

## OhJulia - authentic & italianfood

Neues Gastronomiekonzept erobert die Städte

**Italienisches Lebensgefühl mitten in Deutschland - das bietet das Restaurant OhJulia mit authentischer, mediterraner Küche und echtem italienischen Flair. Von schmackhaften Antipasti über erstklassige Pizzen bis hin zu frischem Brot aus der Urban Bakery bietet OhJulia alles für Liebhaber der echten italienischen Küche. Das Konzept sowie das Speisen- und Getränkeangebot erfreut sich bei den Münchener Gästen großer Beliebtheit. Damit auch andere in den Genuss italienischer handgemachter Spezialitäten kommen, wird OhJulia weitere attraktive Standorte in Deutschland eröffnen. Neben Kehl und Mannheim folgen weitere Städte.**

Mit der Gründung des ersten OhJulia Restaurants 2013 in München legt Gastronom Marc Uebelherr, der vor knapp zwei Jahrzehnten zufällig zur Gastronomie kam, mit seinem Partner Uli Springer den Grundstein für das heutige Erfolgskonzept OhJulia. Ihre Vision: Italienische Küche wie von „Mamma“ zubereitet mit Speisen, die frisch, natürlich, einfach und authentisch schmecken. „Den typischen Italiener um die Ecke kennt jeder, doch wir wollen uns mit unserem Konzept abheben, in dem wir uns auf die Kernprodukte spezialisieren und ehrliche, handgemachte Küche mit besten Zutaten anbieten“, so Gründer Marc Uebelherr.

Mitten in München, zentral in der Innenstadt gelegen, nur wenige Gehminuten vom Marienplatz und Sendlinger Tor entfernt, bietet OhJulia ein Gastro-Erlebnis wie in bella Italia. Weitere Restaurants befinden sich im Bau: Das zweite OhJulia Restaurant wird im August in Kehl seine Türen öffnen, gefolgt von Mannheim. Hier wird im neuen Wohn- und Stadtquartier Q6Q7 ab Ende September ein Restaurant der Superlative entstehen. Im Frühjahr 2017 ist die Eröffnung im Stuttgarter Dorotheen Quartier geplant.

Authentisch, frisch und mediterran

Schmackhafte mediterrane Komponenten werden bei OhJulia vereint: Antipasti, Pizza und Salate nach italienischem Rezept, das Brot aus der hauseigenen Bäckerei wird nach französischem Rezept gebacken. Die Zubereitung erfolgt direkt vor den Augen der Gäste. Das Konzept beweist außerdem größtmögliche Transparenz und Authentizität mittels einer offenen Küche. Antipasti, Desserts und frisch gebackene Brote werden

**Pressekontakt:**

Anja Lottmann  
Am Wehrhahn 100  
40211 Düsseldorf

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

PRESSEMITTEILUNG

appetitlich am Counter präsentiert. Das Highlight der OhJulia Restaurants ist der große Pizza-Steinofen: Hier werden die runden Klassiker von italienischen Pizzabäckern frisch vor den Augen der Gäste zubereitet. Ein innovatives Guest-Pager-System sorgt zudem dafür, dass das Essen schnell am Tisch serviert wird. Damit der Restaurantbesuch zu einem unvergesslichen Erlebnis wird, bieten die modernen OhJulia Räumlichkeiten die perfekte Genuss-Kulisse.

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** [anja.lottmann@lottmann-pr.de](mailto:anja.lottmann@lottmann-pr.de)