

Die mm! leckerbar

eine Energietankstelle mitten in der Innenstadt



Das neue Konzept: Gesundes Mittagessen in einer Wald-Oase mit Vogelgezwitscher

Vor acht Jahren eröffnete die mm! leckerbar in der Nussmannstraße (Ecke Kaiser-Joseph-Straße). Die Idee von Martin Spätling und Hélène Caboor mit guten Lebensmitteln einen qualitativ hochwertigen Mittagstisch zu vergleichbar kleinen Preisen anzubieten, kam beim Freiburger Publikum gut an. 2014 eröffneten die beiden Betreiber die zweite Filiale in der Bertoldstraße (zwischen Cinemaxx und Theater). Beide Lokale haben inzwischen ein großes Stammpublikum quer durch alle Altersgruppen. Nach dem Umbau in der Nussmannstraße starten sie jetzt neu durch mit Wald-Atmosphäre zum Energie auftanken und satt werden.

Martin Spätling und Hélène Caboor wollen für Menschen, die in der Mittagspause Ruhe suchen, eine entspannte Atmosphäre beim Essen anbieten. Die Idee: ein kleiner Wald mit echten Fichten als Gegenpol zur Hektik in der Stadt.

Wohlfühlatmosphäre mit Vogelgezwitscher

Also raus aus der Reizüberflutung, der permanenten Erreichbarkeit, rein in die Wohlfühlatmosphäre mit Vogelgezwitscher. Beim Betreten der mm! leckerbar hat man wirklich das Gefühl in der Natur zu sein: An der Stirnseite läuft ein beleuchtetes Waldmotiv von links nach rechts über die Theke hinweg und beim Anstellen kann man die echten Baumstämme berühren und deren Feuchtigkeit spüren. Drinnen gibt es weiterhin hohe Tische mit Stühlen, draußen stehen Parkbänke für echte Picknick-Atmosphäre bereit – ganz nah am Freiburger Bächle. Für fast alle Menschen ist der Wald mit vielen positiven Assoziationen verbunden. Hier kann man tief Luft holen, es riecht gut, die Bäume geben Luftfeuchtigkeit ab und verbreiten eine angenehme Kühle. Ärzte bescheinigen dem Wald

sogar eine positive Wirkung auf die psychische Verfassung.

Gute Lebensmittel – keine Konservierungsmittel

Und das alles gibt es zum leckeren Mittagessen gratis dazu. Bei den angebotenen Gerichten bleibt sich die mm! leckerbar treu und bietet frisch zubereitete Suppen, Pailasse-Brote, Wraps, Salate, Chili con Carne und Pastagerichte an. Hier legt man weiter Wert auf Qualität und gute Lebensmittel. Alles ist 100% natürlich und ohne Konservierungsmittel – auch Aromastoffe, Farbstoffe und andere „böse Sachen“ (so die Homepage) haben hier keinen Zutritt.

Neu im Angebot: Die Suppengläschen mit dem mm!-Logo

Wer sich die Auszeit im Wald nicht gönnen will, der kann sich sein Süppchen jetzt auch mitnehmen. Das ist wie immer frisch gekocht und steht heiß abgefüllt im umweltfreundlichen Gläschen bereit, das man jederzeit auch

wieder verschließen kann. Die drei Klassiker heißen: Chili con Carne mit 100% Rindfleisch, Kartoffelsuppe mit Curcuma und Sahne sowie Tomaten-Suppe mit Orange, Chili und Zimt. Je nach Jahreszeit gesellen sich andere Sorten wie aktuell die Kürbis-Suppe dazu.

Jetzt auch on tour: mm! lieferbar

Die neue Tochterfirma „mm! lieferbar“ wird von Sohn Victor Spätling geführt. Mit seinem VW-Bus kommt er auf Anfrage auf Firmenparkplätze und bietet dort die mm!-Gläser mit heißem Essen an. Dazu gibt es frisch gebackenes Pailasse-Brot.

Der Vorteil gegenüber den bekannten Food Trucks: Das Essen ist schon heiß und muss nur noch über die Theke gereicht werden. Keine langen Wartezeiten, kein Pfand, alles schnell und bequem.

Firmen, die diesen Service ausprobieren möchten, können sich über die Website mm-lieferbar.com melden, um Tag und Uhrzeit zu vereinbaren. Der VW-Bus braucht nur einen Standplatz, keinen Strom und ist in der Regel nach 30 Minuten schon wieder weg, wenn alle Mitarbeiter mit frischem und gesundem Essen versorgt sind.

Wer ein originelles und leckeres Catering sucht, kann Suppen und Sandwiches auch für Veranstaltungen oder Parties bestellen. Die Gläschen kann man in entsprechender Stückzahl zum Mitnehmen kaufen und selbst zu Hause im Wasserbad erwärmen. Bei größeren Mengen kommt der VW-Bus vorbei und liefert heiß aus.



mm! leckerbar – WEST
Bertoldstraße 48
(neben Cinemaxx)
79098 Freiburg
0761-28531333
west@mm-leckerbar.com
Mo. bis Sa.: 09:00 - 20:30
www.mm-leckerbar.com

mm! leckerbar – OST
Kaiser-Joseph-Str. 165
(Eingang Nussmannstraße)
79098 Freiburg
0761-5900105
ost@mm-leckerbar.com
Mo. bis Fr.: 11:30 - 15:00
Sa.: 11:30 - 18:00
www.mm-leckerbar.com

mm! lieferbar
Kaiser-Joseph-Str. 165
79098 Freiburg
mail@mm-lieferbar.com
www.mm-lieferbar.com



Das Essensangebot in WEST und OST:

Der Salatmix wird täglich frisch von Hand zusammengestellt und ist ein echter Klassiker. Der Pastateller ist im Prinzip der heiße Kartoffelsalat, dazu gibts wahlweise eine grosse Kelle Tomaten- oder Kürbissuppe oder Chili con Carne. Das besteht zu 100% Qualivo Rinderhack. Was ist das Besondere an Qualivo Rinderhack: Die Rinder stammen aus der Region und werden auf Stroh gehalten. Das Futter der Tiere besteht aus betriebseigenem Getreide, pflanzlichem Eiweiss, Mineralstoffen, Vitaminen und jeder Menge Kräuter. Es enthält keine gentechnisch veränderten Pflanzen, keine Antibiotika, kein Dioxin und auch keine tierischen Fette.

Und natürlich gibt es auch weiter hier die Fladimirs „auf die Hand“: Leckere Tortillas mit Aufstrich Ricotta, Hummus oder Guacamole oder als Fladiburger mit einer doppelten Portion Rinderhack. Dazu werden Tomatenbruschettawürfel und Eisbergsalat mit eingerollt.

Alle Gerichte kann man mit verschiedenen Toppings bestellen, die für zusätzliche Varianten sorgen: Parmesan, Schafskäse, Thunfisch, Büffelmozzarella, halbtrockene Tomaten, Datteltomaten, Thunfisch, Taggiasca-Oliven, Pinienkerne, Rinderhack, Rucola und viele andere.

mm! leckerbar sucht nette Menschen

Wer in dem mm! leckerbar-Team mitarbeiten will, kann sich gerne melden. Für die Theke werden immer wieder engagierte Kräfte mit gepflegtem Auftreten gesucht, die schnell und sauber arbeiten, Freude am Kundenkontakt haben und an Sonn- und Feiertagen immer frei haben wollen! Die aktuelle Top Stelle: 3 Tage Woche für 5 Tage Lohn für Koch / Produktionskoch

Bewerbungsbogen auf mm-leckerbar.com downloaden, ausfüllen und per Mail senden an: office@mm-leckerbar.com