

## **Presse – Information**

### **Carlsberg Preis 2017 geht an El Mundo in Bremen Das Multi Ethno Restaurant gewinnt in der Kategorie „Bestes Gastronomie Konzept“**

*Bremen, Juli 2017.* Am 25. September 2017 wurden in Hamburg die Carlsberg Preise für herausragende Gastgeber auf dem Spitzenevent der fünf norddeutschen DEHOGA-Landesverbände und Carlsberg Deutschland **treffpunkt nord** verliehen. Dabei ging der Preis in der Kategorie „Bestes Gastronomie Konzept“ an das zum Portfolio der Unternehmensgruppe Gastro Consulting gehörende Restaurant El Mundo in Bremen. „Wir sind sehr stolz, dass uns die Jury, die sich aus Hoteliers und Gastronomen der norddeutschen Landesverbände, aus Fachjournalisten und Geschäftsführern der beteiligten Wirtschaftsunternehmen sowie der Getränkeindustrie zusammensetzt, uns aus den Besten der Besten ausgewählt und uns diesen tollen Preis verliehen hat“, freut sich Fabio Farsad, geschäftsführender Gesellschafter der El Mundo Bremen GmbH.

Die stadtbekannt Location mit Kultfaktor bietet seinen Gästen Kreatives und Köstliches aus aller Welt, was den Ruf des El Mundo als hervorragendes Restaurant begründet hat. Das kulinarische Konzept lässt sich am besten als Multi Ethno Kitchen beschreiben. Auf der umfangreichen Speisekarte finden sich Spezialitäten aus Italien, Spanien, Mexiko, Griechenland, USA, Asien, Thailand und Indien. Dabei werden die Nudeln für die italienischen Pastagerichte selbstverständlich täglich frisch zubereitet und die Steaks natürlich stilecht auf dem original amerikanischen Southbend-Grill bei bis zu 800°C kross gegrillt. Außerdem lassen sich interessante Mix&Match Kreationen aus den verschiedenen Ländern finden, so zum Beispiel die Fischplatte „Fusion“ oder die Spaghetti „Japan“ mit

Rindersteakstreifen, Pok Choi, Sojasprossen und Teriyakisauce. Die Vielfalt der Esskulturen anderer Länder sind für die Köche im El Mundo ideale Inspirationsquellen für neue Geschmackserlebnisse. Auch die Küche der Levante (Israel, Syrien, Jordanien und Libanon), die aktuell die Restaurantwelt erobert, ist bereits im El Mundo vertreten. Die Arabisierung der israelischen Esskultur hat eine spannende, sehr lebendige und junge frische Küche hervorgebracht. Humus und Tahini mit Pitabrot, orientalische Vorspeisenteller und Salate sowie selbstgemachte Falafel sind nur einige Beispiele für die levantinischen Gerichte auf der Speisekarte des El Mundo. Das Restaurant im unter Denkmalschutz stehenden Schuppen 1 in der Überseestadt bietet auf 2500 Quadratmetern Platz für 500 Gäste. Das Ambiente ist top: großer Gastraum mit offener Küche, eine einladende Bar, und die riesigen Kronleuchter sind ein Augenschmaus. Die einstigen Lagerhallen sind mit Stil und dennoch gemütlich eingerichtet. An schönen Sonnentagen lädt die großzügige Terrasse an der Wasserkante zum entspannten Genießen ein. Der imposante Clubraum auf der oberen Ebene ist begehrt für schöne und geschäftliche Anlässe. Die Fensterfront entlang der gesamten Breite des Restaurants bietet spektakuläre Ausblicke auf den Europahafen.

Weitere Preisträger der Carlsberg Preise sind:

Kategorie „Bestes Hotelrestaurant“: Restaurant Riva im Strandhotel Strande, Lange Hotellerie GmbH, Betreiber Lasse Lange, in Strande, Schleswig-Holstein

Kategorie „Bester Traditionsbetrieb“: Familie Süße, Betreiber der Schlachterbörse, Hamburg

Kategorie „Bester Newcomer“: GAGA, Betreiber Tim Becker und Ramin Dibadj, Spielbudenplatz, Hamburg

Kategorie „Beste Kneipe Hamburgs“: Wirtin Simone Stoldt, Bierkneipe „Zum Wilhelmsburger“, Weimarer Str. 1, Hamburg

**Pressekontakt El Mundo**

Sandra Schreiber  
Fon: +49 (0)171 2124257  
schreiber@marketing-schreiber.de

**Als allgemeinen Kontakt nennen Sie im Falle einer Veröffentlichung bitte:**

El Mundo  
Konsul-Smidt-Str. 10a  
28217 Bremen  
[info@elmundo-bremen.de](mailto:info@elmundo-bremen.de)  
[www.elmundo-bremen.de](http://www.elmundo-bremen.de)

**Zur Unternehmensgruppe Gastro Consulting SKM GmbH:**

*Seit 1989 entwickelt die Unternehmensgruppe Gastro Consulting SKM GmbH unterschiedlichste Gastro-Konzepte und weist heute eine der größten Diversifikationen in der Gastronomiebranche auf. „Mit Leidenschaft für herzliche und ehrliche Gastronomie machen wir unsere Gäste glücklich!“ Getreu diesem Leitsatz haben die Geschäftsführer Christoph Strenger, Roland Koch und Michael Maier die zum Portfolio gehörenden Marken (unter anderem Bolero, Paulaner's, Herzblut St. Pauli, CHILLI CLUB, LUV, das Hamburger east Hotel & Restaurant, coast by east, clouds und VAIVA!) entwickelt, weiterentwickelt, reifen und wachsen lassen. Seit dem 1. März 2017 segelt das El Mundo in der Überseestadt unter der Flagge der Gastro Consulting SKM GmbH. Unter dem Dach der Gruppe vereinen sich ausgeprägte Umsetzungskraft und hohe Anpassungsfähigkeit mit der Kontinuität eines inhabergeführten Unternehmens. Weiterführende Informationen sind unter [www.gastroconsulting.de](http://www.gastroconsulting.de) zu finden.*