



25 Jahre Kirberg Catering

Im aktuellen Jahr feiert die „Kirberg GmbH Catering Fine Food“ ihr 25-jähriges Bestehen – ein Vierteljahrhundert Know-how wird in Bergisch Gladbach mit Kochkunst, Fantasie und Leidenschaft gewürzt.



Innovation in der Krise: Am „Event-Picknick-Tisch“ können sich die Gäste selber bedienen – das spart Personalkosten.

Das Catering-Unternehmen Kirberg wurde 1984 von Jutta Kirberg und Thomas Lehmann gegründet. 25 Jahre später stehen die beiden Geschäftsführer gemeinsam mit ihrem Partner Volker Beuchert einem Team von 40 festen sowie rund 200 freien Mitarbeitern vor, und Kirberg Catering ist (nicht nur) in der Event-Branche ein etablierter Name mit einem exzellenten Ruf. Das Angebot deckt die gesamte Bandbreite von „Glanz und Glamour“ bis „schlicht und ergreifend“ ab; alle Köche haben ihr Handwerk

einer Konzertveranstaltung mitzuarbeiten“, erinnert sich Jutta Kirberg. Das Konzert entpuppte sich als Auftritt der Rolling Stones im Müngersdorfer Stadion, und bei der Show in der Kölner Fußballarena gehörte Kirberg zu den drei „Auserwählten“, die Zugang zur persönlichen Garderobe der Weltstars erhielten und sich um deren Verpflegung kümmerten – zweifellos ein wirklich bemerkenswerter Karriereauftakt ...

Über Roland „Balou“ Temme (erfolgreicher Kölner Musikmanager, Anm. d. Red.) ent-

lition, Luciano Pavarotti, Die Toten Hosen und Marius Müller-Westernhagen.

„Ein Kultursponsoring im heutigen Sinn gab es in den Anfangsjahren noch nicht“, erklärt Jutta Kirberg und berichtet, dass im Lauf der Jahre speziell bei großen Rock- und Pop-Ereignissen zunehmend Sponsoren eingebunden wurden, die in eigenen Arealen oder Lounges mit einem exklusiven VIP-Catering verpflegt werden wollten – dabei wurde offensichtlich, dass ein Essen, das gut genug für Mick Jagger oder David Bowie ist, auch den „Very Im-

„Ein bisschen Pioniergeist gehörte in dieser Zeit für alle Beteiligten dazu ...“

in renommierten Häusern deutschlandweit wie international erlernt. „Wir hören zu und fragen nach“, lautet ein Credo von Kirberg Catering, das auch die Handlungsmaxime von Unternehmensgründerin Jutta Kirberg perfekt umschreibt.

It's only Rock 'n' Roll, but ...

Die Erfolgsgeschichte von Kirberg Catering begann im Jahr 1982 mit einem Zufall: „Während meines Studiums wurde ich gefragt, ob ich nicht Lust hätte, bei

standen weitere Verbindungen in die Szene, und so wurde Jutta Kirberg für die im gleichen Jahr anstehende Tournee von BAP verpflichtet. „Ein bisschen Pioniergeist gehörte in dieser Zeit für alle Beteiligten dazu, und das, was man heute als Catering für den Tourneebereich kennt, entstand erst in jenen Jahren“, erläutert Kirberg. Der Tour mit BAP folgten zahlreiche weitere Tourneen; gut im Gedächtnis geblieben sind der umtriebigen Unternehmerin u. a. Santana, David Bowie, Maril-

portant Persons“ schmecken würde. Hier und auch im Kölner E-Werk, in dem eine erste „feste Feuerstelle“ unterhalten wurde, ist der Einstieg von Kirberg Catering in die Event-Szene zu finden, wobei Jutta Kirberg darauf hinweist, dass der Rock 'n' Roll mit Ausnahme von „Rock am Ring“ für sie mittlerweile mehr oder weniger Vergangenheit ist. „Heute catern wir fast ausschließlich Events im Industriebereich, bei Messen und Veranstaltungen jeder Art“, so Kirberg.



„Die Köche genießen die Möglichkeit, ihr Können bei uns in einem anderen Kontext als für sie sonst üblich einzubringen ...“

Die Geschäftsführung (von links): Jutta Kirberg, Thomas Lehmann, Volker Beuchert

Team-Spirit

Das Unternehmen legt Wert auf qualifiziertes Personal: Bereits bei der ersten Mitarbeiterin, die 1985 eingestellt wurde, handelte es sich um eine Restaurantfachfrau, und auch auf den Konzerttourneen stand die Chefin schon bald nicht mehr selbst hinter den Kochplatten, sondern verpflichtete Profis am Herd. „Sehr schnell hat sich dadurch eine (bundesweite) Koch-Connection aufgetan“, berichtet die Unternehmerin über ihre bis heute bestehende Verbindung zur Sterne-Gastronomie: Volker Beuchert etwa, der seit 2008 geschäftsführender Gesellschafter von Kirberg Catering ist, hat seine Ausbildung bei Stefan Marquardt absolviert. Kirberg-Küchenchef Mark Deitelhoff war zuvor Küchenchef auf der Bühlerhöhe.

„In der überwiegenden Mehrzahl aller Fälle arbeiten wir nicht mit Leiharbeitsfirmen“, sagt Jutta Kirberg und nennt im Gespräch Köche wie Ralf Zacherl, Wolfgang Pade und Matthias Schneider. Dass sich die renommierten Speisenspezialisten bei Kirberg die Ehre geben, hat mehrere Gründe: „Es gibt immer Arbeit,

und wir haben interessante Projekte“, sagt die Geschäftsführerin. „Die Köche genießen die Möglichkeit, ihr Können bei uns in einem anderen Kontext als für sie sonst üblich einzubringen – das ist oft eine willkommene Abwechslung zum Alltag in kleineren Häusern, in denen an fünf Tagen pro Woche jeden Abend gekocht wird. Bei uns wird dagegen mitunter mehrere Tage am Stück gearbeitet, aber danach hat man Freizeit. Darüber hinaus hat unter Köchen der kollegiale Austausch einen hohen Stellenwert: Man schaut gerne über den eigenen Tellerrand hinaus und holt sich bei Kollegen Anregungen und neue Inspirationen.“

Schloss Morsbroich

Seit Mitte 2003 betreibt Kirberg Catering ein eigenes Restaurant: Schloss Morsbroich und die umgebende, von einem Wassergraben romantisch eingegrenzte Parkanlage gelten als „gute Stube“ der ansonsten stark industriell geprägten Stadt Leverkusen und werden gerne für anspruchsvolle Veranstaltungen genutzt. Das Schloss beherbergt ein Museum für

zeitgenössische Kunst; das mehrfach ausgezeichnete Restaurant befindet sich in der aufwändig restaurierten Remise. Rund 70 Personen finden im Restaurant Schloss Morsbroich bei normaler Bestuhlung Platz, wobei eine räumlich separierte Empore unter dem Dach gerne von kleineren Gruppen mit bis zu 18 Personen genutzt wird. Überall ist eine flexible Zusammenstellung des hochwertigen Mobiliars möglich, um den Wünschen von Gruppen unterschiedlicher Größen gerecht zu werden. Große Gesellschaften können zusätzlich den an das Restaurant angrenzenden Gartensaal (ca. 120 qm) nutzen, der sich bei Events von Konferenzen über Jahresvollversammlungen bis hin zu Hochzeitsfeiern bestens bewährt und in diversen Bestuhlungsvarianten gebucht werden kann – kombiniert bieten Gartensaal und Restaurant nicht nur einen wunderbaren Schlosblick, sondern auch ausreichend Raum für bis zu 250 Personen. In der wärmeren Saison ist darüber hinaus die Einbindung der lauschigen, zum baumbestandenen Garten führenden Terrasse eine viel gefragte Option. „Es ist gut, einen besonderen Platz

„Für uns ist das Gastgeben etwas, das uns unglaublich viel Freude bereitet!“

Backstage-Pass vom Stones-Konzert 1982



„White Star Award“ von Gruner + Jahr mit rund 250 geladenen Gästen im Düsseldorfer Lofthaus



125-jähriges Firmenjubiläum des
Krefelder Industrieausrüsters Siempelkamp



Marken-Event für AXA im Berliner Tempodrom



ring reflektiert wird: „Die Terminologie hat sich in Zeiten schlanker Budgets verändert: Oft wird in letzter Zeit nicht mehr Opulentes und Exquisites verlangt, sondern Schlichtes und Raffiniertes erfährt eine hohe Akzeptanz. Dennoch soll gerade mit dem Catering weiterhin die Wertschätzung für die Gäste ausgedrückt werden – in einem leckeren Quark mit hausgemachtem Apfel-Kürbis-Chutney auf frisch gebackenem Brot stecken immer noch viel Detailarbeit und handwerkliches Geschick.“

Originalität ist bei merklichem Preisdruck und weiterhin hohen Qualitätsansprüchen mehr denn je gefragt. Kirberg Catering hat unter anderem einen so genann-

„Wir bereiten übrigens auch einen sehr gut schmeckenden Eintopf zu ...“

zu haben, an dem sich zeigen lässt, was man kann“, sagt Jutta Kirberg und weist auf weitere Locations aus ihrem Angebot hin, die für Events unterschiedlicher Größen geeignet sind.

„Für uns ist das Gastgeber etwas, das uns unglaublich viel Freude bereitet!“, sagt Jutta Kirberg, und jeder ihrer zahlreichen Kunden wird diese Aussage sicher gerne bestätigen. Kirberg Catering wird vorrangig in einem Radius von 200 km rund um Köln tätig, betreut selbstverständlich aber auch Veranstaltungen in ganz Deutschland und wird auf Wunsch europaweit aktiv. „Wir inszenieren das Essen und das Miteinander beim Essen“, fährt die Gründerin von Kirberg Catering fort. „Speisen und Getränke besitzen immer einen Bezug zum Thema der Veranstaltung, und man kann sicher von Liebe zum Detail sprechen – das Salz in der Suppe sind Fantasie, Herzblut und Leidenschaft.“

Im aktuellen Jahr feiert Edel-Juwelier Bvlgari seinen 125. Geburtstag. Anlässlich der Eröffnung eines neuen Flagship-Stores in der Kölner Innenstadt sorgte Kirberg Catering für eine stilvolle Verpflegung der Gäste: Perlende Cocktails, gebratene Lammspieße auf leichtem Rahm-Gurkensalat, Tafelspitz mit Gemüsetartar sowie edle Jakobsmuscheln umhüllt mit Lardo vom Bentheimer Schwein wurden als dem besonderen Anlass angemessene Köstlichkeiten gereicht. Das Personal wurde speziell für diesen Abend ausgewählt und zu einem nonchalant auftretenden Team zusammengestellt.

Gruner + Jahr lobte 2008 erstmals den „White Star Award“ aus, bei dem fast 20.000 Leser der Zeitschriften „Schöner Wohnen“, „Essen & Trinken“ sowie „Living at Home“ 98 Produkte der Spitzenklasse bewerteten; die Preisverleihung mit rund 250 geladenen Gästen fand im Düsseldor-

fer Lofthaus statt. Die weißeste Versuche des Abends war eine mit Blattgold verzierte Patisserie-Leckerei in Form des White Stars, die von langen weißen Tafeln sowie Stühlen in edlen weißen Hussen umrahmt wurde. Der erfolgreiche Event soll 2009 neu aufgelegt werden, und auch in diesem Jahr wird sich Kirberg Catering um das leibliche Wohl der Gäste kümmern. Citroën wirbt derzeit mit dem Slogan „Créative Technologie“, und passend dazu konnten rund 120 Gäste bei Events in Hamburg, München und Berlin ihr Essen frei gestalten: Unter professioneller Anleitung von Kirberg-Küchenchef Mark Deitelhoff und moderiert von Volker Beuchert brutzelten, rührten, mischten und experimentierten die Gäste; kreierte wurden u. a. „Himmel un Aäd“ von der Entenbrust, Melonenkaviar und ein Sorbet aus Himbeeren mit einem Schuss Olivenöl.

Eine ganz andere Mischung aus der kreativen Kirberg-Küche erlebten Kunden des Krefelder Traditionsunternehmens Siempelkamp im Juni 2008: 5.000 Gäste wurden anlässlich des 125-jährigen Firmenjubiläums durch drei Erlebnistouren geleitet und goutierten die rheinische Region in der „Siempelkamp-City“, in der eine Zeitreise durch die Geschichte des Industrieausrüsters zu erleben war. Ein rustikaler Markt mit unterschiedlichen Gourmetständen wurde für das Essen als geschmackvoll gestaltetes Ambiente inszeniert.

In Zeiten schlanker Budgets ...

Kirberg Catering arbeitet sowohl für Endkunden als auch für Agenturen; viele Kunden halten den Catering-Spezialisten aus Bergisch Gladbach bereits seit Jahren die Treue. In wirtschaftlich schwierigen Zeiten hat Jutta Kirberg eine Tendenz zu eher dezenten Event-Auftritten ausgemacht, wobei dieser Trend auch im Cate-

ten „Event-Picknick-Tisch“ im Programm, aus dessen zahlreichen Aussparungen von den Gästen kleine Schalen mit leckeren Speisen entnommen werden können. Die optisch ansprechende Präsentationsform, bei der sich die Gäste gerne selber bedienen, spart Personalkosten, die in der Kalkulation eines Caterers stets einen beachtlichen Posten ausmachen. „Wir bereiten übrigens auch einen sehr gut schmeckenden Eintopf zu ...“, merkt Jutta Kirberg zur Bandbreite ihres Leistungsportfolios an und möchte mit dieser Aussage wohl auch der Fama entgegenwirken, dass eine Verpflichtung von Kirberg Catering bei Events teuer sei.

Roter Faden

„Wir arbeiten weiter an der Unternehmensentwicklung“, antwortet Jutta Kirberg auf die Frage nach der Zukunftsperspektive ihres Lebenswerks. „Wichtig ist uns ein hohes Maß an Kontinuität, und ohne anmaßend zu sein kann ich behaupten, dass wir in der Branche aufgrund unserer Kreativität und Qualität einen sehr guten Ruf genießen. Es würde mich freuen, wenn dem Catering künftig eine noch höhere Bedeutung bei Events zugemessen würde, denn Speisen und Getränke sind der rote Faden, der sich durch jede Veranstaltung zieht: Der Service heißt die Gäste mit einem Empfangsgetränk herzlich willkommen, weiß, wo sich Garderobe und Empfang befinden und ist für den Gast immer Ansprechpartner – bis zum Ende der Veranstaltung. Ich denke, es wäre sinnvoll, wenn Catering-Spezialisten bereits zu einem früheren Zeitpunkt als oft üblich in die Planungen für eine Veranstaltung mit einbezogen würden, um den gestalterischen Prozess begleiten und bereichern zu können.“

**Text: Jörg Küster
Fotos: Kirberg Catering**