

Für Jagger ein Ei, für Niedecken Fisch

Das **Catering**-Unternehmen **Kirberg** feierte 2009 Jubiläum: Seit 25 Jahren verpflegen die Bergisch Gladbacher Gäste glamouröser Galas ebenso wie die Geburtstagssause in der **Garage**. Schuld daran, dass Jutta Kirberg und Thomas Lehmann in die Gastronomie einstiegen, waren die mit einer **Bratpfanne** zu erfüllenden Wünsche eines britischen Rockstars.

VON LUDMILLA HAUSER

BERGISCH GLADBACH/LEVERKUSEN Die Firmenchronik beginnt mit einem Spiegelei. Das briet Jutta Kirberg Anfang der 80er Jahre, um sich Geld fürs Deutsch-Studium zu verdienen. „Sunny Side up“ verlangte Rockstar Mick Jagger damals; Kirberg brutzelte – mit dem Eidotter nach oben. Auftakt zu einer Karriere, mit der Jutta Kirberg und ihr damaliger Freund Thomas Lehmann nie geliebt hatten.

Mehr als 25 Jahre später lässt Jutta Kirberg kochen und servieren. Ihr Catering-Unternehmen hat sich aus der Musikszene herausgearbeitet, betreut Veranstaltungen von A wie Auswärtiges Amt bis V wie Vodafone, unterhält das Restaurant in Schloss Morsbroich, das einzige mit einem Auszeichnung des Gault-Millau in Leverkusen.

„Bei dem Auftritt von Mick Jagger damals spielte auch die Kölner Band BAP, wir lernten den Manager kennen, gingen mit BAP auf Tournee“, erzählt Thomas Lehmann, der mit Jutta Kirberg nur noch beruflich verbandelt ist. Er gehört ebenso zum Führungstrio des Unternehmens wie Volker Beuchert, der später hinzustieß. „Wir hatten in der Schulzeit Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt, waren aber im Grunde branchenfremd. Wir haben in der Anfangszeit selbst gekocht, wenn wir Servicekräfte brauchten, suchten wir die vor Ort.“

Logistik ist alles

Für BAP-Frontmann Wolfgang Niedecken kamen leichte Fisch- und Gemüsegerichte auf den Teller. Genereller Grundsatz in der Musikszene: „Niemals mit vollem Bauch auf die Bühne“, sagt Lehmann. Dass er heute nicht mehr selbst kocht, bedauert der 49-Jährige. „Es fehlt einem manchmal.“

Statt am Herd zu stehen, sitzt das Führungstrio am Schreibtisch. Die Logistik ist die Herausforderung für die drei: Wo geht es hin? Muss Mobiliar mit? Wie wird serviert? Auf Teller, in Cappuccino-Tässchen, in Gläsern? Braucht's auch Licht und Ton? Was ist in Sachen, Porzellan



„Es müssen nicht immer 250 Gäste sein. Wir catern auch für einen kleinen Kreis. Die kleinste Anfrage war von einem Vorstand, der wollte ein schönes Frühstück für sich und seine Frau“, erzählt Thomas **Lehmann** (M.). Mit Jutta **Kirberg** gründete er das Unternehmen, später stieß Volker **Beuchert** hinzu.

FOTOS: KIRBERG



Das Auge isst mit, der Gaumen auch: Die Kirberg-Köche haben ihr **Handwerk** in renommierten Häusern gelernt.



Ganz in **Weiß**: Für die Verleihung des „White Star Awards“, den die Mediengruppe Gruner + Jahr ins Leben rief, versorgte Kirberg 250 Gäste in Düsseldorf komplett in weiß.

INFO

Silvester noch nix vor?

Rock am Ring ist die einzige Musikveranstaltung, die Kirberg noch becatert: Crew, Musiker und Vip-Gäste = knapp 2000 Leute.

Stammteam Küche: 15 Köche
Buffettische lässt Kirberg von Schreibern anfertigen.

Silvester Heute Abend bietet Kirberg im Restaurant Schloss Morsbroich ein Genussfeuerwerk-Menu an. Mit Glück gibt es noch Plätze unter ☎ 0214 4039-058.

Mehr Infos im Internet unter www.kirberg-catering.de

und Gläser gerade im Trend (Tipp für zu Hause: Tischdecken sind out, lieber nur einen Tischläufer oder gar keinen Stoff)? Wie viele Servicekräfte brauchen wir? Wer spült hinterher ab? „Fürs Spülen gib'ts bei uns eine eigene Logistik“, verrät der Chef über 40 feste Mitarbeiter.

10 000 Hungrige? Kein Problem

Kochen können viele, „aber die meisten versauen es durch schlechte Organisation“, betont Lehmann. Ist die gut, so spiele die Anzahl der zu versorgenden Leute fast keine Rolle. 5000 Leute hat die Firma Kirberg etwa bei einer Veranstaltung in Hannover satt bekommen. „Wir könnten auch das Doppelte problemlos schaffen. Nur hat das noch niemand angefragt.“ Dass die Anfrage kommt, ist in nächster Zeit eher unwahrscheinlich. Kirberg bemerkt die Wirtschaftskrise nicht an der schrumpfenden Anzahl von Veranstaltungen, sondern daran, dass zur gleich gebliebenen Zahl von Events weniger Gäste geladen werden.

Ob auch ein Ministerium beim Neujahrsempfang spart? Vielleicht verrät es Lehmann, wenn der Empfang 2010 hinter den Caterern aus Bergisch Gladbach liegt. Bis dahin hält sich Thomas Lehmann zu Silvester an die Wurzeln: „Ich habe eine sechs Monate alte Tochter. Vielleicht gib'ts für sie heute die erste Möhre.“ Oder ein Spiegelei.