

Pressemitteilung

Original Korean Kitchen ab sofort im GLOBUS Eschborn



Authentisch koreanisches Bibimbap gibt es ab sofort frisch vor den Augen der Kunden zubereitet im GLOBUS Eschborn.
Bildnachweis: GLOBUS Markthallen

St. Wendel/Eschborn, 4. März 2026. GLOBUS erweitert in Eschborn sein Gastronomieangebot um authentisch koreanische Küche und bringt den weltweit wachsenden K-Food-Trend ins Markthallen-Restaurant.

„Wir versuchen, unsere Gäste immer wieder mit neuen Ideen und kulinarischen Angeboten zu begeistern. Die Region Frankfurt gilt als Zentrum der koreanischen Community in Europa, hier im Umfeld leben mehr als 14.000 Koreanerinnen und Koreaner“, sagt Michael Christmann, der die Gastronomien der GLOBUS Markthallen verantwortet. „Ihnen und allen K-Food-Fans können wir nun in unserem GLOBUS Restaurant ein ganz besonderes Angebot machen und unterstreichen einmal mehr unseren Local Hero-Gedanken.“

Erfolgreiche Kooperation mit Südkoreas führendem Gastronomie-Franchiseunternehmen TheBorn

Um geschmacklich und handwerklich authentisch koreanische Speisen anbieten zu können, hat GLOBUS sein Korean Kitchen-Angebot in enger Zusammenarbeit mit TheBorn aus Südkorea erarbeitet. Neben der Belieferung der GLOBUS Restaurants mit original koreanischen Saucen, schulen die koreanischen Partner die GLOBUS Mitarbeiter etwa in traditionellen Schnitttechniken für Fleisch und Gemüse sowie Zubereitung und Zusammenstellung der Gerichte. Bereits seit Herbst 2025 läuft ein erfolgreicher Test des Konzepts in der GLOBUS Markthalle im saarländischen St. Wendel. TheBorn, geleitet vom international bekannten Starkoch Paik Jong-won, gilt als Südkoreas führendes Gastronomie-Franchiseunternehmen und ist aktuell besonders im asiatisch-pazifischen Raum bekannt. GLOBUS ist nun erster Partner in Europa.

Medienkontakt:
GLOBUS Pressestelle
Isabel del Alcazar
+ 49 6851 909 1800
presse@globus.net

Weitere Informationen zum Unternehmen
Erhalten Sie unter www.globus.de
Aktuelle Unternehmensnews sowie Bildmaterial finden
Sie unter www.globus.de/presse

Stark nachgefragte Asia-Konzepte

Die Gastronomien sind in den GLOBUS Markthallen zentraler Anker und bedeutendes Differenzierungsmerkmal zum Wettbewerb. Täglich wird dort frisch gekocht mit Zutaten direkt aus dem Markt, der hauseigenen Fachmetzgerei und der Meisterbäckerei. „In unseren Restaurants können wir unsere ganze Bandbreite an Foodkompetenz aufzeigen und die Aufenthaltsqualität in unseren Märkten weiter steigern“, so Michael Christmann. Mit Korean Kitchen greift GLOBUS den globalen K-Food-Trend auf und ergänzt sein umfassendes Gastronomieangebot um ein weiteres spannendes Asia-Konzept. In Eschborn eröffnete parallel zur Korean Kitchen die Asia-Station „GLOBUS Meister Wok“, wie sie GLOBUS mittlerweile an zehn Standorten betreibt. Dort werden in der offenen Küche live frische Wok-Gerichte zubereitet. Zudem bietet GLOBUS in Eschborn wie in weiteren 32 seiner Markthallen hausgemachtes Sushi an: „Das ist für uns zentrales Profilierungsmerkmal. Unser Sushi wird täglich frisch vor Ort von unseren Mitarbeitenden handgemacht, diesen Unterschied schmecken unsere Kunden. Und sie schätzen unser besonderes Preis-Leistungsverhältnis“, so Michael Christmann.

GLOBUS Eschborn: Local Hero im Länderregal

Den Asia-Trend verlängert GLOBUS in Eschborn von der Gastronomie ins Regal und bietet seinen Kunden das unternehmensweit breiteste Angebot an internationalen Zutaten, Gewürzen und Convenience-Produkten. „Unsere Kunden sind im Rhein-Main-Gebiet absolut international aufgestellt und wir verzeichnen eine hohe Nachfrage nach Produkten aus dem Ausland. Mit Abstand am gefragtesten sind Produkte aus Asien, aber auch Produkte aus der Türkei, Nahost und Mexiko sind sehr beliebt“, berichtet Steffen Stoldt, Geschäftsleiter der GLOBUS Markthalle Eschborn. „Wir sind stolz darauf, in diesem Bereich viele Originalmarken, Community-Produkte und Trends anbieten zu können, die unsere Kunden sonst nur aus internationalen Spezialitätenmärkten kennen. Zukünftig möchten wir dieses Angebot noch stärker auf unsere eigene Herstellung vor Ort übertragen.“

Über die GLOBUS Markthallen

Die mehr als 60 GLOBUS Markthallen in Deutschland sind Teil der familiengeführten GLOBUS Gruppe mit Sitz im saarländischen St. Wendel. Gegründet 1828 zeichnen sie sich aus durch das im deutschen Lebensmittelhandel einzigartige Konzept des „Local Hero“: Als Unternehmer vor Ort gestalten die deutschlandweit etwa 20.000 GLOBUS Mitarbeiter ihre Markthalle ganz nach den Wünschen und Vorlieben in der jeweiligen Region. Das Herzstück bildet die hauseigene handwerkliche Herstellung in Fachmetzgerei, Meisterbäckerei und im GLOBUS Restaurant, ergänzt durch Frischetheken für Sushi, Käse und Fisch sowie Salat- und Antipastibars. Zwischen 50.000 und 100.000 Artikel aus den Bereichen Lebensmittel und Gebrauchswaren umfasst das breite und tiefe Sortiment, eine Vielzahl der Produkte stammt aus regionaler und lokaler Herstellung. Fachberatung und eine besondere Kundenzugewandtheit, Services und Veranstaltungen runden das Angebot am jeweiligen Standort ab.