

IDEEN & KONZEPTE

## Mazé Mazé kommt nach Bergedorf



In Bergedorf soll Anfang 2023 das Mazé Mazé eröffnen / Fotos:  
Mazé Mazé

Rund zwei Jahre vor Fertigstellung wird das Konzept Bergedorfer Tor zunehmend mit Leben gefüllt: Mit Mazé Mazé wird ab Anfang 2023 ein gastronomisches Konzept mit internationaler Küche in das Stadtquartier einziehen, das mit drei verschiedenen Bereichen den Bedarf vom Morgen bis zum Abend abdecken kann.

Geplant ist ein Frühstücksangebot als Café-Konzept, ein Restaurantbetrieb sowie ein Lounge-Bar-Bereich. Auf rund 510 Quadratmetern werden im Innenbereich zirka 150 Plätze verfügbar sein. Im Innenhof wird es eine Terrasse mit 30 bis 40 Sitzplätzen geben.

„Mazé Mazé“ heißt übersetzt „Lecker! Lecker!“ und kommt aus der Landessprache Pakistans, dem Urdu. Unter diesem Namen vereinen die Macher in der Systemgastronomie aktuelle Food-Trends in einem multikulturellen Konzept. Von Pizza, Mini-Burger-Variation und Piri-Piri-Hähnchen über vegetarische und vegane Gerichte bis hin zu Low-Carb und einem kleinen Halal-Angebot bietet die Küche internationale Kreationen, die nicht nur lecker, sondern vor allem auch bezahlbar sein sollen. „Unser Ziel ist, mit dem Bergedorfer Tor die Stadtmitte zu beleben und hier Wohnen und Arbeiten in verschiedenster Form zu ermöglichen. Dazu gehört für uns auch ein gastronomisches Konzept, das den verschiedenen Bedürfnissen entsprechend gerecht wird“, erklärt Karl-Friedrich Konietzky, Geschäftsführer der Projektgesellschaft Bergedorfer Tor. „Wir freuen uns, mit Mazé Mazé eine Restauration gefunden zu haben, die genau diesen Ansprüchen gerecht wird.“

Um ein neues Gastronomie-Konzept zu entwickeln, sind die Gründer von Mazé Mazé rund zwei Jahre lang durch die Welt gereist mit Stationen in Dubai, Melbourne, London und

Neapel, wo ein echt italienischer Pizza-Kurs absolviert wurde. ?Unser Ziel war es, einen Ort zu schaffen, wo unterschiedlichste Menschen mit unterschiedlichsten Geschmäckern und Ansprüchen zusammenkommen und sich wohlfühlen können?, erläutert Nabeel Ahmed, einer der Geschäftsführer der Mazé Food Company. ?Darüber hinaus waren wir auf der Suche nach einem Konzept, was es so in Deutschland noch nicht gibt.? Deshalb habe man mit verschiedenen Franchisegebern aus den USA und England gesprochen, am Ende jedoch gemeinsam mit der Familie ein eigenes Konzept entwickelt: ?Wir sind eine Ganztagsgastronomie mit internationaler Küche, die ?Fusionen? eingeht, indem sie Zutaten-Komponenten aus der ganzen Welt neu vereint. Das fängt morgens mit dem Café-Konzept an, geht über das Restaurant am Mittag bis in den Abend hinein, und endet mit einem Lounge-Bar-Konzept?, so Ahmed. Dabei setze man bewusst auf Standorte, an denen&nbsp;Entwicklungspotenzial besteht: ?Wir möchten vor allem auch Menschen in der Umgebung ansprechen und einen Treffpunkt mit moderner, gemütlicher Atmosphäre schaffen. Wichtig ist dabei die Botschaft zu vermitteln, dass man nicht erst in die Hamburger City fahren muss, um abends etwas trinken oder tanzen zu gehen.?

Ein erstes Mazé Mazé-Konzept gibt es bereits seit Anfang März am Sievekingdamm in Hamburg-Hamm, das sich trotz Corona Zeiten bereits etabliert habe und sehr gut angenommen werde. Geplant ist, in den nächsten drei bis fünf Jahren drei weitere Standorte zu eröffnen und die Marke zu etablieren.