

PRESSEMITTEILUNG

Willkommen, Wilma Wunder: Das kulinarische Allroundtalent startet in Hannover

Hannover, 01. September 2023. Kulinarisches Allroundtalent im Herzen der Stadt: Wilma Wunder, das vielfältige und abwechslungsreiche Ganztageskonzept der Enchilada Gruppe, eröffnet am kommenden Montag, dem 04.09.2023, um 9:00 Uhr, an der Goseriede neben dem Tiedthof seine Tore. Mit Wilma Wunder startet ein vielseitiges Gastronomiekonzept im Herzen der Landeshauptstadt: Je nach Tageszeit verwandelt sich Wilma in ein Café, ein Restaurant oder in eine Bar. Geschäftsführer sind die beiden Brüder Timur Tekkal und Tamer Tekkal, die bereits sechs Dean & David-Restaurants in Hannover führen. Wilma Wunder ist nach dem Enchilada Hannover das zweite Restaurant der Enchilada Gruppe in der Stadt.

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, veganen Smoothie-Bowls von Pomom 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: Die fantasievollen Kreationen heißen „Lachs mit Grün“, „Ziegenpeter“ oder „Wilma Kunterbunt“ (veganer Flammkuchen mit Rote Bete-Hummus, Kürbiswürfeln, veganen Fleischstückchen aus Erbsenproteinen, Rucola und Balsamicoreduktion) – und schmecken genauso lecker, wie sie heißen und aussehen. Selbstverständlich gibt es auch Süßes in Wilmas Küche: Ofenfrischer „Pfannenkeks“ mit Schokostückchen, „Joghurthimmel“ (veganes Highlight aus cremigem Haferjoghurt, Apfel-Zimt-Ragout und Müslicrunch) und täglich wechselnde Kuchen 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 selbstgemachter Eierlikör, dazu Weine aus Deutschland, ausgewählte Biere, Cocktails und diverse Aperitifs, mit denen sich der Feierabend perfekt einläuten lässt. Zudem steht mit dem „Lüttje Lage Meterbrett“ eine hannöversche Spezialität auf der Getränkekarte. 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 serviert. Als besonderes Schmankerl ist als regionale Spezialität Wilmas „Calenberger Pfannenschlag“ auf der Karte.

„Wilma liebt Hausgemachtes und die regionale Küche“

„Wir freuen uns, dass wir mit unserem Wilma-Wunder-Konzept jetzt auch in Hannover loslegen können. Wilma wird den Menschen hier in der Region gefallen, denn sie liebt Hausgemachtes und ist heimatverbunden. 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 Timur Tekkal, Geschäftsführer der Wilma Wunder in Hannover. Vermieter der Immobilie ist die GlaserProjektInvest GmbH. Die Kernsanierung und der Umbau der Wilma Wunder-Fläche hat knapp 11 Monate gedauert.

Wilma Wunder erstmals in Hannover - zum neunten Mal in der Republik

Wilma Wunder Hannover ist nach Mainz (2), Dresden, Düsseldorf, Karlsruhe, Köln, Passau und Stuttgart der neunte Standort des Ganztageskonzepts der Enchilada Gruppe. Weitere „Wilmas“ sind bereits in Planung (z.B. in Speyer, Eröffnung Q1 2024). In Hannover wird Wilma ihre Gäste auf rund 380 m² (gesamt angemietete Fläche: 550 m²) mit ca. 190 Sitzplätzen innen und nochmals 160 Sitzplätzen im Außenbereich empfangen. Bis zu 60 Mitarbeiter:innen in Voll- und Teilzeit sowie in weiteren Beschäftigungsverhältnissen werden eingestellt. „Wir sind schon ganz gut aufgestellt, freuen uns aber über jede Unterstützung für unser Team und suchen noch tatkräftige Unterstützung in der Küche, Bar und Service“, sagt Geschäftsführer Tamer Tekkal. Bewerbungen können über ein Online-Recruiting-Formular auf der [Website](#) abgegeben werden sowie per Mail an hannover@wilma-wunder.de.

Weitere Infos zu Wilma Wunder:

Adresse: Wilma Wunder Hannover, Goseriede 6, 30159 Hannover
Telefon: 0511 / 51 51 2170 Email: hannover@wilma-wunder.de Facebook:
<https://www.facebook.com/wilma.hannover> / Instagram:
https://www.instagram.com/wilma_wunder/

Öffnungszeiten:

Mo-Do & So: 09:00-23:00 Uhr / Fr & Sa: 09:00-00:00 Uhr / Kein Ruhetag (die Öffnungszeiten werden bei Bedarf verlängert.)

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 2022 einen Umsatz von mehr als 157,5 Millionen Euro und gehört mit rund 100 Restaurants zu den größten Gastro-Unternehmen in Deutschland.
www.enchilada-gruppe.de

Pressekontakt:

Enchilada Franchise AG | Thomas Doriath | Lohenstraße 8 |
82166 Gräfelfing | Tel.: +49-176-24244283 / E-Mail: presse@enchilada-gruppe.de