

„Neu in Düsseldorf: Seafood Boil von Wowcrab bringt Meeresfrüchte-Trend“

Die Foodkette Wowcrab bringt den angesagten „Seafood Boil“ nach Düsseldorf – frische Meeresfrüchte aus der Tüte warten auf Feinschmecker!

Düsseldorf. Die beliebte Meeresfrüchte-Promotion namens „Seafood Boil“ wird bald die Kulinarik-Szene in Düsseldorf bereichern. Die Fast-Food-Kette Wowcrab plant ihre erste deutsche Eröffnung in der Landeshauptstadt von Nordrhein-Westfalen und zieht damit viele Food-Enthusiasten an.

Wowcrab kommt: Ein neuer Geschmack für Düsseldorf

Das Konzept von Wowcrab basiert auf einem geselligen und ungezwungenen Essen, bei dem Krabben, Hummer und Muscheln in einer Plastiktüte serviert werden. Das Besondere an diesem Foodtrend ist die Kombination aus Meeresfrüchten und einer speziellen Sauce, die den Geschmack intensiviert. Ursprünglich stammt das „Seafood Boil“ aus der Cajun-Küche der Südstaaten der USA. Es handelt sich um ein Gemeinsames Essen, bei dem die Speisen direkt auf den Tisch geleert werden, sodass die Gäste mit den Händen essen können.

Die Reaktionen der Community

Die Vorfreude unter den Düsseldorfer Foodie-Communities ist groß. Auf Social-Media-Plattformen wie Instagram zeigen Nutzerinnen und Nutzer ihre Begeisterung über die bevorstehende Eröffnung. Kommentare wie „Endlich!“ und „Ich

will dahin“ verdeutlichen, dass viele bereit sind, diese neue Art des Essens auszuprobieren. Diese Resonanz zeigt auf, wie sehr innovative Foodtrends das Interesse und die Vorlieben der Menschen ansprechen können.

Ein Blick auf die Preise

Wer denkt, dass dieser Trend schwer im Geldbeutel liegt, muss sich nicht allzu sehr sorgen. Die Preiskategorien von Wowcrab bieten verschiedene Optionen: Eine Portion für zwei bis drei Personen mit fünf Meeresfrüchten, Kartoffeln, Mais und Wurst kostet 128 Euro. Für Einzelpersonen gibt es auch kleinere Portionen, bereits ab 19,25 Euro für eine Auswahl an Muscheln. Dies zeigt, dass ein gemeinsames Essen nicht nur ein soziales Erlebnis, sondern auch für verschiedene Budgets zugänglich sein kann.

Der Standort in Unterbilk

Das neue Restaurant wird in der ehemaligen Räumlichkeiten des griechischen Restaurants Efsin am Fürstenwall eröffnet. Werfen Sie einen Blick auf die Schaufenster in Unterbilk, in denen Werbung für Wowcrab bereits prangt und die Neugier der Passanten weckt. Ein konkreter Eröffnungstermin steht allerdings noch aus, da eine Anfrage an Wowcrab bislang unbeantwortet blieb.

Ein Trend, der sich global verbreitet

Die Kette Wowcrab hat ihren Ursprung in Rotterdam und ist inzwischen in Städten wie Den Haag und Amsterdam etabliert. Düsseldorf wird das erste Wowcrab-Restaurant in Deutschland sein und verdeutlicht, wie sich internationale Foodtrends auch außerhalb ihrer Ursprungsregion ausbreiten können. Mit der Eröffnung in Düsseldorf wird ein Kapitel der kulinarischen Vielfalt aufgeschlagen, das insbesondere die Liebhaber von Meeresfrüchten ansprechen dürfte.

Insgesamt zeigt die Einführung von Wowcrab in Düsseldorf nicht nur den Einfluss globaler Foodtrends, sondern spricht auch eine breite Zielgruppe an, die nach neuen, herausfordernden Essensangeboten sucht. Die baldige Eröffnung verspricht, ein kulinarisches Highlight zu werden.

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de