

Pressemitteilung von Mittwoch, 25. Mai 2022 Stadt Hanau

„Papa Napoli“ lädt die Innenstadt mit einem besonderen Gastro-Angebot auf Nächster Baustein im Stadtentwicklungsprogramm „Hanau auFLADEN“: Pizza-Konzept ab Juli am Marktplatz

An prominenter Innenstadtlage wird in Kürze ein Leerstand beendet und ein neues Angebot die Hanauer Gastro-Landschaft bereichern: Das junge Unternehmen "Papa Napoli", nach eigenen Angaben "Spezialist für originalgetreue Pizza und Passione", eröffnet im Sommer auf dem Marktplatz ein Restaurant. "Wir wollen den Bestand im Herzen der Stadt mit einem neuen, spannenden und qualitativ hochwertigen Konzept aufwerten und haben uns zusammen mit dem Vermieter Hanau Infrastruktur Service entschieden, dem ‚Papa Napoli‘ unter einem halben Dutzend Bewerbern den Zuschlag zu erteilen", erklärt Martin Bieberle, Geschäftsführer der Hanau Marketing GmbH (HMG). "Der Neuansiedlung, bei der erneut das Instrumentarium des Stadtentwicklungsprogramms ‚Hanau auFLADEN‘ zum Zuge gekommen ist, ging ein längerer Auswahlprozess mit dem Ziel voraus, im Herzen der Stadt auf dem Marktplatz ein weiteres hochwertiges gastronomisches Angebot zu schaffen", betont Bieberle.

Sowohl Bieberle als auch Markus Henrich, Leiter des städtischen Eigenbetriebs Hanau Infrastruktur Service (HIS), zeigen sich überzeugt, mit dem besonderen Pizza-Konzept von "Papa Napoli" eine Bereicherung für die nach der Schließung des Pop-up-Bistros "Place de Provence" vakante 1a-Lage gefunden zu haben. "Wir haben als Stadt in unserer Rolle als Immobilieneigentümerin eine Vorbildfunktion. Ein stimmiges, nachhaltiges Konzept ist für uns wichtiger als der schnelle Euro", sagt auch Hanaus Oberbürgermeister Claus Kaminsky. "Es ist unsere Grundhaltung, dass wir dem potenziellen Mieter bei den Konditionen entgegenkommen, wenn sein Konzept verspricht, den Einzelhandels- und Gastronomiestandort Hanau auch mittel- und langfristig zu stärken", so Kaminsky. Der Oberbürgermeister zeigt sich erfreut, dass diese Haltung nach und nach auch bei den privaten Immobilienbesitzern ankomme. "Die Eigentümerinnen und Eigentümer haben eine große gesamtgesellschaftliche Verantwortung, die Innenstädte lebens- und liebenswert zu halten. Die, die sich dessen bewusst sind, finden bei uns immer offene Türen vor, um mit uns gemeinschaftlich an der Innenstadt der Zukunft zu arbeiten", so Kaminsky. Das seit gut drei Jahren bestehende Unternehmen "Papa Napoli" passt nach Einschätzung von Markus Henrich sehr gut an diese zentrale Stelle der Innenstadt. "Das Konzept hat uns voll überzeugt – und die Betreiber auch. Wir freuen uns sehr, dass diese Immobilie auch weiterhin gastronomisch genutzt wird", so der HIS-Leiter. "Papa Napoli" betreibt mit einem Franchise-System aktuell sieben Restaurants, zwei am Bodensee und fünf im Rhein-Main-Gebiet, die meisten davon in Frankfurt. Eine Besonderheit des Anbieters ist, dass sämtliche Pizzen nach originalgetreuen neapolitanischen Rezepten und ausschließlich mit aus Italien importierten Zutaten in Handarbeit hergestellt werden. Auch das Interieur der Niederlassungen, einschließlich eines zertifizierten speziellen Elektro-Steinofens, in denen die Napoli-Pizzen gebacken werden, stammt aus "Bella Italia". "Zurzeit wird die Immobilie umgebaut, damit das original neapolitanische Flair zur Eröffnung stilvoll Einzug halten kann. Als Eröffnungstermin für das Restaurant ist, wenn die Handwerker-Arbeiten termingerecht fertig werden, Mitte Juli vorgesehen", sagt Henrich.

Wichtig für die Stadt sei nicht nur ein hochwertiges Angebot an dieser zentralen Lage gewesen, sondern auch ein nachhaltiges Unternehmenskonzept, ergänzt HMG-Geschäftsführer Martin Bieberle. So plant Patrick Hoffmann, Franchise-Nehmer und Geschäftsführer der Hanauer "Papa Napoli"-Niederlassung, die Pizza-Auslieferungen ausschließlich mit Fahrrädern, Rollern oder E-Autos vorzunehmen. In der Startphase ist zunächst zwar nur ein Restaurantbetrieb mit Abholservice geplant, das Angebot der Hauslieferung soll aber schon im Herbst folgen. Hoffmann setzt bei der Kreation seiner Pizzen auf neapolitanische Tradition, die mit höchstem Anspruch und Qualität verbunden sei: "Wie es sich für eine echte neapolitanische Pizza gehört,

muss der Teig mindestens drei Tage gehen, um eine außerordentlich gute Pizza mit knusprigen Boden zu kreieren." Zur Pizza-Philosophie gehört dabei eine Reduzierung auf das Wesentliche mit dem Ziel, einen besonders sinnlichen Genuss zu ermöglichen. "Die drei wichtigsten Grundzutaten – Teig, Tomatensauce und Käse – beziehen wir deshalb ausschließlich aus Italien", sagt Hoffmann.

"Papa Napoli" bietet dabei Klassiker wie die "Mamma Margherita" oder die "Capricciosa", aber auch "weiße" Pizzen ohne Tomatensaucen wie die "Amore Mio" mit Gorgonzola, italienischem Schinken Parmigiano, Birne und Walnüssen an. Besondere und in den Filialen beliebte Hauskreationen sind beispielsweise auch die "Verdure" mit Mozzarella und gelben Tomaten oder die "Ciro" mit italienischer Salami, gekochtem Schinken und Champignons. Und für die Kruste gibt es leckere "Crust Dips". Urlaubsfeeling kommt auch bei den Getränken oder dem Nachtisch auf. Original italienische Biere sind ebenso im Angebot wie süße Pizzen oder köstliche Eiscreme. Das Hanauer Restaurant wird ab voraussichtlich Juli an sieben Tagen pro Woche geöffnet sein. Infos zu "Papa Napoli" gibt es im Internet unter <https://papa-napoli.com>, Infos zum Stadtentwicklungsprogramm "Hanau auflADEN" unter <https://www.hanauaufladen.jetzt>.

Dieser Meldung ist ein Medium zugeordnet:

Pizza (Copyright: Hanau Marketing GmbH)

https://www.presse-service.de/medienarchiv.aspx?medien_id=245532