

## Presseinformation

### **Ein neues Café für Frankfurt am Main: „Unser täglich Brot“ setzt auf frisch Gebackenes**

Frankfurt am Main, 7. Oktober 2008. Mit der Eröffnung des Cafés „Unser täglich Brot“ im Japan Tower ist Frankfurts Bankencity um eine schicke Adresse reicher. Hier dreht sich alles um belegte Brote mit köstlichen Aufstrichen aus ausschließlich frischen Zutaten.

Der appetitliche Duft von frischem Brot und Kaffee zieht die Gäste förmlich in den modernen lichten Raum, der sich im Sommer um eine Terrasse vergrößert. In der einladend dekorierten Theke türmen sich verschiedene frische Brotsorten, die nach Wunsch aufgeschnitten und mit frischen Zutaten belegt werden.

Die Kunden haben die Wahl, etwa zwischen hausgemachten Frischkäsevarianten, Guacamole-Salsa, Chicken-Curry-Paste oder Tunfischcrème, dazu gibt es diverse Schinken von Serrano bis Parmaschinken, Pastrami und - nicht zu vergessen - die berühmte Leberwurst der Sachsenhausener Traditionsmetzgerei Bumb.

Die Idee für „belegte Brote der etwas anderen Art“ hat sich Britta Hirsch einfallen lassen. „Schnell, aber kein Fastfood, lecker und trotzdem gesund, bekömmlich und zu normalen Preisen“ erläutert sie das Konzept. Nach Spezialrezepten lässt sie die Brotsorten bei der Frankfurter Bäckerei Kröger backen. Die Beläge und Aufstriche bereitet das BUMB JUNIOR-Küchenteam aus frischen, ausschließlich deklarationsfreien Zutaten zu. Frisches Obst, Quark- und Joghurtvariationen und hausgemachte Kuchen, Kaffeespezialitäten, frisch gepresste Säfte, Smoothies und selbst gemachte Eistees im Sommer runden das Sortiment ab.

„Das Thema Brot liegt nahe“, findet Britta Hirsch, die selbst eine große Liebhaberin feiner Backwaren ist. Nirgendwo auf der Welt herrscht eine größere Brotvielfalt als in Deutschland vom Toastbrot bis zum Pumpernickel. Diesem elementaren Lebensmittel hat sich die Cateringexpertin nun verschrieben.

Allein den überall präsenten „Kalorienbomben“ Muffins und Brownies will die rührige Geschäftsfrau ihre hausgebackenen Kuchen entgegensetzen. Britta Hirsch hofft, dass ihre Gäste mitmachen und sich auf Spezialitäten wie die nach bewährten Hausrezepten gebackenen Hefe-Streuselkuchen und den legendären Bumb'schen Käsekuchen stürzen werden.

Britta Hirsch und ihr über 30köpfiges Team von BUMB JUNIOR Finest Catering haben ihren Stammsitz im Japan Tower. Von dort aus planen die Experten des 1992 gegründeten Unternehmens Firmenevents, Messecaterings und Privatfeiern für bis zu 3.000 Gäste im gesamten Rhein-Main-Gebiet.

Seit 2001 bekocht BUMB JUNIOR zudem im WINDOWS auf der 25. Etage inzwischen täglich rund 700 hungrige Mittagsgäste.

Abends wandelt sich das Windows zur gefragten Event-Location, die exklusiv von Bumb Junior vermietet wird.

Mit dem neuen Café „Unser täglich Brot“ im Erdgeschoss des Japan Tower schließt sich eine kulinarische Lücke in der Bankencity.

Adresse:

BUMB JUNIOR Finest Catering GmbH  
Taunustor 2 (Japan Tower)  
60311 Frankfurt am Main  
Tel. 069 / 24 24 9998  
Fax 069 / 95 44 00-90

E-Mail: [catering@bumbjunior.de](mailto:catering@bumbjunior.de)  
Internet: [www.bumbjunior.de](http://www.bumbjunior.de)