

Presseinformation

18. August 2026



Wiedereröffnung am 21. August: ALEX Wiesbaden in der Langgasse

ALEX Wiesbaden präsentiert sich im neuen „Urban Living“-Look als modernes Stadt-Wohnzimmer

Rund 1,2 Millionen Euro Investition sind ein starkes Bekenntnis zum Standort Wiesbaden

Wiesbaden. – Nach einer umfassenden siebenwöchigen Umbauphase zeigt sich das ALEX in der Langgasse ab dem 21. August in einem neuen Look und mit neuem Raumgefühl. Das im Jahr 2000 eröffnete Lokal präsentiert mit „Urban Living“ das neue Designthema einer sehr umfangreichen, markenweiten Konzeptumstellung, die seit 2022 sukzessive in den ALEX-Betrieben umgesetzt wird.

Die Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG), die in Wiesbaden ansässige Betreibergesellschaft von derzeit 47 gastronomischen Betrieben – davon 43 ALEX – in Deutschland, hat rund 1,2 Mio. Euro aus eigenem Cashflow in das Redesign des freistehenden, zweigeschossigen Pavillons investiert. Bernd Riegger, MABG-Geschäftsführer, erklärt: „Wiesbaden ist seit 1999 die Heimat unserer Unternehmenszentrale. Deshalb hat dieser Standort für uns eine ganz besondere Bedeutung. Mit dem umfangreichen Facelift investieren wir gezielt in die Zukunft unseres ALEX und setzen



gleichzeitig ein klares Bekenntnis zum Standort Wiesbaden.“ Die MABG erwirtschaftete 2025 einen Nettoumsatz von rund 130 Mio. Euro und zählt seit 2004 zu den drei umsatzstärksten Freizeitgastronomie-Unternehmen der deutschen Systemgastronomie.

Eingebettet in das historische Umfeld der Kaiser-Friedrich-Therme bietet das ALEX auf einer Gastraumfläche von rund 245 Quadratmetern Platz für etwa 150 Gäste und weitere 150 Sitzplätze im Außenbereich.

Neues Designkonzept löst mediterranen Stil ab

„Urban Living“ lautet das Designkonzept, das im Wiesbadener ALEX den bisherigen mediterranen Look ablöst und den Gästen einen völlig neuen Eindruck der Lokalität vermittelt. Farben, Mobiliar, Raumgestaltung, Bodenbeläge und Dekoration – alles ist neu. Natürlich wirkende, von der Decke hängende Begrünung und eine harmonische Farbgestaltung spielen dabei eine zentrale Rolle. Warme Creme-, Grün-, Türkis-, Kupfer- und Senftöne dominieren. Bunte Akzente setzen das Mobiliar sowie ausdrucksstarke Artworks und großflächige Fototapeten mit exotischen Dschungel- und Botanik-Prints.

Ziel des Konzeptes ist es, den Gästen einen kleinen Urlaub vom Alltag zu schenken und neben dem eigenen Zuhause einen weiteren Wohlfühlort zu schaffen. Diese Philosophie zeigt sich in vielen liebevollen Details, Kunstwerken mit lokalen Motiven oder ausgefallenen Deko-Elementen. Eine gekonnt kuratierte Stilvielfalt schafft den Eindruck einer gemütlichen Wohnwelt. ALEX inszeniert dabei auch Industrial Design, kombiniert Holzböden mit Mosaikfliesen, paart Fauteuils in Samtoptik und floralen Dessins mit filigranen Loungesesseln oder hohen Bistrostühlen an kommunikativen Gemeinschaftstischen. So entsteht aus sehr unterschiedlichen Verweilzonen – von der gemütlichen Polsterecke bis zum lebhaften Esszimmer-Ambiente vor der offenen Küche – ein stimmungsvolles Ganzes, das durch smarte Musik- und Lichtkonzepte zu jeder Tageszeit wieder anders in Szene gesetzt wird. Hier findet jeder seinen ganz persönlichen Lieblingsplatz.

Ganztägiges Gastronomiekonzept – ohne Ruhetag

Getreu seinem Motto „Frühstück, mittags, abends – immer!“ versteht sich ALEX als unkomplizierte Fullservice-Erlebnisastronomie. Als modernes, täglich und ohne Ruhetag geöffnetes Ganztageskonzept richtet es sich an Menschen aller Alters- und Zielgruppen und kombiniert Restaurant, Café, Bistro und Bar zu einem urbanen Wohnzimmer.

Das kulinarische Verwöhnprogramm ist vielfältig: Morgens wird ein reichhaltiges Frühstücksbuffet angeboten, das an Sonn- und Feiertagen zum Brunchbuffet erweitert wird. Damit ist ALEX außerhalb der Hotellerie Marktführer im deutschen Morgengeschäft. Für das Mittag- und Abendessen stehen von Vorspeisen über Bowls, Flammkuchen, Schnitzel, Burger, regionale und Crossover-Spezialitäten vielfältige – auch vegetarische und vegane – Gerichte zur Auswahl. Die Karte ist international und bietet von deutscher und regionaler über asiatischer bis hin zu französischer Küche für jeden Geschmack etwas – und das bis zum Ladenschluss! Nachmittags locken Kaffee & Kuchen und am Abend kommen Happy Hour- und Cocktail-Fans auf ihre Kosten. Ergänzt

wird das Angebot durch saisonale Aktionskarten oder wechselnde Wochenempfehlungen.

Gastgeber mit Leib und Seele



Die Verantwortung für das neue ALEX Wiesbaden liegt in den erfahrenen Händen von Marie Geißler als kommissarischer Betriebsleiterin. Sie startete ihre Karriere 2022 bei ALEX als Servicekraft in Mainz, stieg dort schnell zur Schichtleiterin auf, absolvierte das MABG-Management-Programm an der firmeneigenen Academy und wechselte zu Jahresbeginn als stellvertretende Betriebsleiterin nach Wiesbaden. Geißler und ihr Team blicken der Wiedereröffnung des Betriebs mit großer Vorfreude entgegen. „Wir sind Gastgeber mit Leib und Seele und möchten für unsere Gäste ein Ort sein, an dem sie sich zu jeder Tageszeit herzlich willkommen fühlen und gerne verweilen.“

ALEX Wiesbaden auf einen Blick

Adresse: Langgasse 38-40, 65183 Wiesbaden

Kontakt: alex-wiesbaden@dein-alex.de, Tel.: 0611 3412740

Infos & News: dein-alex.de/wiesbaden | facebook.com/alexgastro.wiesbaden | instagram.com/dein_alex/

- Öffnungszeiten: Mo-Do 08.30 bis 24.00 Uhr, Fr/Sa 08.30 bis 01.00 Uhr, So/Fei 09.00 bis 24.00 Uhr
- Frühstückszeiten: Mo-Fr 08.30 bis 12.00 Uhr, Sa 08.30 bis 13.00 Uhr
Brunchzeiten: So/Fei 09.00 bis 14.00 Uhr
Kinder bis sechs Jahre frühstücken und brunchen übrigens kostenlos, bis zehn Jahre gibt's über 60 Prozent Rabatt.
- À la carte: Mo-Do 11.30 bis 24.00 Uhr, Fr 11.30 bis 01.00 Uhr, Sa 12.00 bis 01.00 Uhr, So/Fei 13.00 bis 24.00 Uhr
- Speisekarte und Preise: [Online-Link](#)
- Betriebsleitung kommissarisch: Marie Geißler

Redaktionshinweise:

Text und Bildmaterial in Druckqualität können direkt in der Mitchells & Butlers [Pressebox](#) heruntergeladen werden. Die Innenaufnahmen zeigen bestehende ALEX-Betriebe im neuen „Urban Living“-Design. **Aktuelle Fotos aus Wiesbaden werden zeitnah nach Wiedereröffnung in der Pressebox bereitgestellt.**

Bildnachweise für alle Fotos: ©ALEX; die Außenaufnahme ist teilweise KI-bearbeitet

(Hash)tags: @dein__alex | @alexgastro | #deinAlex

Pressekontakt:

SvdH PR | Public Relations & Kommunikation

Sabine von der Heyde, Anke Brunner

Drosselweg 45, D-85667 Oberpfaffmarn (bei München)

Tel.: +49 (0)8093 999931-0 | E-Mail: info@SvdH-PR.de

Mitchells & Butlers Germany GmbH

Adolfstraße 16, D-65185 Wiesbaden

Tel: +49 (0)611 160580 | E-Mail: info@mabg.de

Über Mitchells & Butlers (ALEX, Brasserie, Miller & Carter)

Mitchells & Butlers plc. wurde 1898 gegründet. Der führende Betreiber von Pubs und Restaurants in Großbritannien (rund 1.700 Outlets, u. a. Marken wie All Bar One, Miller & Carter, Vintage Inn, Toby Carvery) verzeichnete 2025 (z. 30.9.) einen Umsatz in Höhe von 2,71 Mrd. Pfund (i. Vj. 2,61 Mrd.). 1999 wurde die deutsche ALEX-Gruppe übernommen und seither kontinuierlich ausgebaut. Für das Management dieses innovativen Freizeitgastronomie- und Full-Service-Konzeptes zeichnet die Mitchells & Butlers Germany GmbH (MABG), Wiesbaden (Geschäftsführer: Bernd Riegger), verantwortlich. Unter ihrer Ägide werden auch das „Brasserie“- und das „Miller & Carter Steakhouse“-Konzept betrieben. Die MABG erwirtschaftete 2025 (z. 31.12.) einen Netto-Umsatz in Höhe von rund 130 Mio. Euro. Unter den umsatzstärksten Freizeitgastronomie-Unternehmen im Segment der deutschen Systemgastronomie belegt Mitchells & Butlers seit 2004 einen der ersten drei Plätze.

www.dein-alex.de | www.facebook.com/alexgastro | www.instagram.com/dein_alex/

www.deine-brasserie.de | www.instagram.com/deinebrasserie/

www.millerandcarter.de | www.instagram.com/millerandcarter_frankfurt/

Standorte: 43 ALEX, 3 Brasserie, 1 Miller & Carter Steakhouse in 37 deutschen Städten: Aachen, Augsburg, Berlin (2), Bielefeld, Braunschweig, Bremen (2), Chemnitz, Dortmund, Dresden (2), Düsseldorf, Frankfurt (3 ALEX, 1 Brasserie, 1 Miller & Carter), Fürth, Gütersloh, Hamburg (2), Karlsruhe, Kassel, Koblenz, Leipzig, Ludwigshafen, Magdeburg, Mainz, Mülheim a.d.R., München (2), Münster (Brasserie), Nürnberg, Oberhausen, Osnabrück, Paderborn, Potsdam, Regensburg, Rostock, Saarbrücken (1 ALEX, 1 Brasserie), Solingen, Sulzbach/Main-Taunus-Zentrum, Weil am Rhein, Wiesbaden, Zwickau.

Auszeichnungen

- Als „**Bester Ausbilder**“ in der Gastronomiebranche wird ALEX vom Handelsblatt gekürt (August 2026, Oktober 2024). In der Studie „**Deutschlands Begehrteste Arbeitgeber**“ (FAZ/ServiceValue, 2026, 2025, 2023) ist ALEX im Bereich Gastronomie gelistet und wurde von Focus/Deutschland Test im Sektor Systemgastronomie als „**Deutschlands bester Ausbildungsbetrieb**“ ausgezeichnet (2026, 2024). Vom Focus wird ALEX in der Sparte Systemgastronomie zum „**Arbeitgeber des Jahres**“ gewählt (Dezember 2025 und 2024) und belegt in der „**Beste Arbeitgeber Deutschlands**“ Umfrage von STERN und Statista aufgrund von Mitarbeiterbefragungen in der Gastronomiesparte einen vorderen Platz (Januar 2026). Der Focus/Deutschlandtest bestätigt Mitarbeitenden im Unternehmen „**Top Karriere Chancen**“ (September 2023, 2024, 2025), „**Beste Jobs mit Zukunft**“ (September 2020) und zeichnet ALEX als Branchensieger mit dem Siegel „**Höchste Fairness im Job**“ aus (Februar 2020). In den F.A.Z. Institut-Studien „**Höchste Mitarbeiterentwicklung**“ und „**Top Employer for Talent Growth 25**“ (beide Januar 2025) konnte ALEX ebenfalls punkten und wurde in der Studie „**Deutschlands Ausbildungs-Champions 2025**“ zum Branchensieger in der Systemgastronomie gekürt.
- „**Familienfreundlichstes Unternehmen**“ innerhalb der deutschen Freizeitgastronomie (unabhängige, jährliche Studie von Goethe-Universität Frankfurt, Welt am Sonntag und ServiceValue bis 2022) – Sieger, Gold- oder Silberrang jährlich von 2013 bis 2022.
- „**Service Champion**“ ist ALEX im WELT-Ranking (Oktober 2025, 2024, 2021 und 2020). „**Top Service-Qualität 2023/2024**“ in der Rubrik Restaurants mit Fullservice wurde ALEX nach einer Studie von TestBild/ComputerBild/Statista im September 2023 bestätigt.
- ALEX ist laut Studie von Focus/Deutschland-Test „**Unternehmen des Jahres 2026**“ (Januar 2026) und gehört zu „**Deutschlands innovativsten Unternehmen**“ (2020).
- Für die Studie „**Deutschlands begehrteste Produkte und Services**“ wurden 16.500 Unternehmen untersucht, ALEX erhielt die Auszeichnung „**Begehrteste Systemgastronomie 2025**“ (F.A.Z. Institut, Februar 2025).
- ALEX wird mit den F.A.Z.-Institut-Siegeln „**Bester Service**“ (April 2025 und 2026) sowie „**Beste Kundenbewertung 2024**“ (September 2024) in der Kategorie Systemgastronomie ausgezeichnet und Studien von Süddeutsche Zeitung/ServiceValue bestätigen ALEX „**Top Kundenbewertung 2026**“ (Mai 2026) und „**Höchste Kundenzufriedenheit**“ (Tagesspiegel/ServiceValue, Oktober 2024). Bei unabhängigen Verbraucherstudien von Focus (u.a. mit Deutschland Test und ServiceValue) im Bereich der System- oder Freizeitgastronomie erhält ALEX die Prädikate „**Preis-Sieger**“ (November 2025, 2024 und 2023), „**Höchste Kundenreputation**“ (April 2026, 2025, 2024, 2021), „**Vorbildlich erfüllte Kundenwünsche**“ (Februar 2025 und 2026) und „**Höchste Kundentreue**“ (März 2022, Februar 2021). Die Deutsche Gesellschaft für Verbraucherstudien bescheinigt ALEX „**Preisfairness**“ (Juni 2025).
- Im April 2023 sicherte sich ALEX im Segment Gastronomie den Siegerplatz bei der F.A.Z.-Institut-Studie „**Deutschlands starke Marken**“ und platzierte sich in der Studie „**Branchenbeste des Jahres**“ (März 2026).