



# Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR FINANZEN  
PRESSESTELLE

PRESSEMITTEILUNG

30. April 2019

 Hauptrestaurant im Zoologisch-Botanischen Garten Wilhelma in Stuttgart nach Umbau wiedereröffnet

Finanzministerin Edith Sitzmann hat zusammen mit Wilhelma-Direktor Dr. Thomas Kölpin und dem CEO von Marché International, Oliver Altherr, am Dienstag (30. April) das neugestaltete Hauptrestaurant „Amazonica“ der Wilhelma in Stuttgart vorgestellt. Das Restaurant war von Anfang Januar bis Mitte April 2019 umfangreich saniert worden. Mit rund 300 Plätzen im Innenbereich und 400 Plätzen auf der Terrasse bietet es nun vielen hungrigen und durstigen Wilhelma-Besucherinnen und -Besuchern Platz. Neben dem Hauptrestaurant lässt sich das kulinarische Angebot in der Wilhelma noch im Restaurant am Schaubauernhof und im Bistro „Belvedere“ genießen. Dazu kommen noch Kioske und Eisverkaufsstände.

„Beim Laufen von Gehege zu Gehege, beim Beobachten von etwa 1.200 Tierarten und beim Betrachten von 8.500 Pflanzenarten und -sorten im weitläufigen Areal kann man schon mal hungrig werden. Deshalb braucht die Wilhelma ein gutes gastronomisches Angebot“, sagte Finanzministerin Sitzmann. „Im Amazonica gibt es südamerikanische und schwäbische Küche – mit Produkten aus artgerechter Tierhaltung, biologisch erzeugt und möglichst regional. Das passt zur Wilhelma mit ihren heimischen und exotischen Arten und dem Schwerpunkt auf dem Natur- und Artenschutz.“ Der Name Amazonica greift die Nähe des Restaurants zum Amazonienhaus auf, wo es rund 2.000 Pflanzen und 60 Tierarten aus Mittel- und Südamerika gibt. Innengestaltung und Speisenauswahl des umgebauten Restaurants sind auf Südamerika abgestimmt.

Die Wilhelma-Gastronomie wird Schritt für Schritt neu ausgerichtet. Vor kurzem eröffnete das Bistro Belvedere oberhalb der Subtropenterrassen, der Schwer-

punkt liegt auf der mediterranen Küche. Das Restaurant am Schaubauernhof wurde voriges Jahr modernisiert. Beim geplanten Bau der Elefantenwelt wird es komplett neu errichtet werden. Wilhelma-Direktor Dr. Kölpin sagte: „Bei der Neugestaltung ist es wichtig, dass der Besuch in den Restaurants die Gäste nicht aus dem Wilhelma-Erlebnis herausreißt, sondern die Atmosphäre thematisch fortsetzt und ergänzt. Das gelingt mit den neuen Konzepten.“

Der Pächter kann dafür auf die Erfahrung aus anderen Zoos zurückgreifen. Marché Mövenpick Restaurants gibt es bereits unter anderem im Tierpark Berlin, in den Zoos Leipzig und Magdeburg sowie im Tierpark Hellabrunn in München. „Mit unserer Marktküche verbinden wir Qualität und Natürlichkeit, um die Ansprüche an eine gesunde und zeitgemäße Ernährung zu erfüllen“, so Marché International CEO Altherr. Im Amazonica können sich die Gäste die Zutaten wie auf einem Markt an Ständen aussuchen. Bei der Zubereitung der Mahlzeit können sie zuschauen.

#### **Weitere Informationen:**

Nach mehreren Jahrzehnten im Betrieb stand die Sanierung der Gastronomie in der Wilhelma an. Die Wilhelma hatte den Pachtvertrag für die Gastronomie 2017 europaweit ausgeschrieben. Den Zuschlag erhielt Marché International, das zum 1. Mai 2018 die Gastronomie übernahm. Das geschah zuerst provisorisch mit kleineren Umbauten; es galt aber die Vorgabe, die Sanierung anzugehen.

Allein im Jahr 2018 haben rund 1,66 Millionen Menschen die Wilhelma besucht. Mit fast 1.200 Tierarten und 8.500 Pflanzenarten und -sorten gehört sie zu den artenreichsten Zoos weltweit. Seit dem Einzug der Tiere Mitte des 20. Jahrhunderts ist die Wilhelma der einzige zugleich zoologische und botanische Garten Deutschlands. Das Land investiert kontinuierlich in die Wilhelma. 2018 erfolgte der Umbau der Schneeleopardenanlage für rund 1,6 Millionen Euro. Mehr zur Wilhelma unter: [www.wilhelma.de](http://www.wilhelma.de)