

# Von den Rolling Stones bis heute

Mit den Rolling Stones fing alles an – doch beim Thema Rockmusik ist noch lange nicht Schluss. Jedenfalls nicht bei der Kirberg GmbH Catering Fine Food. Vor 30 Jahren versorgte Jutta Kirberg im Juli 1982 die Rolling Stones im Müngersdorfer Stadion in Köln mit Essen und legte damit die Basis für einen der erfolgreichsten und kreativsten Event-Caterer Deutschlands

Dem Musikbusiness ist sie immer noch verbunden, doch längst schauen Jutta Kirberg und ihre Geschäftspartner Thomas Lehmann und Volker Beuchert weit über den Tellerrand. So hat sich die Kirberg GmbH Catering Fine Food im Laufe der Jahre als verlässlicher Partner vieler multinationaler Konzerne etabliert – vom Versicherer Allianz bis zum Bauriesen Züblin. Darüber hinaus wird der Spitzen-Caterer bei zahlreichen Großveranstaltungen mit dem leiblichen Wohl der Gäste betraut. Unter anderem zeichnen die Bergisch Gladbacher in diesem Jahr bereits zum 13. Mal für das Künstler-Catering bei „Rock am Ring“ verantwortlich und servieren beim diesjährigen Deutschen Tourenwagen-Masters erneut Köstlichkeiten zwischen Kerzen und Kolben. Eine besondere Komponente im Leistungsspektrum des Unternehmens bildet der Bereich „Corporate Food“: Stylishes für die Fashionwelt? Gesundes für mehr Versicherungsschutz? Innovatives fürs Auto?



Auch auf der Internationalen Möbelmesse 2012 verwöhnte das Team von Kirberg Catering die Gaumen der Gäste. Foto: Kirberg Catering

Kirberg macht's möglich und entwickelt in enger Absprache mit seinen Kunden maßgeschneiderte Food-Konzepte, die perfekt zum jeweiligen Corporate Branding passen. Auf diese Weise macht Kirberg eine Marke erlebbar und füllt sie mit Genuss und Identität.

## Das Wohl der Gäste stets im Blick

„Ich mag Menschen“, fasst Jutta Kirberg das Geheimnis ihres Erfolges zusammen. „Gastronomie ist im Grunde ganz einfach: Da sind Menschen, die einem aus welchen Gründen auch immer anvertraut sind. Und meine Aufgabe ist es, für das Wohl dieser Menschen zu sorgen. Das ist beim Catering für ein Rockfestival nicht anders als bei einer großen Firmenveranstaltung. Unser Job ist es, den Menschen ein Stückchen Heimat zu geben, so dass sie sich wohlfühlen und genießen können. Und wenn man sich wirklich mit ihnen beschäftigt und mit dem Herzen bei der Sache ist,

ist das im Grunde auch ganz einfach.“ Kreative Freiheit, handwerkliche Perfektion und tadelloser Service zeichnen die Arbeit von Jutta Kirberg und ihrem Team seit 30 Jahren aus.

Vom Produkt-Launch und Firmenpräsentationen über Messen und Shows bis hin zu Galas – der Caterer steht für unverwechselbare Kochkunst, kulinarische Innovation und einzigartigen Genuss. Mittlerweile gibt es sogar einen festen Ort, an dem Kirberg Catering die Gaumen seiner Gäste verwöhnt: das Restaurant Schloss Morsbrich in Leverkusen. Hier bietet Kirberg die ästhetische Verbindung einer jungen und kreativen, mediterran geprägten Küche mit der Traumkulisse eines barocken Märchenschlosses. Darüber hinaus besteht eine Reihe exklusiver Kooperationen mit Szenelocations in ganz Deutschland (unter anderem mit dem „Alten Gaswerk“ in Köln), in denen Kirberg die Veranstaltungen seiner Kunden zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.