

Wienerwald Hendl-Genuss jetzt auch in Duisburg

Duisburg, Januar 2009. Ab sofort hat das neue Wienerwald Restaurant im Marktforum in Duisburg-Rheinhausen seine Pforten geöffnet. Das traditionsreiche Systemgastronomie-Unternehmen Wienerwald ist mittlerweile wieder im Besitz der Gründer-Familie und in der Franchise-Zentrale wird eifrig an kleineren und größeren Veränderungen an der Marke gearbeitet.

Auf dem Wochenmarkt zwischen Atroper und Duisburger Straße herrscht an diesem Mittwochmittag im Januar trotz klirrender Kälte reges Treiben. Durch die große Fensterfront des neuen Wienerwald Restaurants im Marktforum von Rheinhausen scheint die Wintersonne freundlich herein und hinter der Theke brutzeln, durch eine große Scheibe vom Gasträum getrennt, die goldbraunen Grillhendl.

Ab sofort können die Fans eines leckeren Grillhähnchens auch in Duisburg ihren Hunger bei Wienerwald stillen. Neben den knusprigen Hendln, gibt es auf der Speisekarte der neuen Filiale im Marktforum Duisburg-Rheinhausen aber auch herzhaftes Schnitzel, frische Salate mit oder ohne Hühnerfleisch, verschiedene Snacks und Burger, sowie leckere Desserts.

Gemütlich genießen im Restaurant oder schnell und praktisch zum Mitnehmen

Das neue Restaurant in Duisburg wurde von Wienerwald Franchise-Partner Robert Osmanovic mit viel Engagement und Liebe zum Detail geplant und umgebaut. Die Einrichtung ist auf das Wesentliche reduziert und wirkt dennoch einladend und gemütlich. Moderne Materialien wechseln sich mit viel Holz ab. Der Gast kann hier an einem der Holztische des hellen und freundlichen Restaurant-Bereiches Platz nehmen und in Ruhe die Karte studieren und sich vom Service-Personal beraten und bedienen lassen. Wer nicht so viel Zeit mitgebracht hat, dem werden Hendl, Schnitzel oder Salat im Wienerwald Express an der Theke so zum Mitnehmen verpackt, dass er diese zu Hause oder in der Arbeit immer noch frisch und heiß verspeisen kann. In den ersten Wochen waren die unterschiedlich gewürzten Wienerwald Grillhendl besonders beliebt. „Barbecue-, Knoblauch- oder Kräuterhendl sind die Renner. Die Gäste sagen dann immer zu mir: „Ich wusste gar nicht, dass man Grillhähnchen auf so viele unterschiedliche und leckere Arten zubereiten kann.“, berichtet Robert Osmanovic.

Das Wienerwald Restaurant ist Teil des Marktforums, einem modernen und lichtdurchfluteten Einkaufszentrum mit insgesamt 8.000 Quadratmeter Fläche, das 2006 eröffnet wurde und unter anderem einen imposanten Edeka-Markt beherbergt. Die Gäste werden im Restaurant täglich bereits ab 9 Uhr morgens bedient. Von Montag bis Donnerstag ist durchgehend bis 22:30 Uhr und Freitag und Samstag bis 23 Uhr geöffnet.

Wienerwald: Vorreiter in Sachen Systemgastronomie

Das Unternehmen Wienerwald zählt zu den Pionieren der Systemgastronomie in Deutschland. 1955 eröffnete Wienerwald-Gründer Friedrich Jahn das erste Restaurant in München-Schwabing. Die simple Idee von Friedrich Jahn, dem ersten Systemgastronomen Deutschlands: das Hähnchen als erschwingliches Alltagsgericht für jedermann, angeboten in Restaurants mit gleicher und wiedererkennbarer Ausstattung. Ganze 2,50 Mark zahlten die Gäste damals für ein Grillhendl.

Der Erfolg gab Friedrich Jahn Recht. Zehn Jahre nach den Anfängen in München zählten bereits 174 Betriebe zur Kette des gebürtigen Österreichers. Zu dieser Zeit wurde auch ein Werbeslogan geboren, der noch heute bei vielen Menschen Kultstatus genießt: „Heute bleibt die Küche kalt, wir gehen in den Wienerwald.“ Anfang der 1980er erfreuten sich Menschen in 18 Ländern und auf vier Kontinenten in Wienerwald-Restaurants am Geschmack eines frischen Grillhendls, unter anderem in den USA, Japan und Südafrika. Nachdem sich Friedrich Jahn aus dem Unternehmen zurückgezogen hatte, wurde Wienerwald zwischen 1982 und 2007 von verschiedenen Betreiber-Gesellschaften geführt.

Zurück in der Familie

Als sich im Jahr 2007 die Chance bot, die Rechte an der Marke Wienerwald zu erwerben, musste die Familie des 1998 verstorbenen Friedrich Jahn nicht lange überlegen. Seit Sommer 2007 leiten Jahn-Enkel Daniel Peitzner und Michael Schrank, Ehemann einer Enkelin des Gründers, die Wienerwald Franchise GmbH. Beide Geschäftsführer verfügen über langjährige gastronomische Erfahrung und wissen um den Wert der Marke Wienerwald, die in den alten Bundesländern über einen Bekanntheitsgrad von über 80 Prozent verfügt. Im Augenblick gehören bundesweit 41 Restaurants zur Wienerwald-Kette – Tendenz steigend.

Neupositionierung der Marke mit Hilfe von Stefan Marquard

In der Zentrale wird derzeit an einer Neupositionierung der Marke gearbeitet. In Zukunft will man sich bei Wienerwald wieder verstärkt auf die eigene kulinarische Kernkompetenz besinnen - und dies ist und bleibt das qualitativ hochwertige und frische Grillhendl. An der Neukonzeption ist auch ein Profi beteiligt, der sein Können am Herd bereits häufig im Fernsehen unter Beweis gestellt hat. Küchenpirat und Starkoch Stefan Marquard (u. a. „Die Kochprofis“ RTL2) berät bei der Kreation von neuen und innovativen Rezepten, die den Gästen in den Wienerwald Restaurants bald so richtig schmecken sollen.



Hier gibt's die leckeren Wienerwald Gerichte in Duisburg:

Wienerwald im Marktforum
Atroper Str. 9
47226 Duisburg
Tel.: 02065 / 900525
Inhaber: Herr Robert Osmanovic

Öffnungszeiten:

täglich 9:00 – 22:30 Uhr, Fr & Sa bis 23:00 Uhr

Pressekontakt:

Wienerwald Franchise GmbH
Christoph Casprowitz
Innere Wiener Str. 19
81667 München
E-Mail: casprowitz@wienerwald.de

Über Wienerwald

Das erste deutsche Wienerwald Restaurant eröffnete 1955 in München-Schwabing. Wienerwald ist damit Vorreiter in Sachen Systemgastronomie in Deutschland. In zur Zeit bundesweit 41 Restaurants können die Gäste die verschiedensten Hühner-Spezialitäten genießen oder mit dem eigenen Lieferservice zu Hause oder im Büro beliefert werden.