



## PRESSEINFORMATION

### **MIX, MATCH, EAT, REPEAT: DoN bringt mit Fat Monk Kunst der buddhistischen Küche nach Wien**

Die DoN-Group eröffnete am Wiener Westbahnhof die erste Filiale von „Fat Monk-Deli Bowls“ und setzt dabei auf Vielfalt, höchste Qualität und Frische. Der kulinarische Schwerpunkt des selbstentwickelten Franchise-Konzepts liegt auf gesunder und schneller Küche in Form von individualisierbaren „Buddha Bowls“.

Wien, 15.05.2018 – Gastronomie-Unternehmer Josef Donhauser bringt mit seinem neuen Restaurantkonzept Fat Monk die aus Asien stammende Philosophie der Buddha Bowls im großen Stil nach Österreich. Ab sofort kann man sich in der BahnhofCityWest (Westbahnhof Wien) durch das vielfältige Angebot kosten: Gesunde Bowls, Salate und Smoothies als sättigende Mahlzeit für Menschen mit wenig Zeit, aber hohen Qualitätsansprüchen.

#### **Philosophie der Buddha Bowls**

Gesunde, nahrhafte und schnelle Küche, „eine Schüssel, die so voll gepackt ist, dass sie aussieht wie der runde Bauch eines Buddhas“, das verspricht das neue Franchise-Konzept für asiatische Fast-Food Küche auf Frischebasis, das von der DoN-Group entwickelt wurde. „In der ursprünglich aus Asien stammenden „Buddha Bowl“ werden gekochte als auch rohe Lebensmittel kombiniert und decken so einen Großteil des Tagesbedarfs an Nährstoffen ab“, erklärt Donhauser sein Konzept anlässlich einer Pressekonferenz.

#### **Gesundes Fast Food aus Asien**

Fast Food soll nicht nur schnell gehen, sondern vor allem gesund sein und gut schmecken. Mit einer Vielfalt an gesunden Bowls, Salaten und Smoothies geht Fat Monk auf dieses Bedürfnis ein und versorgt seine Gäste mit unkomplizierten und sättigenden Gerichten für den stressigen Alltag. Durch die Verwendung von regionalen und hochwertigen Zutaten bleibt die DoN-Group ihren hohen Qualitätsansprüchen treu.



### **Mix, Match, Eat, Repeat**

Über die Art, wie wir uns ernähren, definieren wir uns gleichzeitig. Lebensmittel bieten uns eine Fläche zum Ausdruck der eigenen individuellen Persönlichkeit. Bei Fat Monk wird auf besagte Individualisierung besonders großer Wert gelegt: Kunden können sich ihre Bowls in fünf Schritten selbst zusammenstellen. Ausgehend von einer Basis (u.a. Reis oder Quinoa), über Proteine wie Huhn, Fisch, Rindfleisch oder Tofu, Vitaminen in Form von warmen Veggies bis zu ausgewählten Saucen und Toppings kann die Deli Bowl ganz nach persönlichen Geschmacksvorlieben gestaltet werden. In diesem Sinne: Mix, Match, Eat, Repeat!

### **Öffnungszeiten**

Montag bis Sonntag: 09:00 - 22:00 Uhr

### **Rückfragehinweis**

Angelika Leitner

E-Mail: [angelika.leitner@don.at](mailto:angelika.leitner@don.at)

Mobil: 0664/8334207

### **DoN: Österreichs größtes privat geführtes Cateringunternehmen**

Die Gastronomiegruppe von Josef Donhauser bietet maßgeschneiderte Lösungen für klassisches Event- sowie Businesscatering mit Schwerpunkt Railcatering an. DoN versorgt Hotels, Büros, Messe- und Kongresshäuser sowie Kultur- und Sportstätten mit 100% Frischküche zu leistbaren Preisen. DoN führt eigene Restaurants, Cafes und Bars in ganz Österreich. In Teheran betreibt DoN für den Nahen Osten eine Gourmetküche mit einer Tageskapazität von 40.000 Essen. Details unter [www.don.at](http://www.don.at).