

Pressemeldung

22. Dezember 2009



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**

Sunny side up für Mick Jagger & Co.

Seit 25 Jahren liefert Kirberg Catering Götterspeisen für Feinschmecker

Kirbergs Kochkunst lässt keinen kalt: Alles begann mit einem „sunny side up“ für Mick Jagger vor dem Gig. Heute schmeckt das marinierte Wachtelei vom Event-Caterer Kirberg den ausgewählten Gästen von Top-Unternehmen wie Bvlgari. Seit 25 Jahren zaubern die Kölner Lukullen aus guten Zutaten aufregende Momente.

Schicke Menschen, glänzender Marmor, funkelnde Juwelen, glitzernde Geschmeide – willkommen im Dolce Vita von Bvlgari. 2009 eröffnete der Edel-Juwelier ein neues Flaggschiff im Herzen der Domstadt mit Kostbarkeiten von Kirberg Catering: Guldene Lammspießchen auf Rahm-Gurkensalat, edle Jakobsmuscheln umhüllt mit Lardo vom Bentheimer Schwein und perlende Cocktails.



Foto Kirberg: Service, der keine Wünsche offen lässt.



Foto Kirberg: Kirbergs Kochkunst, Fantasie und Leidenschaft sind das Salz in der Suppe.

Aus Prinzip lecker

Jutta Kirberg und Thomas Lehmann haben die Catering-Firma 1984 gegründet. Seit Ende 2008 sind »aller guten Dinge drei«. Der Spitzenkoch und F&B Manager Volker Beuchert hat sich am Unternehmen beteiligt und ist in die Geschäftsleitung von Kirberg Catering Fine Food berufen worden. Heute ist der Genusslieferant für viele Top-Unternehmen aller Branchen der kulinarische Favorit für ihre Events. Mit einem Team von 40 festen und 200 freien Mitarbeitern seit Jahren gemeinsam im Einsatz, gehört Kirberg zu den etablierten Spitzen-Caterern Deutschlands. Die Crew hat ihr Können von der Pike auf gelernt, verfügt über langjährige Erfahrung, sitzt teilweise im Prüfungsausschuss ihrer Ausbildungsberufe und

kommt für einen Karriere-Award unter die Top-Five. Alle Kirberg-Köche haben ihr Handwerk in renommierten Häusern deutschlandweit und international gelernt. Zum Erfolgsrezept gehört auch die Zusammenarbeit mit prominenten Kollegen wie dem „Vater der jungen Wilden“ Stefan Marquard, TV-Koch Ralf Zacherl oder Sternekoch Wolfgang Pade. So ist Kirbergs Küche immer am Puls des Lifestyles. Die Belohnung kam im Juni dieses Jahres: Kirberg wurde branchenübergreifend für den Conga-Award nominiert und zählt somit als einziges Catering-Unternehmen auch zu den Top-Ten im Bereich Messe- und Eventservice.



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**



Foto Kirberg: Kirbergs Köche, hier Matthias Schneider, haben ihr Handwerk in renommierten Häusern gelernt.



Foto Kirberg

Guter Geschmack durch und durch

Weiß – soweit das Auge reicht: Lange Tafeln mit weißgestärktem Tuch. Stühle in edlen Hussen. Duftige Blumengebinde setzen Akzente. Weiße Porzellanpanther streifen über den Tisch. Ganz in weiß auch das Tafelgeschirr am Platz. Gruner + Jahr lobte 2008 erstmals den White Star Award aus. Fast 20.000 Leser der Zeitschriften „Schöner Wohnen“, „Essen & Trinken“ und „Living at Home“ bewerteten 98 Produkte der Spitzenklasse. Die Preisverleihung wurde im Düsseldorfer Lofthaus mit rund 250 geladenen Gästen begangen. Die weißeste Versuchung des Abends: Eine süße, mit Blattgold verzierte Patisserie-Leckerei in Form des White Stars. Auch 2009 hieß es wieder: And the winner is ... mit Kirberg. „Mit einer gelungenen Veranstaltung kann ein Unternehmen sich und seine Produkte auf eine besondere Weise präsentieren. Ein solcher Event vermittelt Wertschätzung gegenüber den geladenen Gästen“, weiß Jutta Kirberg. „Wir lassen uns immer etwas Neues einfallen – mal ist es glanzvoll und schick dann wieder bodenständig. Aber eines ist es sicher: Lecker.“

Fingerfood, Gourmet-Picknick, Flying Dinner, Live Cooking, Sharing Dinner oder Kochshow. Für Kirbergs Kochkunst sind Fantasie und Leidenschaft das Salz in der Suppe. „Natürlich steht immer der Gast im Mittelpunkt des Geschehens. Wir haben es uns zum Ziel gemacht Essen zu inszenieren. Das Miteinander beim Essen und die Art und Weise Essen zuzubereiten und zu präsentieren“, erklärt die Geschäftsführerin ihr Erfolgsrezept.



KIRBERG
CATERING
FINE FOOD



Foto Kirberg: Ganz in weiß –
Guter Geschmack zieht sich durch und durch



Foto Kirberg: White Star Logo als süßer Gruß

Kick für Klassiker oder Glück im Glas

Es ist vor allem die kulinarische Bandbreite des Könnens und die Ideen womit sich Kirberg unterscheidet. Ob Glanz und Glamour oder schlicht und ergreifend. Ob für ein Paar oder für ganz viele. Ob in Köln, Düsseldorf oder anderswo. Die Vielfältigkeit und Beweglichkeit macht das Unternehmen auch in Zeiten, in denen Auftraggeber ihre Budgets zusammenhalten und die neue Einfachheit bevorzugen, zu einem attraktiven Partner. Es muss nicht immer Kaviar sein, auch ein raffinierter Eintopf, wenn er denn von Kennern bereitet wird, schmeichelt dem Gaumen und erfreut den Gast. "Die wichtigsten Zutaten für eine gelungene Veranstaltung sind nicht nur die Speisen. Die richtige Mischung mit Fantasie und Leidenschaft machts", weiß Jutta Kirberg "erst dadurch wird gutes Essen zum Erlebnis". So entstand die Idee von DelikatEssen, eine Art Event-Picknick auf Malerböcken. Hier wurde ein Buffettisch angefertigt, der gespickt ist mit vielen leckeren Köstlichkeiten im Glas. Oder man nehme die Rückkehr zur guten alten Brotzeit. Beides sind Konzepte, die auch in diese Zeiten passen und gut gebucht werden.



**KIRBERG
CATERING
FINE FOOD**



Foto Kirberg: Delikatessen – Event-Picknick auf Malerböcken



Foto Kirberg: Einfach gut - Die gute alte Brotzeit

Was Rockstars mögen

Erlebnisse standen bereits zu Beginn des Catering-Unternehmens auf dem Speiseplan. Denn es war mehr Zufall als Plan, der Jutta Kirberg an den Herd der berühmtesten Rockband der Welt brachte und das Abendbrot vor dem Auftritt bereiten ließ. Mick Jagger schmeckte es jedenfalls und den Musikern gefiel die liebevolle Art, wie das Essen zubereitet wurde. Kirberg Catering war geboren. Der Ruf verbreitete sich schnell in der Rockszene. Die Rolling Stones, Marius Müller-Westernhagen, BAP, die Toten Hosen aber auch Luciano Pavarotti und viele andere Stars vertrauten vor und nach dem Auftritt auf das Kölner Küchenteam, das alsbald auch große Europa-Touren der Musiker begleitete. "Es bleibt mein Geheimnis, was wir damals gekocht haben, aber mit Nouvelle Cuisine und Slow-Food hat das Tour-Catering nicht viel zu tun. Da gehören in jedem Fall Süßigkeiten, Pommes rot-weiß und Spaghetti auf den Speiseplan", erinnert sich Jutta Kirberg. Auch heute noch ist Kirberg der Szene verbunden. Bei Europas größtem Open-Air-Festival beispielsweise, sind deftiges Kraftfutter und Kalorienreiches gefragt, denn Konzerte machen hungrig. Viele Kalorien werden verbraucht, um Zehntausende in Stimmung zu bringen. Bereits Tage vor dem eigentlichen Event verwandelt sich für "Rock am Ring" die Rennstrecke in einen großen Raubtierkäfig. Hier wird geschraubt, geschoben und getragen. Und Kirberg besorgt die Fütterung: Heiß, schnell und lecker – seit zehn Jahren. In der gesamten Festival-Woche ist der Caterer mit 70 Mitarbeitern am Start und bekocht die Männer, die für den Auf- und Abbau und die Technik der Hauptbühne zuständig sind. Allein für die Crew hat Kirberg Catering in diesem Jahr 6.600 Essen zubereitet, natürlich auch die Künstler bekocht, deren Gäste und die geladenen VIPs mit 1.500 musikalischen Gourmet-Menüs inspiriert. Insgesamt wurden zehn Tonnen Lebensmittel am Ring zu leckeren Köstlichkeiten verarbeitet.

Erlebnis Essen

Wenn unförmige Metallmännchen die Welt erobern, dann steht Citroën auf der Kühlerhaube. So kreativ die Werbung, so ungewöhnlich die Einladung des Autobauers: Ganz nach dem Motto des Abends „creative technologie“ konnten die Gäste während der Internationalen Automobil-Ausstellung in Frankfurt unter professioneller Anleitung von Kirbergs Küchenchef Mark Deitelhoff und Volker Beuchert brutzeln und rühren, mischen und probieren. 120 Geladene und Händler kreierten „Himmel un Ääd“ von der Entenbrust und Sorbet aus Himbeeren mit einem Schuss Olivenöl.



Hier kocht Kirberg

Kirbergs Ideenvielfalt und Küchenkunst gibt es mittlerweile auch stationär. Vor sechs Jahren fand das Catering-Unternehmen mit einem prächtigen Barockschloss vor den Toren Kölns die ideale Märchenkulisse für ihre Inszenierungen. Restaurant Schloss Morsbroich in Leverkusen verbindet ausgezeichnetes Essen mit traumhaftem Flair. Die Schlossküche ist jung und kreativ und von führenden Gaumen empfohlen und ausgezeichnet: Gault Millau, Feinschmecker, Schlemmer Atlas.



Foto Kirberg: Kirbergs feste Feuerstelle im Schloss Morsbroich

Schöne Fotos, weitere Infos und leckere Rezepte gerne von Birgit Franke 0221.2972745 oder per email b.franke@kirberg-catering.de



Foto Kirberg: Geschäftsführung - Jutta Kirberg, Thomas Lehmann und Volker Beuchert

Kirberg Catering Fine Food ist ein deutschlandweit agierendes Unternehmen und langjähriger Partner internationaler Top-Unternehmen für ein Paar und ganz viele Gäste. Kirberg betreibt mit dem Restaurant Schloss Morsbroich eine eigene Gastronomie und ist Preferred Partner der Eventlocations KölnSKY und bauwerk köln. Mit 25 Jahren Erfahrung, einem eingespielten Planungsteam und eigenem Pool an erfahrenen Kellnern und Köchen, ist der Genusslieferant auf dem deutschen Markt fest etabliert und mehrfach ausgezeichnet: Caterer des Jahres 2010, Kategorie Food-Konzepte & Ausstattung | Conga Award 2009 für die Top 10 im Messe- und Eventservice | red dot design award 2009 für Kirbergs Momente #1 | Auszeichnungen aus dem eigenen Restaurant Schloss Morsbroich: Gault Millau | Feinschmecker | Schlemmer Atlas | Marcellino's | tour de menu-Gewinner Köln 2010