

# Pressemeldung

04. Dezember 2009



**KIRBERG  
CATERING  
FINE FOOD**



Fotos Oper Köln. La Traviata: Fernando Portari (Alfredo) und Olga Mykytenko (Violetta)

## La Traviata mit feinsten Geschmacksnoten von Kirberg Catering

*Verdis »La Traviata« feierte mit Olga Mykytenko, Fernando Portari und Georg Tichy in den Hauptrollen erfolgreich Premiere im ausverkauften Kölner Opernhaus. Genusskomponist – mit dem Auftrag, die anschließende Premierenfeier kulinarisch zu untermalen – war Kirberg Catering.*

Kölns Oberbürgermeister Jürgen Roters, die Journalisten Frank Plasberg (WDR) und Günter Rühle (FAZ), Bürgermeisterin Elfi Scho-Antwerpes, Kasper König, Direktor des Museum Ludwig, und weitere 800 ausgewählte Gäste erfreuten sich am 28. November 2009 an erlesenen Geschmacksnoten wie Tartar vom zarten Sylter Matjes auf Apfelbrot, orientalischen Hühnerbällchen süß/sauer, Lachs im Crepesmantel mit Kräuterschmand und Lachskaviar oder Jaipur-Currytaler gefüllt mit Koriander-Chilicreme und waren gleichwohl begeistert. Inszeniert wurde Verdis Meisterwerk von Dietrich Hilsdorf, der mit „La Traviata“ seine Inszenierungsarbeit in Köln beginnt. Neuintendant Uwe Eric Laufenberg wollte den Regisseur für die Kölner Oper gewinnen und dies ist ihm bereits im ersten Amtsjahr gelungen. Die musikalische Leitung hatte Markus Poschner, der mit seinem musikalischen Ensemble bezaubernde Momente aufkommen ließ. Am 6. März 1853 wurde „La Traviata“ im Teatro La Fenice in Venedig uraufgeführt und wurde zu einer der erfolgreichsten Opern der Musikgeschichte.

### Weitere Infos und leckere Rezepte von Andrea Kamm: 02202.24030

Kirberg Catering Fine Food ist ein europaweit agierendes Unternehmen und langjähriger Partner internationaler Top-Unternehmen für ein Paar und für viele. Mit 40 festen und 200 freien Mitarbeitern ist der Genusslieferant auf dem deutschen Markt fest etabliert und mehrfach ausgezeichnet: Conga Award 2009 für die Top 10 im Messe- und Eventservice | red dot design award 2009 für Kirbergs Momente #1 | Gault Millau | Feinschmecker | Schlemmer Atlas | Marcellino's