

## PRESSEINFORMATION

### **Fat Monk eröffnet mit Martinigansl-Bowl den kulinarischen Herbst**

- **Erfolgreiche DoN-Eigenmarke „Fat Monk – Deli Bowls“ im QBC und Wien Mitte bringt Produktneuheiten: Saisonale Special Bowl mit Martinigansl und Special Soup**
- **Neue Mehrwegverpackung: Fat Monk-REUSEABOWL unterstützt nachhaltigen Bowlgenuß**

Wien, 20.10.2021 – Das vom österreichischen Gastronomen Josef Donhauser entwickelte Bowlkonzept wurde unter der Marke „Fat Monk – Deli Bowls“ in den letzten Monaten erfolgreich etabliert.

Nun startet Fat Monk – Deli Bowls mit den im Rahmen der Eröffnung im Mai angekündigten saisonalen Überraschungen von Spitzenkoch Bernie Rieder und bietet ab sofort eine Special Bowl an, in der Martinigansl die Hauptrolle spielt. Die „Martinigansl-Bowl“ wird mit Reis, Teriyaki, Goldrübe, Sanddornkraut, Apfelkompott, Rettich, Maroni, Rotkraut, Röstzwiebel und Sour Creme kombiniert. Die Zutatenauswahl ist kreativ und unkonventionell gleichermaßen: So gehört die Bio-Goldrübe zu den „vergessenen“ Gemüsesorten, der extrem Vitamin C reiche Sanddorn wächst wild und das Kompott besteht aus dem in Österreich so beliebten Winterapfel Kronprinz Rudolf.

Die große Portion („BIG“) kostet 12,90 Euro, die nicht so große („NOT SO BIG“) ist um 7,90 Euro zu haben. Zeitgleich bringt „Fat Monk – Deli Bowls“ auch eine Special Soup auf den Tisch – die hausgemachte Miso-Suppe überzeugt mit besonders reichhaltigen und gesunden Einlagen von Jungzwiebel, Mais, Sojasprossen über Udon Nudeln bis zu Koriander und Erdnüssen. Die Special Soup kostet schlanke 4,00 Euro. Beide Specials wird es bis Mitte November 2021 geben.

#### **Fat Monk-REUSEABOWL: Mehrwegverpackung mit nachhaltigem Mehrwert**

Mit großer Akzeptanz haben die Fat Monk-Gäste auf die im September eingeführte, wiederverwendbare Mehrwegverpackung reagiert. Die Fat Monk-REUSEABOWL ist eine Mehrwegbowl, die zu 98% aus nachwachsenden Rohstoffen hergestellt wird. Sie besteht aus einem Biokunststoff mit 40% Holzanteil, der aus nachhaltiger europäischer Forstwirtschaft stammt. Das recyclebare Material enthält keinen Weichmacher (Bisphenol A) und ist spülmaschinenfest. Die REUSEABOWL kostet einmalig 9,90 € oder ist gratis bei vollem Sammelpass. Die Gäste erhalten darüber hinaus bei jedem Refill ihrer REUSEABOWL ein gratis Topping dazu. „Gerade im To-Go-Geschäft sind wir mit einem großen Aufkommen an Verpackungsmaterial konfrontiert. Die REUSEABOWL ist daher ein kleiner, aber wichtiger Schritt, um Einwegverpackungen zu reduzieren und die Zirkulation von ein und derselben Verpackung zu erhöhen. Allein im September gingen 43 REUSEABOWLS über den Tresen, was uns bestätigt, dass unsere Gäste diesen Weg unterstützen“, freut sich Philipp Zinggl, Managing Director Fat Monk - Deli Bowls.

„Ich freue mich sehr, dass wir auch mit der Eigenmarke „Fat Monk – Deli Bowls“ die Nachhaltigkeitsstrategie der gesamten DoN group erlebbar machen können. Wir verwenden in allen Geschäftsfeldern – so weit wie möglich – frische, heimische und saisonale Produkte und versuchen, den CO2-Fußabdruck in unserem

gesamten gastronomischen Eco-System nach dem Stand der Technik immer weiter zu verringern“, sagt Josef Donhauser, Eigentümer und CEO der DoN group, abschließend.

### Über die DoN group

Mit derzeit rund 1.800 MitarbeiterInnen (vor Pandemie) ist die DoN group Österreichs größtes privat geführtes Cateringunternehmen und liefert maßgeschneiderte Cateringlösungen – national und international. Seit 1992 betreibt die Gastronomiegruppe von Josef Donhauser Restaurants, Cafés, Bars sowie Cateringservices für alle Qualitätsansprüche. Angeboten werden unter anderem Rail Catering, Lounge Service, Office-, Congress- und Airport-Catering sowie Firmen-, Sport-, Kunst- und Kulturevents.

[www.don.at](http://www.don.at)

### Bildmaterial



Special Bowl: „Martinigansl“ © Fat Monk – Deli Bowls



Special Soup: „Miso-Suppe“ © Fat Monk – Deli Bowls



Nachhaltige Mehrwegverpackung: Fat Monk-REUSEABOWL  
© Fat Monk – Deli Bowls

**DoN**



**Rückfragehinweis**

**DoN-Marketing**

Stephanie Tacho, MA

+43 664 800 221 093

[stephanie.tacho@don.at](mailto:stephanie.tacho@don.at)

**DoN-Pressbüro**

Mag. Dietmar Trummer

+43 664 415 90 42

[dietmar.trummer@trummerundteam.at](mailto:dietmar.trummer@trummerundteam.at)