

## **Zukunft für Mehlwölkchen: Wechsel vom Frankenerger Viertel zum Dom**

Das Café Mehlwölkchen in Aachen schließt seine Pforten: Gründe sind Platzmangel und geänderte Kundenströme im Viertel.

Die Schließung des Café Mehlwölkchen im Frankenerger Viertel von Aachen hat für Aufsehen gesorgt und wirft Fragen zur Zukunft der lokalen Gastronomieszene auf. Während einige Restaurants in der Stadt weiterhin florieren, scheinen andere Schwierigkeiten zu haben, sich zu behaupten. Die Schließung des kürzlich geschlossenen Cafés verdeutlicht die Herausforderungen, mit denen kleine Betriebe konfrontiert sind.

### **Hintergründe der Schließung**

Am vergangenen Sonntag wurde im Café Mehlwölkchen in der Bismarckstraße ein letztes Mal ein spezielles Angebot von süßen Leckereien, darunter Zimtschnecken und Koulouri-Bagels, präsentiert. Das Ehepaar Paschalis Stoilas und Petroula Lioliou, die das Café vor fast zwei Jahren eröffnet hatten, sieht sich gezwungen, diesen Standort aufzugeben. Erstaunlich ist, dass die Schließung keineswegs plötzlich kam; Betreiber Stoilas beschreibt, dass die Schwierigkeiten in der Bismarckstraße sich bereits über einen längeren Zeitraum abzeichneten.

### **Kundenfeedback und Auswirkungen auf die Gemeinschaft**

Vor der Schließung haben zahlreiche Kunden ihrem Bedauern Ausdruck gegeben. „Viele haben sich am Wochenende nochmal

bei uns verabschiedet. Da habe ich schon mit einem Kloß im Hals gearbeitet“, so Stoilas. Diese Rückmeldungen lassen darauf schließen, dass das Café nicht nur als gastronomischer Standort, sondern auch als Treffpunkt innerhalb der Community geschätzt wurde.

## **Wachstum versus räumliche Limitierungen**

Eine der größten Herausforderungen, mit denen das Café Mehlwölkchen konfrontiert war, war die beschränkte Größe der Räumlichkeiten. Mit nur wenigen Dutzend Quadratmetern und einer begrenzten Anzahl an Sitzplätzen wurde das ursprüngliche Konzept, das sich während der Eröffnung im Oktober 2022 bewährt hatte, schnell auf die Probe gestellt. „Wir sind in allen Bereichen sehr schnell an unsere Grenzen gestoßen“, berichtet Stoilas.

## **Der Umzug als strategische Entscheidung**

Das Ehepaar entschloss sich, die zweite Filiale am Büchel zu eröffnen, die im Mai 2023 mit einem aufwendigen Umbau neu gestaltet wurde. Diese Dependance bietet mehr Platz für ihre Kunden und ermöglicht die Ausweitung des Angebots. Der Schritt nach Büchel, in die Nähe des Doms, beschreibt einen klaren Wandel in der Strategie der Gastronomen.

## **Ein breiterer Trend in der Aachener Gastronomieszene**

Die Schließung des Cafés ist nicht nur ein Einzelfall. Stoilas und Lioliou machten einen Wandel im Aachener In-Viertel aus. „Es ist dort viel ruhiger geworden, das berichten auch andere Gastronomen und Einzelhändler. Viele sind unzufrieden“, sagt Stoilas. Diese Beobachtungen verdeutlichen, dass verkleinerte Besucherzahlen und eine ruhiger gewordene Atmosphäre möglicherweise ein größeres Problem für kleine Gastronomien darstellen. Was kann dies für zukünftige Betreiber in der Region

bedeuten?

## **Fokus auf Catering und neue Ideen**

Jetzt liegt der Fokus der Betreiber auf dem Catering-Geschäft und der Weiterführung des Mehlwölkchen am Büchel. Es werden bereits Pläne geschmiedet, wie Lieblingsprodukte aus der Bismarckstraße in die neue Filiale integriert werden können. Unter anderem sind Pita-Flammkuchen und neue Bowl-Varianten in Planung. Trotz der Rückschläge bleibt das Team optimistisch und dankbar für die vorangegangene Reise.

## **Abschließende Gedanken**

Die Schließung des Café Mehlwölkchen im Frankenger Viertel ist ein Schlag für die lokale Gastronomie, zeigt aber auch, wie dynamisch und wettbewerbsintensiv dieser Sektor ist. Mit einem Umzug und der Konzentration auf expandierende Geschäftsbereiche hoffen die Betreiber auf eine positive Wende, während sie die Herausforderungen der Stadtverwaltung in Bezug auf Außenbereiche beleuchten. Die kommenden Monate werden zeigen, ob dieser neue Ansatz rentable Früchte trägt.

- **NAG**

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**