

PRESSEMITTEILUNG

Willkommen, Wilma Wunder: Das kulinarische Allroundtalent kommt nach Passau

Passau/Gräfelting, 25.8.2022. Kulinarisches Allroundtalent im Herzen der Stadt: Wilma Wunder, das vielfältige und abwechslungsreiche neue Ganztageskonzept der Enchilada Gruppe, eröffnet am Montag, dem 29. August 2022 um 8:30 Uhr, im Sparkassenhaus Ludwig8 seine Tore. Je nach Tageszeit verwandelt sich Wilma in ein Café, ein Restaurant oder in eine Bar. Die Umbauarbeiten in dem Gebäude mitten in der Fußgängerzone, in dem zuletzt die Sparkassenfiliale zu Hause war, sind erfolgreich abgeschlossen. Geschäftsführer ist Jan Lubig, der bereits das Dean&David sowie die POMMES FREUNDE in unmittelbarer Nachbarschaft führt. Neben einer tollen Küche und einem modernen Ambiente verfügt die neue Wilma Wunder auch über ein zeitgemäßes Hygienekonzept, inklusive Hochleistungslüftung und beheizten Sitzplätzen im Außenbereich. Für die neue Wilma ist Anfang Oktober eine große Eröffnungsparty geplant.

Die Gäste sollen sich bei Wilma wie zu Hause fühlen. Eckpfeiler von Wilma Wunder ist die durchgängige, moderne und urbane Küche mit vielen regionalen Angeboten und selbst hergestellten Spezialitäten. Schon morgens werden die Gäste bei Wilma mit einem perfekten Start in den Tag begrüßt: Es gibt verschiedene Frühstücksvarianten, von gesund bis süß, mit frischem Brot, ausgewählten Käse- und Wurstspezialitäten, selbstgemachten Smoothies, verschiedenen Bowls und feinen Kaffeespezialitäten aus der Grazer Hausrösterei Hornig. Auch der Mittag bleibt vielfältig und abwechslungsreich: Über Suppen, Salate bis hin zu Klassikern wie Schnitzel oder Schinkenspätzle ist bei Wilma für jeden etwas dabei. Auch vegetarische Gerichte wie Zoodles auf saisonal wechselnden Soßenspiegel, getoppt mit Gemüsechips stehen bei Wilma Wunder auf der Karte.

Richtig stolz ist Wilma auf ihre Flammkuchen aus dem eigenen Ofen: Die fantasievollen Kreationen heißen „Lachs mit Grün“, „Ziegenpeter“ oder „Wilma Kunterbunt“ (veganer Flammkuchen mit Rote Bete-Hummus, Kürbiswürfeln, Kichererbsen, Erdnüssen und Rucola) – und schmecken genauso lecker, wie sie heißen und aussehen. Selbstverständlich gibt es auch Süßes in Wilmas Küche: Ofenfrischer „Pfannenkeks“ mit Schokostückchen, „Haselnuss Kuss“ (veganes Highlight mit Haselnuss-Pudding und fruchtiger Beerenmischung), täglich wechselnde Kuchen und das preisgekrönte Repertoire vom „Eis-Maestro“ Giovanni L. warten auf die Gäste.

Kreative Getränke: hausgemachte Limonaden, Wasser mit Geschmack, Cocktails etc.

Auch bei den Getränken weiß Wilma, was gut ankommt: viele hausgemachte Limonaden, Eistees, Wasser mit Geschmack und verschiedene Teesorten, dazu Weine aus Deutschland sowie regionale Weine (Weinbau Weizenberger aus Passau), ausgewählte Bierspezialitäten, Cocktails und diverse Aperitifs, mit denen sich der Feierabend perfekt einläuten lässt. Der Abend kann dann kulinarisch mit verschiedenen Vorspeisen wie z.B. getrüffelte Pommes oder „Dreierlei mit Brot“ starten, dazu werden bunte Salatvariationen und Wilmas Lieblingsrezepte (z.B. Lachs-Spinat-Nudeln) sowie Wilmas „Herzhaftes Törtchen“ - der Klassiker Quiche Lorraine - serviert.

„Wilma liebt Hausgemachtes und die regionale Küche“

„Wir freuen uns, dass wir mit unserem neuen Wilma-Wunder-Konzept jetzt auch in Passau loslegen können. Wilma wird den Passauern gefallen, denn sie liebt Hausgemachtes und ist der Region verbunden. Die Zutaten für die Gerichte suchen wir bei Wilma Wunder sehr sorgfältig aus. Wenn möglich kaufen wir beim Produzenten oder Händler um die Ecke und natürlich achten wir auch darauf, dass das Fleisch aus artgerechter Tierhaltung stammt – aus Respekt gegenüber Mensch und Tier“, sagt Jan Lubig, Geschäftsführer der Wilma Wunder in Passau, der auch das Dean&David und POMMES FREUNDE in der Innenstadt führt. Betriebsleiter von Wilma Wunder Passau werden Tim und Simone Hirtreiter, die beide Erfahrung aus der Systemgastronomie mitbringen. Vermieter der Immobilie ist die Sparkasse Passau, die auch den Umbau der gesamten Immobilie über die vergangenen knapp zwei Jahre bewerkstelligt hat. Der Umbau der Wilma Wunder Fläche hat knapp ein Dreivierteljahr gedauert, neben der modernen, urbanen Einrichtung gibt es auch ein überzeugendes Hygienekonzept, mit einer sehr groß dimensionierten Gastraumlüftung für die Frischluftzufuhr und beheizten Sitzplätze im Außenbereich für eine möglichst lange „Draußen-Saison“.

Wilma Wunder erstmals in Passau - zum siebten Mal in der Republik

Wilma Wunder Passau ist nach Mainz (2), Dresden, Düsseldorf, Köln, Stuttgart der siebte Standort des jungen Ganztageskonzepts der Enchilada Gruppe. Eine achte Wilma ist bereits in Planung (Karlsruhe, Eröffnung Anfang 2023). In Passau wird Wilma ihre Gäste auf rund 300 m² (gesamt angemietete Fläche: 600 m² in EG und UG) mit ca. 200 Sitzplätzen innen und nochmals 90 Sitzplätzen draußen empfangen. Bis zu 35 Mitarbeiter in Voll- und Teilzeit werden eingestellt. „Wir sind im Service schon ganz gut aufgestellt, freuen uns aber über jede Unterstützung für unser Service-Team und suchen noch tatkräftige Unterstützung in der Küche“, sagt Geschäftsführer Jan Lubig. Bewerbungen können über ein Online-Recruiting-Formular auf der [Website](#) abgegeben werden.

Weitere Infos zu Wilma Wunder:

Adresse: Wilma Wunder Passau, Ludwigstraße 8, 94032 Passau
Telefon: 0851 / 20095440 Email: passau@wilma-wunder.de Facebook:
<https://www.facebook.com/wilma.wunder.passau> / Instagram:
https://www.instagram.com/wilma_wunder/

Öffnungszeiten:

Mo-Do: 08:30-23:00 Uhr / Fr/Sa: 08:30-01:00 Uhr / So: 08:30-23:00 Uhr

Über die Enchilada Gruppe

Das erste Enchilada Restaurant wurde 1990 in München eröffnet. Aufgrund des großen Erfolges und der Eröffnung weiterer Outlets folgte im März 1996 die Gründung der heutigen Enchilada Franchise AG in Gräfelfing bei München. Enchilada blieb aber nicht das einzige Konzept: Im Bereich Freizeit- und Systemgastronomie finden sich aktuell vier weitere gastronomische Konzepte sowie lokale Großprojekte und Ratskeller in mehreren deutschen Städten. Im März 2010 wurde die Enchilada Gruppe mit dem begehrten Hamburger food service-Preis ausgezeichnet. Das Unternehmen erzielte 2019 einen Umsatz von mehr als 127 Millionen Euro und gehört mit mehr als 70 Restaurants zu den größten Gastro-Unternehmen in Deutschland. www.enchilada-gruppe.de

Pressekontakt:

Enchilada Franchise AG | Thomas Doriath | Lochhamer Schlag 21 |
82166 Gräfelfing | Tel.: +49-176-24244283 / E-Mail: presse@enchilada-gruppe.de