

CATERING

## Sie macht das Essen zum Erlebnis



Foto: Roland U. Neumann

Von Doris Richter

**Jutta Kirberg startete 1982 mit ihrem Unternehmen Kirberg Catering und ist längst bundesweit gefragt. Der Betrieb in Bergisch Gladbach expandiert weiter.**

Ihre Rolle als Gastgeberin nimmt sie wichtig. Und entsprechend gut ist sie in dieser Rolle. Denn, wenn sie den Tisch deckt, wird das Essen zum Erlebnis. Für ihre Idee, Bars aus Palettenstapeln zu gestalten, Brot in Papiertüten zu servieren und Pralinen auf rechtwinklig gebogenen Suppenlöffeln zu reichen, hat sie mit ihrem Team eine besondere Auszeichnung bekommen. Es ist nicht die erste. Jutta Kirberg ist mit ihrem Unternehmen Kirberg

Catering in Bergisch Gladbach auf Erfolgskurs. „Wenn ich auf meine Vergangenheit zurückblicke, glaube ich, die Zukunft wird mir noch viel bringen“, ist die 51-jährige Unternehmerin optimistisch.

Auf dem Weg zum Konferenzraum erinnert sie im Vorbeigehen den Patissier an das Dessert: „Du denkst an mich?“ Beim Blick auf den Stapel unerledigte Post seufzt sie und macht sich schnell noch eine Notiz. Küchendüfte dringen von unten herauf in die Büros. Es ist eng in den Räumen der Unternehmensverwaltung am Gewerbehof in Bergisch Gladbach. „Wir haben neue Räume hier im Gewerbegebiet in Aussicht“, sagt Jutta Kirberg. Die Küche bleibe im jetzigen Domizil, die Verwaltung werde umziehen. Aber nicht weit entfernt, denn die Nähe zur Produktion ist Jutta Kirberg wichtig. „Ich muss wissen, wie das Essen schmeckt, das hier rausgeht.“

An diesem Prinzip wird sie wohl auch in der zweiten Küche des Betriebes festhalten, in der ab 2014 gekocht wird: Kirberg Catering übernimmt dann die Gastronomie in der traditionsreichen Kölner Flora. Der Vertrag als Partner von Köln-Kongress läuft zehn Jahre. „Mit der neuen Aufgabe wird sich unser Unternehmen deutlich vergrößern. Es fordert auch viel Aufmerksamkeit“, weiß Jutta Kirberg. Sie freut sich darauf. Denn: „Mir ist es wichtig, die Freiheit für Entwicklung zu haben.“

Diese Freiheit hat und nutzt die gebürtige Kölnerin bereits nach dem Abitur, das sie am Nicolaus-Cusanus-Gymnasium in Gladbach gemacht hat. Während des Kunst- und Germanistik-Studiums beginnt Jutta Kirberg mit dem Catering. 1982 bekommt sie den ersten großen Auftrag: die Rolling Stones. Rund 250 Leute sind zu verpflegen und die Garderoben herzurichten. Das war die Basis, weitere Aufträge folgen. Gemeinsam mit ihrem Schulfreund Thomas Lehmann gründet sie zwei Jahre später ihre eigene Firma. Fortan ist Jutta Kirberg auf Tour. Mit BAP allein 145 Tage. Mit Tina Turner, Marius Müller-Westernhagen, den Toten Hosen und anderen Künstlern. Zwölf Jahre ist sie unterwegs. „Warum sollte ich bremsen, was so einen Schwung hatte.“

Jutta Kirberg erobert sich einen Platz in einer Männerdomäne. „Im Rock'n Roll gab es damals keine Frauen.“ Mit zwei Männern als Geschäftspartner arbeitet sie schon lange erfolgreich: Thomas Lehmann,

mit dem sie 1993 die GmbH gründet, und Volker Borchert. Der gelernte Koch, Betriebswirt und langjährige Mitarbeiter ist seit 2008 am Unternehmen beteiligt. „Die zweite Führungsebene ist bei uns durch die Bank mit Frauen besetzt“, erklärt sie. Rund 40 fest angestellte Mitarbeiter und bis zu 250 Teilzeitkräfte sind in der Firma beschäftigt.

„Die Anfänge meiner Arbeit waren wichtig, um zu erleben, wie vielfältig das Thema Essen besetzt ist“, sagt Jutta Kirberg. Sie befasst sich intensiv mit der Esskultur und spezialisiert sich mit dem Unternehmen auf Veranstaltungen und Feierlichkeiten verschiedenster Art. Während die Bühnen für das Ess-Erlebnis bundesweit für 50 bis 1200 Personen ständig wechseln, sorgt die Unternehmerin auch für feste Standorte, in denen sich der Betrieb weiter etabliert: von 1993 an führt sie zwölf Jahre die Gastronomie im Kölner E-Werk und im Palladium, 2003 übernimmt sie das Restaurant Schloss Morsbroich in Leverkusen. Nächstes Jahr im Mai hört sie dort auf.

Aktiv ist Jutta Kirberg außerdem bei Zonta, ein bundesweites Frauennetzwerk. Die 51-Jährige engagiert sich dort als Mentorin für Frauen mit Migrationshintergrund: „Ich begleite die Frauen beim Berufseinstieg und helfe ihr Selbstbewusstsein zu stärken.“

Gerade zu Weihnachten und zum Jahreswechsel ist Essen ein großes Thema. „Es ist auch etwas sehr Persönliches. Denn jeder hat seine Vorlieben“, weiß Jutta Kirberg als langjährige Versorgerin und Gastgeberin. Weihnachten haben sie und ihr Mann Michael Rijntjes die ganze Familie zu Gast. Es gibt Gans. Silvester genießt das Paar zu zweit ein besonderes Menü. „Das werden wir zusammen in aller Ruhe kochen.“

Artikel URL: <http://www.ksta.de/bergisch-gladbach/catering-sie-macht-das-essen-zum-erlebnis,15189226,21174206.html>

Copyright © 2012 Kölner Stadtanzeiger