

Genuss pur im Allwetterzoo: Marché bringt frische Pasta und mehr

Das neu eröffnete Zoorestaurant im Allwetterzoo Münster bietet frische, hausgemachte Speisen und ein familienfreundliches Ambiente.

Die Wiedereröffnung eines Restaurants im Allwetterzoo Münster ist ein bedeutendes Ereignis, das nicht nur die Gastronomieszene des Zoos bereichert, sondern auch positive Impulse für die Region ausstrahlt.

Relaunch des Zoorestaurants

Nach der Übernahme der Gastronomie durch Marché im November 2023 hat das Zoorestaurant umfangreiche Aufwertung erfahren. Der Betrieb von Marché hat sich zum Ziel gesetzt, den Zoobesuchern nicht nur einzigartige Tiererlebnisse, sondern auch eine ansprechende kulinarische Erfahrung zu bieten. Die Rückmeldung von Dr. Simone Schehka, der Zoodirektorin, verdeutlicht diesen Anspruch: „Mit Marché haben wir einen starken Partner gewonnen, der die Attraktivität unseres Zoos als Eventlocation weiter steigert.“

Regionalität im Fokus

Ein zentrales Element des neuen gastronomischen Konzepts ist die Regionalität. Marché setzt auf frische Zutaten von lokalen Lieferanten, was nicht nur die Qualität verbessert, sondern auch die Verbundenheit mit der Umgebung stärkt. Zutaten wie Fleisch vom Hof May und Obst vom Gut Kinderhaus gewährleisten eine nachhaltige kulinarische Erfahrung.

Familienfreundliche Gestaltung

Das neue Design des Restaurants spricht besonders Familien an. Mit großzügigen Fensterfronten, bunten Farben und speziellen Angeboten für Kinder wie einem Kinder-Menü und einer Babystation wird eine einladende Atmosphäre geschaffen. Betriebsleiter Jasper Boeck betont: „Wir fühlen uns in Münster richtig angekommen und möchten unseren Gästen diese hohe Qualität bieten.“

Kulinarische Vielfalt und Events

Die Speisekarte des Zoorestaurants umfasst mittlerweile eine breite Palette an Gerichten, darunter hausgemachte Pasta, saisonale Spezialitäten sowie eine ‚Vegetarian Island‘. Der Neujahrskick bringt eine besondere Eröffnungsaktion mit sich: Vom 17. August bis 1. September 2024 wird ein Frühstücksbuffet im Rahmen eines „2 für 1“-Angebots angeboten, das zusätzliche Besucher anlocken soll.

Erweiterung des gastronomischen Angebots

Nicht nur das Restaurant selbst hat eine neue Identität entwickelt; auch die Außenstände im Zoo wurden von Marché übernommen. Hierzu gehören Wurst Hannes am Waldspielplatz und ein Kiosk am Afrikaneum, die frische Snacks und Leckereien für die Zoo-Besucher anbieten. Dadurch soll das gesamte gastronomische Angebot im Allwetterzoo abgerundet werden.

Die Bedeutung für die Gemeinschaft

Die Erneuerung des Zoorestaurants hat nicht nur unmittelbare Auswirkungen auf die Besucher des Allwetterzoos, sondern fördert auch die lokale Wirtschaft. Während der Umbauarbeiten erhielten regionale Bauern und Versorger Aufträge, was einen positiven wirtschaftlichen Kreislauf generiert. Marché sieht sich

zudem in der Verantwortung, nicht nur frisch zubereitete Mahlzeiten anzubieten, sondern auch die Gemeinschaft zu unterstützen und einen Beitrag zu einer nachhaltigen Gastronomiekultur zu leisten.

Das Zoorestaurant und die dazugehörigen Veranstaltungen sind nun täglich von 9:00 Uhr bis 18:00 Uhr geöffnet. Fast 50 Mitarbeitende sorgen dafür, dass die Gäste kulinarisch bestens versorgt werden und das Erlebnis im Allwetterzoo unvergesslich bleibt.

Details

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)