

PRESSEMITTEILUNG

Willkommen, Wilma Wunder: Das kulinarische Allroundtalent startet in Karlsruhe

Karlsruhe/Gräfelfing, 31.5.2023. Kulinarisches Allroundtalent im Herzen der Stadt: Wilma Wunder, das vielfältige und abwechslungsreiche Ganztageskonzept der Enchilada Gruppe, eröffnete am heutigen Mittwoch um 8.30 Uhr am Marktplatz seine Tore. In den Räumlichkeiten des Weinbrennerhauses am Marktplatz war vor dem Umbau rund 17 Jahre das „Besitos“, das Tapas-Konzept der Enchilada Gruppe, zuhause. Mit Wilma Wunder eröffnete jetzt ein vielseitiges Gastronomiekonzept im Herzen der Fächerstadt: Je nach Tageszeit verwandelt sich Wilma in ein Café, ein Restaurant oder in eine Bar. Geschäftsführer ist Mirko Knittel, der 2016 eine Wilma Wunder in Mainz eröffnete und nun wieder in seine Heimat Karlsruhe zurückgekehrt ist. Knittel führt in Karlsruhe bereits das Restaurant Burgerheart, das, wie die Restaurants Aposto, Lehner's und Enchilada auch, Teil der Enchilada Gruppe ist.

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 veganen Smoothie-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: Die fantasievollen Kreationen heißen „Lachs mit Grün“, „Ziegenpeter“ oder „Wilma Kunterbunt“ (vegane Flammkuchen mit Rote Bete-Hummus, Mangowürfeln, roten Zwiebeln, Rucola und Balsamicoreduktion) – 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, fruchtigen Mango Stückchen 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 sowie regionale Weine (Oberkircher Winzergenossenschaft), 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. „Getrüffeltes Pommes“ oder „Dreierlei mit Brot“ starten, dazu werden bunte Salatvariationen und Wilmas

Liebblingsrezepte serviert. Als besonderes Schmankerl ist „Wilmas Schäumele“ Familienmetzgerei Brath die regionale Spezialität auf der Karte.

„Wilma liebt Hausgemachtes und die regionale Küche“

„Wir freuen uns, dass wir mit unserem Wilma-Wunder-Konzept jetzt auch in Karlsruhe 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 Mirko Knittel, Geschäftsführer der Wilma Wunder in Karlsruhe. Vermieter der Immobilie ist die stadteigene KVVH – Karlsruher Versorgungs-, Verkehrs- und Hafen GmbH. Der Umbau der Wilma Wunder-Fläche hat knapp 4 Monate gedauert.

Wilma Wunder erstmals in Karlsruhe - zum achten Mal in der Republik

Wilma Wunder Karlsruhe ist nach Mainz (2), Dresden, Düsseldorf, Köln, Stuttgart und Passau der achte Standort des jungen Ganztageskonzepts der Enchilada Gruppe. Weitere „Wilmas“ sind bereits in Planung (z.B. in Hannover, Eröffnung im Sommer 2023). In Karlsruhe wird Wilma ihre Gäste auf rund 350 m² (gesamt angemietete Fläche: 580 m²) mit ca. 230 Sitzplätzen innen und nochmals 230 Sitzplätzen im Außenbereich empfangen. Bis zu 75 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 Mirko Knittel. Bewerbungen können über ein Online-Recruiting-Formular auf der [Website](#) abgegeben werden sowie per Mail an karlsruhe@wilma-wunder.de.

Weitere Infos zu Wilma Wunder:

Adresse: Wilma Wunder Karlsruhe, Karl-Friedrich-Straße 9 / Marktplatz, 76133 Karlsruhe

Telefon: 0721 / 18129033 Email: karlsruhe@wilma-wunder.de Facebook:

<https://www.facebook.com/wilma.wunder.karlsruhe> / Instagram:

https://www.instagram.com/wilma_wunder/

Öffnungszeiten:

Mo-Do: 8.30-0.00 Uhr / Fr & Sa: 08.30-01.00 Uhr / So: 8.30-23.00 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 | Lohenstraße 8 |

82166 Gräfelfing | Tel.: +49-176-24244283 | E-Mail: presse@enchilada-gruppe.de