

Meeresfrüchte in der Tüte: Wowcrab bringt Seafood Boil nach Düsseldorf!

Düsseldorf erhält mit Wowcrab den neuen Foodtrend „Seafood Boil“ – frische Meeresfrüchte aus der Tüte erwarten Gourmets bald in Unterbilk.

Düsseldorf. Die Trendwelle, die sich durch die sozialen Medien zieht, erreicht nun auch Düsseldorf: „Seafood Boil“ wird von der niederländischen Kette Wowcrab in der Landeshauptstadt angeboten.

Ein neuer Trend trifft die Rheinmetropole

Der Foodtrend „Seafood Boil“ erobert derzeit TikTok und Instagram. Bei diesem besonderen Essen werden Meeresfrüchte wie Hummer, Krabben und Muscheln in einer Plastiktüte serviert, und die Gäste bedienen sich direkt daraus. Diese Art zu essen, die ursprünglich aus der Cajun-Küche der Südstaaten der USA stammt, bietet nicht nur eine innovative Essensform, sondern fördert auch eine gesellige Atmosphäre, die ebenfalls auf die steigende Beliebtheit von Community-Orten hinweist.

Vorbereitungen für die Eröffnung

Wowcrab, die 2021 in den Niederlanden gegründete Kette, hat angekündigt, ihr erstes Restaurant in Deutschland in Düsseldorf zu eröffnen. Das künftige Lokal wird sich in den Räumlichkeiten des ehemaligen griechischen Restaurants Efsin am Fürstenwall befinden. Während die Eröffnung noch auf sich warten lässt und genaue Termine zurzeit nicht bekannt sind, hängen bereits Werbeplakate in den Fenstern, die auf den neuen

Gastronomiebetrieb hinweisen, inklusive eines QR-Codes für den Instagram-Account von Wowcrab.

Feedback der Community

Die Ankündigung der Eröffnung kam in den sozialen Medien sehr gut an, was durch zahlreiche erfreute Kommentare unter den Beiträgen auf Instagram belegt wird. Kommentare wie „Endlich!“ und „Ich will dahin!“ spiegeln das große Interesse und die Vorfreude der potenziellen Gäste wider. Diese Reaktion verdeutlicht, wie wichtig neue gastronomische Angebote für die lokale Gemeinschaft sind und könnte auch auf einen Trend in Richtung gemeinschaftlichem Essen hinweisen, besonders in urbanen Gebieten.

Kulinarische Vielfalt und Preisgestaltung

Das „Seafood Boil“ bietet nicht nur in der Zubereitung, sondern auch in der Preisgestaltung eine Vielzahl von Optionen. Laut der Webseite von Wowcrab gibt es verschiedene Portionsgrößen, darunter eine für zwei bis drei Personen, die mit fünf verschiedenen Meeresfrüchten, Mais, Kartoffeln und Wurst für 128 Euro angeboten wird. Für die kleinere Portion für ein bis zwei Personen, die drei Meeresfrüchte enthält, werden 62 Euro fällig. Auch für Liebhaber einzelner Meeresfrüchte gibt es mit Preisangeboten ab 19,25 Euro attraktive Optionen.

Eine erste deutsche Filiale des Wowcrab

Düsseldorf wird die erste Stadt in Deutschland sein, in der Wowcrab eröffnet. Bisher existieren Standorte in Rotterdam, Den Haag und Amsterdam. Die Stadt am Rhein bietet eine spannende Kulisse für die Einführung dieses einzigartigen Konzepts und zeigt, dass Düsseldorf offen für neue kulinarische Erlebnisse ist. Es bleibt abzuwarten, wie sich der Foodtrend in der Region entwickeln wird und ob er langfristig das Essverhalten der Düsseldorfer beeinflussen kann.

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de