



Essen neu erleben. Asiatisch mal ganz anders.

„Essen neu erleben. Asiatisch mal ganz anders“ – für die Betreiber des Mongo's ist ihr Motto weit mehr als nur ein vielversprechender Werbeslogan. Als Spiridon Soukas (40) und Christian Blech (42) im Oktober 1998 ihr erstes Mongo's im Erdgeschoss des ehemaligen Krupp Werksgebäudes in Essen eröffneten, wollten sie ihren Gästen etwas Neues, Ungewöhnliches bieten: Zeitgemäße asiatische Essphilosophie auf eine erlebbare Art und Weise in einem ansprechenden und kommunikativen Ambiente. Gleichzeitig sollte der Gast die Möglichkeit haben, nach Herzenslust exotische Speisen nicht nur zu probieren, sondern selbst zu kreieren.

Der Erfolg ihrer Idee war überwältigend: Bereits im Juli 2001 folgte auf das Essener ein weiteres Restaurant in Dortmund. Ende Oktober 2002 folgte das mit über 182 Plätzen bislang größte Objekt im Düsseldorfer Medienhafen. Im Oktober 2004 eröffnete ein Mongo's in Köln-Deutz mit Platz für 190 Gäste und einer Außenterrasse, die rund 100 zusätzliche Sitzplätze bietet. Nur ein knappes Jahr später, im April 2005, wurde das fünfte Mongo's im Duisburger Innenhafen eröffnet – mit 110 Innen- und 50 Außenplätzen direkt am Wasser. Danach sind zwei weitere Restaurants, eines in München und eines in Ingolstadt, hinzugekommen, die von Lizenznehmern betrieben werden. Seit letztem Jahr kommen auch die Norddeutschen in den Genuss des Mongolian BBQ: Im September 2007 wagte das Mongo's den Sprung an die Elbe und eröffnete in Hamburg das achte Restaurant.

Ab dem 14. August 2008 können sich endlich auch die Frankfurter Gäste auf Barbecue à la Dschingis Khan freuen: An diesem Tag eröffnet mit dem ersten Mongo's in Hessen die neueste Dependence in Frankfurt: Auf einer Fläche von 400 Quadratmetern stehen den Besuchern 120 Plätze zur Verfügung.

Mongo's – Worum geht es hier?

Das Konzept ist ebenso bestechend einfach wie genial: Basierend auf der Idee des *Mongolian BBQ* sucht sich der Gast im Mongo's am sogenannten Food-Markt, einem Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte- und Gemüsebuffet, exotische Rohzutaten wie Springbock-, Hai-, Gnu-, Krokodil- oder Straußenfleisch aus, füllt sie in eine Schale und wählt dazu Gemüse sowie Gewürze und frische Kräuter. Wer es nicht ganz so exotisch mag, kann am Buffet nach Herzenslust zu Hähnchen-, Schweine- und Rindfleisch greifen. Die gewählten Rohzutaten gibt der Gast, zusammen mit einem Marinadenwunsch, an den Koch, der sie gut sichtbar auf einer Grillplatte „show-intensiv“ zubereitet – schnell, fettarm, schonend gegart und vitaminreich. Die Menge an frischen Zutaten, die dem Gast zur Auswahl steht, lässt dabei tatsächlich Assoziationen an die reichen Beutezüge des legendären Dschingis Khan und seiner Goldenen Horde aufkommen.

Die Vorteil für den Gast liegen auf der Hand bzw. ‚in der Schale‘: Er kann ohne Risiko reichlich Exotisches kosten und beliebig oft aufs Neue kombinieren – vorausgesetzt, er hat sich für die „All-you-can-try“-Variante entschieden, die rund 90 Prozent aller Mongo's-Gäste wählen. Am Anfang steht den Besuchern bei Bedarf das zuvorkommende Service-Personal gern helfend zur Seite und gibt Tipps zur Auswahl der Marinade, zu gut miteinander kombinierbaren Ingredienzien oder zur Anordnung der Zutaten in der Schale – so sollten Fleisch, Fisch oder Seafood möglichst zuletzt genommen werden, damit liegt das Gemüse unten und verbrennt bei der Zubereitung nicht.

Man kann sich auch einfach an den Tischnachbarn oder den Gast vor einem am Buffet wenden – vielleicht weiß der bereits zu berichten, wie Känguru schmeckt oder kann schon eine leckere Kombination aus der Vielzahl der Möglichkeit empfehlen. Hier zeigt sich eine weitere Stärke des Mongo's-Konzeptes: Es ist äußerst kommunikativ, Gesprächsthemen ergeben sich von selbst.

Das angenehme Ambiente tut sein übriges: Jedes bereits bestehende Mongo's zeichnet sich durch eine ansprechende, zeitgemäße Innenarchitektur aus. So soll es auch in Frankfurt sein: Das Restaurant ist in warmen Gelb- und Orangetönen gehalten und die erste Mongo's-Dependance, die bezüglich der Inneneinrichtung ein komplett neues Aussehen bekommt. Bei der kreativen Raumausstattung setzen die Betreiber statt auf übertriebene Folklore auf einen modernen, stilvollen Ethno-Look mit edlen



Hölzern, überdimensionalen Holzmasken und alten Schwarz-Weiß-Fotos an den Wänden. Mit Fell bezogene Sitzbänke und Barhocker wecken Assoziationen zu Dschingis Khans jagender Truppe. Und weil das Mongo's nicht nur ein Herz für Genießer, sondern auch eins für rauchende Gäste hat und diese nicht für jede Zigarette vor die Tür schicken möchte, gibt es im Restaurant eine separate Raucherlounge.

Man sieht es dem Mongo's auf den ersten Blick an, dass viel Zeit und Mühe investiert wurde, um eine behagliche Atmosphäre zu schaffen. Trotz bestehender Gefahr der kulinarischen Völlerei fühlen sich die Gäste sehr wohl im Mongo's – das beweist die durchschnittliche Verweildauer von 2½ Stunden in den bereits bestehenden Restaurants.

Wer sich gern bereits im Vorwege über Mongo's informieren möchte, kann das unter www.mongos.de tun. Dort wird unter dem Menüpunkt *how2do* sogar der genaue Verlauf eines „erfolgreichen“ Mongo's-Besuches, vom Betreten des Restaurants bis zum fertigen Gericht, amüsant und leicht verständlich in einer Animation beschrieben – eigentlich ist es ganz einfach und lecker ist es sowieso...

Mongo's - Wer steckt dahinter?

- Christian Blech, 42 Jahre, aus Witten, langjähriger Gastronom aus der Tophotellerie und Systemgastronomie. Zuletzt als Geschäftsführer für die amerikanische Restaurantkette Planet Hollywood in Berlin tätig.
- Spiridon Soukas, 40 Jahre, aus Mülheim a.d. Ruhr war zehn Jahre in der internationalen Hotellerie unterwegs. Er war bis 1998 in Asien tätig, wo er zuletzt als Hotelmanager für eine Luxushotelkette aus Singapur Erfahrungen sammelte, insbesondere im Bereich asiatischer Essgewohnheiten. Gemeinsam mit Christian Blech ist Spiridon Soukas für die Idee, die planerische Umsetzung und die operative Leitung der Betriebe verantwortlich.

Mongo's - Zahlen und Fakten:

Kontakt:	Mongo's Gastro GmbH Spiridon Soukas & Christian Blech Altendorferstraße 11, 45127 Essen Tel. 0201 - 74 75 60 Fax 0201 - 74 75 610 E-Mail: info@mongos.de
Gastfläche:	Essen 250qm, Dortmund 350qm, Düsseldorf 380qm, Köln 390qm Duisburg 250qm, Hamburg 330qm, Frankfurt 400
Sitzplätze:	Essen 106, Dortmund 177, Düsseldorf 182, Köln 190, Duisburg 110, Hamburg 130, Frankfurt 120
Öffnungszeiten:	Dortmund/Duisburg: Montag bis Sonntag von 17:00 bis 1:00 Uhr Düsseldorf/Köln/Hamburg/Essen/Frankfurt Montag bis Sonntag von 12:00 bis 1:00 Uhr
Homepage :	www.mongos.de für Informationen/Online-Reservierung

Mongo's Restaurants:

Mongo's Restaurant Frankfurt,

Hanauer Landstr.291a, 60314 Frankfurt a.M.

Tel. 069 - 24240650, Fax 069 - 242406510, frankfurt@mongos.de

Mongo's Restaurant Essen, Altendorferstraße 3a, 45127 Essen-Weststadt

Tel. 0201 - 109 59 86, Fax 0201 - 109 59 87, essen@mongos.de

Mongo's Restaurant Düsseldorf Hafen, Zollhof 10, 40221 Düsseldorf-Hafen

Tel. 0211 - 44 07 270, Fax 0211 - 440 72 710, duesseldorf@mongos.de

Mongo's Restaurant Köln-Deutz, Ottoplatz 1, 50679 Köln-Deutz

Tel. 0221 - 98 93 810, Fax 0221 - 98 93 811, koeln@mongos.de

Mongo's Restaurant Duisburg, Philosophenweg 17, 47051 Duisburg

Tel. 0203 - 280 89 49, Fax 0203 - 280 89 50, duisburg@mongos.de

Mongo's Restaurant Hamburg, Straßenbahnring 15, 20251 Hamburg

Tel. 040 - 89 72 15 60, Fax 040 - 89 72 15 611, hamburg@mongos.de

Mongo's Lizenzbetriebe:

Mongo's Restaurant Dortmund, Lindemannstraße 78, 44137 Dortmund

Tel. 0231 - 58 44 950, Fax 0231 - 58 44 95 10, dortmund@mongos.de

Mongo's Restaurant München, Oberanger 28, 80331 München

Tel. 089 - 23 22 58 00, Fax 089 - 23 23 09 170, muenchen@mongos.de

Mongo's Restaurant Ingolstadt, Am Westpark 2, 85057 Ingolstadt

Tel. 0841 - 37 00 94 93, Fax 0841 - 370 94 89, ingolstadt@mongos.de

Ab November 2008

Mongo's Restaurant Münster, Grevener Straße 89, Germania Campus, 48159 Münster

Tel. 0251 – 210 16 10, Fax 0251-210 16 110, muenstert@mongos.de