

IDEEN & KONZEPTE

Neuzugang in Stuttgart



Kürzlich ist in Stuttgart das Wilma Wunder an den Start gegangen.
Es ist der sechste Standort des Konzeptes / Foto: Enchilada Gruppe

Vor kurzem eröffnete Wilma Wunder, das Ganztageskonzept der Enchilada-Gruppe, in Stuttgart. Je nach Tageszeit ist es Café, Bistro, Restaurant oder Bar. Auf rund 240 Quadratmeter Fläche stehen zirka 200 Sitzplätzen innen und nochmals 200 Sitzplätzen außen für Gäste bereit. Eckpfeiler der Wilma Wunder-Philosophie ist die durchgängige, moderne und urbane Küche mit regionalen Angeboten und Spezialitäten. Es gibt verschiedene Frühstücksvarianten: von gesund bis süß, mit Brot aus dem Ofen, Käse- und Wurstspezialitäten, Smoothies und Kaffeespezialitäten. Sonntags und feiertags wird statt des Frühstücks ein Brunch-Büfett angeboten. Gegen Mittag bleibt Wilma vielfältig und abwechslungsreich: von Suppen, über Salate bis hin zu Klassikern wie Rinderroulade oder Schinkennudeln. Auch vegetarische Gerichte wie Zoodles auf Karotten-Mango-Spiegel und Gemüsechips stehen auf der Karte. Besonderheit sind die Flammkuchen aus dem eigenen Ofen: Die Kreationen heißen Lachs mit Grün!, Ziegenpeter oder Sommerflamme. Der Abend kann kulinarisch mit diversen Vorspeisen wie Trüffel-Pommes oder Dreierlei mit Brot starten, dazu werden Salatvariationen, Lieblingsrezepte wie ?Schüsselwirtschaft? ? die deutsche Antwort auf Bowls ? und, typisch für Stuttgart, Maultäschle mit Kartoffelsalat serviert.

?Wir freuen uns, dass wir mit unserem neuen Wilma-Wunder-Konzept jetzt auch in Stuttgart loslegen können?, sagt Mirko Knittel, Geschäftsführer des Wilma Wunder in Stuttgart. Zuletzt hat der Gastronom das Konzept in Mainz aufgebaut. ?Wilma wird den Stuttgartern gefallen, denn sie liebt Hausgemachtes und ist der schwäbischen Region sehr verbunden.

Die Zutaten für ihre Gerichte sucht Wilma sehr sorgfältig aus. Deshalb stehen auf der Speisekarte unter anderem auch der Honig von der Stadtimkerei Filderhonig und der Sekt vom Weingut der Stadt Stuttgart. Wilma legt nicht nur viel Wert auf Achtsamkeit gegenüber den verwendeten Produkten, sondern Gäste sollen sich auch ein Stückchen zu Hause fühlen.?

Bei der Einrichtung wird Wert auf kleine Details gelegt. ?Wilma hat kein Alter. Jeder Gast soll für sich selbst bestimmen können, wer sie sein soll: die beste Freundin, die Lieblingstante, die Oma ? sie kann jede und alles sein. Wilma mag es gemütlich, aber trotzdem modern. Damit sich die Gäste wohlfühlen, wechselt bei uns das Ambiente und passt sich an die jeweilige Tageszeit an.?

Nach Mainz mit zwei Restaurants, Heilbronn, Dresden und Düsseldorf ist Stuttgart der sechste Standort des Ganztageskonzepts der Enchilada Gruppe, Nummer sieben soll in Kürze in Köln eröffnen. Rund 50 Mitarbeiter in Voll- und Teilzeit sind beziehungsweise sollen noch eingestellt werden. ?Wir freuen uns über jede Unterstützung für unser Team und suchen noch Mitarbeiter für Bar, Küche und Service?, sagt Knittel.