

Essen wie bei Mama! Santa Mamma in der Wilma-Markthalle ist Deutschlands erste "Gnoccheria"

Veröffentlicht am: 15.04.2021, 15:48

Pressemitteilung von: **CandyStorm PR** // Nicola Grote

Mit Originalrezepten aus Florenz, verrückten Soßenideen zwischen Tradition und Trend und inniger Liebe zum Produkt wurde aus einer Eventidee zum Theater-Festival "Berlin lacht" erst ein Streetfood-Konzept und jetzt ein einzigartiger Mieter für die Markthalle im Untergeschoss der Wilma und die erste "Gnoccheria" Deutschlands. Frisch zubereitete italienische Kartoffelklößchen werden hier beispielsweise mit Trüffelcremesoße und frischem Parmesan und dem einzigartigen Charme und Witz des Santa-Mamma-Teams serviert.

Dass Berufsschauspieler ihren Lebensunterhalt eigentlich in der Gastronomie verdienen, ist nicht ungewöhnlich. Dass dabei jedoch eine so gute, lukrative und erfolgreiche Idee entsteht wie bei den Santa-Mamma-Gründern Nicole und Michele, ist sogar außergewöhnlich.

Aus einer Fusion aus Show und Gaumenschmaus namens Santa Mamma beim 2014er Berliner Theater-Festival "Berlin lacht" entstand aufgrund der großen Nachfrage sehr schnell ein Streetfood- und später ein erfolgreiches Catering-Unternehmen für Festivals und andere Großveranstaltungen. 2017 wurde das Gründerteam durch Nicoles Sohn Pablo verstärkt. Der hatte zuvor nicht nur sein Studium der Betriebswirtschaftslehre abgeschlossen, sondern sogar bereits erste Erfahrungen als selbständiger Gastronom gesammelt, und zwar mit italienischer Küche in Asien. 2020 stieß dann noch Samuel dazu, der ursprünglich als Expansionsmanager für zwei große europäische Einzelhandelsketten gearbeitet hatte und das nötige Know-how mitbrachte, um die erste deutsche "Gnoccheria" zu eröffnen.

Einzigartig ist nicht nur die Genese des Unternehmens, auch die Speisen - basierend auf Originalrezepten von Micheles Mama aus Florenz - verzaubern die Gäste, denn hier darf nicht nur geschlemmt, sondern auch nach Herzenslust herumprobiert werden.

Durch "Herumprobieren" entstehen auch immer wieder neue Kreationen. Aktuell sind das frische Gnocchi mit Gorgonzola und Speck. Diese Kreationen werden täglich frisch und täglich anders mit einem Hauch Dolce Vita und einem kessenen Spruch auf den Lippen serviert. Ins Gespräch kommen mit den Gästen, das liegt Nicole, Michele, Pablo und Simon am Herzen, nur wenn man sie nach dem "Warum" fragt, antworten sie ganz kurz und prägnant: "Wir machen Gnocchi und wir lieben, was wir machen!"

Markthallenkonzept neu gedacht

Mit über 1.000 Quadratmetern bietet die neue Markthalle im Wilma-Untergeschoss genug Fläche für außergewöhnlichen Genuss. Insgesamt fünfzehn unterschiedliche Gastronomiekonzepte haben hier in pavillonartigen Verkaufsständen ein neues Zuhause gefunden. Durch optimale Individualisierbarkeit dieser Mietflächen ist die Markthalle auch für die Foodtrends der Zukunft und für außergewöhnliche Ideen gut gerüstet. Vielfalt und Diversität sind Teil des Konzeptes. Aktuell geöffnet haben Beer Cube, Burgerzimmer, CinnCity Fish Klub, Le Brot, OHDE, PAT-A-TAT, Tea One und Tee Gschwendner. Zeitnah werden auch Baba Baji, Cig Köftem, immergrün, Viet Pho & Sushi und Waffle House den Betrieb aufnehmen und das vielfältige Angebot komplettieren. Aktuell gibt es alle Speisen pandemiebedingt ausschließlich zum Mitnehmen, später laden dann knapp 300 Sitzplätze und viele lauschige Ecken zum Verweilen und Genießen ein.

Kiez-Treffpunkt Wilma

Im Zuge der Modernisierung und Neupositionierung des Centers Ende 2020 wurde auch die Rolle von Wilma als Kieztreffpunkt als eine Art "Community-Plattform" geschärft. Kooperationen mit lokalen Projekten und Initiativen, mit den Menschen in der Nachbarschaft sowie lokalen Organisationen im

Bezirk werden weiter intensiviert, gesellschaftliche und gemeinwohlorientierte Themen im Kiez noch stärker fokussiert. Mit Serviceangeboten wie dem Bürgeramt im vierten Obergeschoss (aktuell pandemiebedingt geschlossen), dem zukünftigen "Community-Café", der Markthalle und dem vielfältigen Nahversorgungsangebot ist Wilma für Charlottenburg-Wilmersdorf eine gute und wichtige Nachbarin.

Pressekontakt

Frau Nicola Grote
PR Manager

CandyStorm PR

Machnower Straße, 27
14165 Berlin, Deutschland

Telefon: 030 120898800

E-Mail: nicola.grote@candystormpr.de

Website:

Firmenportrait

Manifest

Es gibt Richtlinien, es gibt einen Ehrenkodex, dies hier ist unser Manifest:

CandyStorm PR ist angetreten um die Dinge anders anzugehen, um PR anders zu denken!

Wir sagen die Wahrheit!

Auch wenn diese manchmal unbequem oder unangenehm ist. Wir verstecken uns nicht hinter Falschinformationen und Halbwahrheiten. Journalisten sind auf die Wahrheit angewiesen, das ist die Grundlage ihrer Arbeit.

Wir lügen nicht - weder vor der Presse, noch vor unseren Kunden, wie es der deutsche Kommunikationskodex verlangt.

Wir tun Gutes!

Es ist der Gedanke der zählt! Einmal ausgesprochen kann er wahre Wunder bewirken und einen gemeinnützigen Stein ins Rollen bringen. Denkt man bei der Planung von PR-Events und Aktionen auch an den guten Zweck, erfüllt man diesen oft ohne zusätzliche Kosten. Wir behalten das Allgemeinwohl im Auge und helfen gern!

Wir sorgen für gute Presse!

Schlechte Presse ist und bleibt schlechte Presse. Sie schadet dem Image, sie zerstört das Vertrauen, welches in den Kunden und sein Produkt gesetzt wird. Der Inhalt von Artikeln und Berichten geht für uns über deren Anzahl!

Wir machen nicht alles!

Wir sind mit einer Idee gestartet, der Idee Dinge anders und besser zu machen. Wir achten darauf Kunden zu finden, die zu uns passen, die unsere Idee verstehen und mittragen.

Wichtiger Hinweis:

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>