

Worms, 23.06.2023

Dauergewinner und familiäres, sizilianisches Restaurant überzeugen

Gutscheinbuch.de Schlemmerblock-Nutzende wählen ihr Lieblingsrestaurant und Lieblingseiscafé in der Region Mainz & Umgebung – das Café B20 und La Siciliana dürfen sich über die besondere Gäste-Auszeichnung freuen.



Jens Helldörfer und Tanja Becker vom Café B20 in Mainz (links, 1. Platz) sowie Antonino Di Dio, Jenny Di Dio und Francesco Di Dio von La Siciliana in Mainz (rechts, 2. Platz) freuen sich über den Gewinn des Schlemmerblock-Awards in der Region Mainz & Umgebung

Bereits zum fünften Mal in Folge hat das Café B20 den Schlemmerblock-Award in der Kategorie 2:1-(Eis)Café/Frühstück gewonnen. Inhaberin Tanja Becker und Prokurist Jens Helldörfer, die den Betrieb seit 2016 führen, bieten eine große Auswahl an Frühstück, Tagessuppen, Snacks und natürlich Kaffee und frischen Kuchen. Das B20 ist eines der ältesten Cafés in Mainz und blickt auf eine lange Historie zurück. Ursprünglich hieß es Café Bachmann und existiert bereits seit 1842. „Der Name B20 kommt von der Betzelsstraße 20, in der wir ansässig sind“, erläutert Inhaberin Becker. „Ein Kunde hat auch mal gesagt, dass es für ‚Bachmann 2.0‘ stehen könnte“, erzählt sie und lacht. Gäste erwartet eine große Vielfalt. Neben 28 Kaffeesorten der Mainzer Kaffeemanufaktur gibt es auch glutenfreie, laktosefreie und pflanzliche Produkte. Regelmäßig kommen Fußballer des FSV Mainz 05 ins B20 und auch Günther Jauch war schon zu Gast. Aktuell sind 28 Angestellte im Café beschäftigt. Diese setzen sich aus Vollzeit-, Teilzeitkräften und Aushilfen zusammen.

Trotz eines hohen bürokratischen Aufwands, den das mittelständische Unternehmen stemmen muss und vielen Dingen, die es zu planen und erledigen gilt, ist Becker und Helldörfer wichtig, dass das Zwischenmenschliche nicht zu kurz kommt. „Auf einen kleinen Plausch mit unseren Gästen möchten wir nicht verzichten“, fassen die beiden es zusammen. „Das fünfte Mal hintereinander die Auszeichnung zu erhalten, zeigt eine große Wertschätzung und Bestätigung der Kunden für unsere Arbeit“, so Becker abschließend.

Den zweiten Platz in der Kategorie 2:1-Restaurants belegt dieses Jahr das Restaurant Siciliana. Inhaber Francesco Di Dio, der den Gastronomiebetrieb seit 2013 führt, kommt ursprünglich aus Gela in Sizilien. Seine Eltern sind dementsprechend auch Sizilianer, die eigenen Kinder kamen in Deutschland zur Welt. Im Siciliana wird mediterrane Küche angeboten, die sich auf sizilianische Gerichte fokussiert hat. Eine Spezialität sind die hausgemachten Arancini frittierte Safranreiskugeln, die mit Ragout gefüllt sind und als Vorspeise serviert werden. Auch vegane Gerichte werden angeboten, so z.B. glutenfreie Nudeln mit Pistazienpesto und Cocktailtomaten. „Vegane, vegetarische und glutenfreie Gerichte werden generell immer stärker nachgefragt“, ist Di Dio im Laufe der Jahre aufgefallen. Während der Hochphase der Coronazeit wurde ein Lieferdienst mit eigener App etabliert. Obwohl Francesco Di Dio diesem zunächst kritisch gegenüber eingestellt war und die Meinung vertrat, dass ein echtes Restaurant eigentlich nicht liefern, wurde am Ende dennoch entschieden, dass der Lieferservice beibehalten wird. „Die Menschen finden die Pizza so lecker und nehmen die Möglichkeit gerne wahr. Und viele kommen später auch ins Restaurant, weil sie wissen möchten, wie das Ambiente bei uns vor Ort ist“, so Di Dio.

Das Lokal ist ein echter Familienbetrieb. Inhaber Francesco Di Dio ist Chefkoch in der Küche, während Sohn Antonino Geschäftsführer und Serviceleiter ist. Auch Tochter Jenny arbeitet im Restaurant. Der Standort vom Siciliana ist kein Zufall. „Wir liegen im Ortskern von Mainz-Hechtsheim und haben uns bewusst für diesen zentralen Standort entschieden, um möglichst sichtbar zu sein“, erklärt Sohn Antonino. „Die Menschen hier sind sehr nett und offen. Das spiegelt sich auch bei uns im Restaurant wider. Es geht sehr familiär zu und wir haben viele Menschen, die schon jahrelang zu uns kommen. „Es gibt Familien, die mit ihrem Baby ins Restaurant gekommen sind und jetzt ist das Kind 10 Jahre alt“, erzählt Antonino Di Dio. Die Wertschätzung der Menschen zeigt – ein Besuch im Gastronomiebetrieb Siciliana lohnt sich.

Um die Gewinner des Awards zu feiern, ist der *Gutscheinbuch.de Schlemmerblock 2024* mit dem Code **AWARD23-PR** zum Sonderpreis ab nur 24,90 € (UVP 44,90 €) erhältlich:

- ab einem Exemplar 29,90 €
- ab 3 Exemplaren 26,90 €
- ab 5 Exemplaren 24,90 €
- 1+1-Aktion: pro (vor)bestelltem Block der Auflage 2024 gibt es einen Block der Auflage 2023 gratis

Ab drei bestellten Exemplaren erfolgt die Lieferung versandkostenfrei. Der Code kann sowohl bei telefonischen (Hotline: 0800-8585085, kostenfrei aus allen dt. Netzen), als auch Online-Bestellungen (www.gutscheinbuch.de) angegeben werden. Der *Schlemmerblock 2024* ist **ab sofort** bis zum 01.12.2024 gültig.

Über Gutscheinbuch.de

Gutscheinbuch.de ist Deutschlands Marktführer im Bereich Gutscheine. Unter der Dachmarke Gutscheinbuch.de erscheinen der Gastronomie- und Freizeitführer Schlemmerblock sowie der Freizeit- und Erlebnisführer Freizeitblock nach dem Motto „2x genießen – 1x zahlen“. Mit 85 Prozent Marktanteil ist Gutscheinbuch.de größter Player im Bereich Gutscheine in Deutschland und stellt Deutschlands größtes Gutscheinnetzwerk. Neben dem Print-Bereich bietet Gutscheinbuch.de auch mit eines der stärksten Online- und Mobilportale. Auf www.mobile-gutscheine.de stehen deutschlandweit Tausende 2:1-Gutscheine für Gastronomie, Freizeit und mehr zur Verfügung. Gutscheinbuch.de konnte bereits mehrfach Auszeichnungen und Preise für sich verbuchen.