



**Essen neu erleben. Asiatisch mal ganz anders.**

## "Speisen à la Dschingis Khan" Restaurant Mongo'S öffnet in Hamburg

Hamburg, 03. September 2007 – „Asiatisch mal ganz anders“ – lautet das Motto des Mongo'S, das am 14. September in Hamburg-Eppendorf eröffnet. Ein gewöhnliches Restaurant wird es also nicht sein – möchte es auch gar nicht. Im Mongo'S ist zwar nicht alles anders, aber vieles: Hier sucht sich der Gast sein Gericht nicht aus der Karte aus, sondern stellt es sich selbst zusammen. Aus über 40 frischen Rohzutaten des sogenannten Food-Markts, dem Herzstück des Mongo'S, einem Fleisch-, Fisch-, Meeresfrüchte- und Gemüsebuffet, mit so ungewöhnlichen Zutaten wie Springbock-, Gnu- oder auch Krokodilfleisch. Die so getroffene Auswahl wird nicht, verborgen vor dem Gast, in der Küche zubereitet, sondern direkt vor seinen Augen, mitten im Restaurant.

130 Plätze wird das schicke Restaurant im trendigen Falkenried-Areal bieten, bei schönem Wetter kommen weitere 70 im Außenbereich dazu. Insgesamt 30 Köche und Servicekräfte kümmern sich ab dem 14. September um das Wohl der Gäste, stehen beratend bei der Wahl der Marinade zur Seite oder geben Tipps zu gut kombinierbaren Zutaten. Geöffnet wird täglich von 12.00 Uhr bis 01.00 Uhr sein.

Das Hamburger Mongo'S ist bereits das achte seiner Art in Deutschland. Begonnen hat die Erfolgsgeschichte 1998 in Essen – heute gibt es unter anderem Restaurants in Dortmund, Düsseldorf und München und seit letztem Jahr gibt es Mongo'S auch in Bangkok.

Mongo'S-Geschäftsführer Spiridon Soukas (39): *„Wir greifen im Mongo'S die Idee des Mongolian Barbecue auf und kombinieren zeitgemäße asiatische Essphilosophie, Show-Cooking und exotische Zutaten miteinander. Bei uns ist der Gast sein eigener Küchenchef. Nach dem Prinzip 'Entdecke die Möglichkeiten' kann er ohne Risiko viele verschiedene Zutaten kosten und so oft er möchte aufs Neue kombinieren – vorausgesetzt er hat sich für die „All you can eat“-Variante entschieden, die erfahrungsgemäß 90 Prozent der Gäste wählen. So entstehen immer wieder neue, kreative Gerichte, die direkt vor den Gästen auf einer großen Griddleplatte, einer Art Grillstein, schnell, fettarm, schonend gegart und vitaminreich zubereitet werden.“*

Eine weitere Stärke des Mongo'S-Konzeptes: Es ist äußerst kommunikativ, Gesprächsthemen ergeben sich von selbst: Welche Marinade passt zu Venusmuscheln? Passen Mie-Nudeln zu Känguru? Wie schmeckt Pak-Choi? Das ansprechende Ambiente tut sein übriges: Das Restaurant ist in warmen Gelb- und Orangetönen gehalten. Bei der kreativen Inneneinrichtung setzen die Betreiber statt auf übertriebene Folklore, auf einen modernen stilvollen Ethnolook mit edlen Hölzern, überdimensionalen Holzmasken und alten Schwarz-Weiß-Fotos an den Wänden, sowie mit Fell bezogene Sitzbänke und Barhocker. Man sieht es dem Mongo'S auf den ersten Blick an, dass viel Zeit investiert wurde, um eine behagliche Atmosphäre zu schaffen und auch am Geld nicht gespart wurde. Die Gäste fühlen sich auf jeden Fall wohl im Mongo'S – das beweist die durchschnittliche Verweildauer von 2½ Stunden in den bereits bestehenden Restaurants.

[www.mongos.de](http://www.mongos.de)

**Ab 14. September in Hamburg:**

**Mongo'S Restaurant**, Straßenbahnring 15, 20251 Hamburg  
Tel. 040 - 89 72 15 6-0, Fax 040 - 89 72 15 6-11, E-Mail: [hamburg@mongos.de](mailto:hamburg@mongos.de)

**Pressekontakt:**  
**OCTOPUS**  
AGENTUR FÜR KOMMUNIKATION

Große Elbstraße 277-279 ■ 22767 Hamburg  
Telefon: 040 - 853 88 710 ■ Telefax 040 - 853 88 720 ■ E-Mail: [info@octopusgmbh.com](mailto:info@octopusgmbh.com)