

## **OhJulia, liebt Kehl - Urbanes Marktrestaurant eröffnet seinen zweiten Standort**

**OhJulia, - das ist quicklebendiges, buntes, mediterranes Lebensgefühl, wie es sich in großen Markthallen internationaler Metropolen finden lässt. Ab Ende August wird das authentische italienische Restaurant nach München auch in Kehl zu erleben sein. Dann eröffnen Mirko Sansa und Marc Uebelherr ihr einzigartiges urbanes Marktrestaurant OhJulia am Sundheimer Fort.**

Auf 700 Quadratmetern Fläche und mit 140 Sitzplätzen wird das OhJulia einer der größeren Gastronomiebetriebe Kehls sein. Ein Team von 30 Mitarbeitern wird sich um das leibliche Wohl der Gäste kümmern. Neben der Größe des Restaurants, beeindruckt jedoch in erster Linie das einzigartige Konzept von OhJulia. Vor drei Jahren zum ersten Mal in München erfolgreich umgesetzt, wurden die Macher im Februar dieses Jahres mit einem der renommiertesten deutschen Gastronomie Preise, dem Warsteiner Preis 2016, ausgezeichnet. An 365 Tagen im Jahr empfängt das Restaurant die Gäste mit dem herrlichen Duft von frisch gebackenem Brot und knuspriger Pizza sowie einer großen Vielfalt handgemachter italienischer Spezialitäten.

Für die Eröffnung des zweiten OhJulia Standorts hat sich der Gründer des Konzepts, Marc Uebelherr, mit Mirko Sansa einen erfahrenen Gastronom als Partner an die Seite geholt.

„Das Einfache einfach gut gemacht“

Der speziell für OhJulia, angefertigte Steinofen ist ein optisches Highlight im Restaurant. Die Steinoffenpizzen, original nach römischer Art im rechteckigen Format gebacken und auf rustikalen Holzbrettern serviert, bringen ein Stück Italien nach Kehl. Ebenso duftend, frisch und lecker wie die Pizza sind auch die selbstgebackenen und zu allen Speisen gereichten Brote, die auch zum Mitnehmen angeboten werden. Die Basis der verschiedenen Brotsorten, egal ob herzhaftes Oliven-, raffiniertes Walnuss- oder knuspriges Weißbrot, bildet das hochwertige Mehl einer Steinmühle in der französischen Auvergne, in der das Korn noch ganz ursprünglich mit Wasserbetrieb auf Stein gemahlen

**Pressekontakt:**  
Anja Lottmann  
Am Wehrhahn 100  
40211 Düsseldorf

**t** +49-(0)211-498 488 11  
**f** +49-(0)211-498 488 19,  
**m** mail@lottmann-pr.de

PRESSEMITTEILUNG

wird. Uralte Rezepte machen die goldbraunen Laibe zu einem echten Gaumenschmaus.

Bei den köstlichen Antipasti, deren Rezepte aus allen Regionen Italiens stammen, haben die OhJulia Gäste die Qual der Wahl. Alle Speisen werden täglich frisch und liebevoll aus qualitativ hochwertigen Zutaten zubereitet. Egal ob nur für ein Glas Wein, einen kräftigen Espresso, einen schnellen Lunch oder ein ausgedehntes Abendessen mit Freunden – die Philosophie des authentischen

Marktrestaurants riechen, schmecken und erleben die Besucher in jedem Moment.

Das Mobiliar vermittelt ein urbanes Wohlfühlambiente. Der Service baut auf den sogenannten Semi-Service auf: Gäste wählen, bestellen und bezahlen an der Theke und nehmen ihre Gerichte mit an den Tisch. Bei warmen Gerichten erhalten die Gäste einen Pager und bekommen ihre Bestellung direkt an den Platz gebracht.

„Ich bin Gastgeber aus Leidenschaft und das sollen die Gäste bei uns spüren“, sagt der erfahrene Gastronom Mirko Sansa und fügt hinzu: „Wir von OhJulia, freuen uns riesig, ab Ende August auch die Gäste in Kehl mit mediterranen Spezialitäten begrüßen zu dürfen. Wir wollen zeigen, wie sehr wir gutes Essen lieben.“

Weitere Informationen zu OhJulia, finden sich auf:

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

Über OhJulia,  
Außergewöhnliche Marktplatz-Gastronomie mit echtem italienischem Flair – das ist OhJulia,.

Im Jahr 2013 gründete Vollblutgastronom Marc Uebelherr das Konzept mit Firmensitz in München. OhJulia, bietet eine einzigartige Kombination aus Urban Bakery, italienischem Restaurant und authentischem Markt mit hervorragenden Speisen wie von „La Mamma“. Mit seinem Flagship-Store in München startete das Gastronomie-Konzept und entwickelte sich zu einem Gästemagnet. Der zweite Standort eröffnet Ende August in Kehl. Im September 2016 folgt das neue OhJulia im Mannheimer Q6Q7 und im Frühjahr 2017 im Dorotheen Quartier Stuttgart. [www.ohjulia.de](http://www.ohjulia.de)

**Pressekontakt:**

Anja Lottmann  
Am Wehrhahn 100  
40211 Düsseldorf

**t** +49-(0)211-498 488 11  
**f** +49-(0)211-498 488 19,  
**m** mail@lottmann-pr.de