

Pressemeldung

17. Juni 2009



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**

Rock am Ring: Kirberg rockt

Deutschlands populärstes Open Air Festival „Rock am Ring“ war seit Wochen ausverkauft. Rund 80.000 Fans erlebten vom 5. bis 7. Juni auf drei Bühnen die wichtigsten Bands der modernen und alternativen Rockmusik live.

Seit zehn Jahren kümmert sich Kirberg Catering um das leibliche Wohl bei Rock am Ring und war diesmal mit 70 Mitarbeitern am Start. In der gesamten Zeit von acht Tagen bekochte das Kirberg-Team die Crews für Auf-, Abbau- und Technik der Hauptbühne. „Die Jungs kriegen da schon was Handfestes“, erklärt Volker Beuchert, Geschäftsführer von Kirberg Catering „sie arbeiten sehr hart und essen Rinderschmorbraten mit Rotkohl und Klößen oder Hamburger.“ Allein für die Crew hat Kirberg Catering 6.600 Essen zubereitet. An den drei Showtagen wurden die Künstler selbst mit 1.500 Essen verwöhnt und die geladenen Gäste in den VIP-Lounges. Zu den Headlinern des Festivals gehörten diesmal: Limp Bizkit, The Killers, Placebo, Peter Fox, Jan Delay, Mando Diao sowie der kanadische Punkrocker Billy Talent und viele mehr. Obwohl das Wetter zeitweise zu wünschen übrig ließ, waren alle sehr zufrieden. „Wärmende Getränke waren natürlich sehr angesagt. An einem Tag flossen bis zu 300 Liter Kaffee“, erklärt Beuchert. Zu den Aufgaben von Kirberg gehört bei Rock am Ring auch die Ausstattung der Künstler-Garderoben: „Selbstverständlich versorgen wir die Künstler mit den Dingen, die sie gerne haben. Das kann ‚Fiji‘ sein, ein Mineralwasser der Fidschi-Inseln oder spezielles kanadisches Bier ‚Labatt Blue‘, was gewünscht wird“, so der Geschäftsführer. Insgesamt wurden etwa zehn Tonnen Lebensmittel zu Kirberg-Köstlichkeiten verarbeitet. Rock am Ring feiert nächstes Jahr 25 Jahre und wird von der Marek Lieberberg Konzertagentur veranstaltet.

www.kirberg-catering.de