



Kirberg Catering Fine Food | Bergisch Gladbach

Kreatives Catering für höchste ästhetische Ansprüche

Einer der erfolgreichsten, modernsten und kreativsten deutschen Event-Caterer sitzt im Herzen Bergisch Gladbachs: Kirberg Catering Fine Food. Hinter dem Erfolgs-Namen steht das gemischte Doppel Jutta Kirberg und Thomas Lehmann, die vor über 25 Jahren unter ungewöhnlichen Bedingungen zusammenkamen: Beide verpflegten Künstler und deren Crews on Tour. Von Luciano Pavarotti bis zu den Rolling Stones – viele sind auf den Geschmack gekommen. 1982 bündelten die bei-

den ihre kulinarischen Fähigkeiten und gründeten ein gemeinsames Catering-Unternehmen.

Der Arbeitsbereich 2008: Event-Catering, Galas, Messen, Crew-Catering, Tagungen, Konferenzen, Privatveranstaltungen, Incentives, Koch-Events. Das Speisenangebot erstreckt sich vom kreativen Fingerfood über köstliche Buffets bis zum extravaganter Dinner. Von interaktivem Live-Cooking bis zur erlebnisreichen Molekular-Küche.

Jutta Kirberg, Geschäftsführerin: „Unsere Aufgabe sehen wir darin, die Wünsche unserer Kunden effizient, zeitgemäß und erfolgreich umzusetzen. Das schaffen wir mit einem perfekt eingespielten Team, das immer alles gibt – und davon nur das Beste.“

Kirberg und Lehmann beschäftigen heute 35 Mitarbeiter und bieten Ausbildungen für Event-Kaufleute, Köche und Schulungen für Service-Personal im Haus an. Je nach Event können sie aus dem eigenen Pool von bis zu 250 eingespielten, freien Kräften schöpfen.

Fein abgestimmt durch intelligente Organisation, perfekten Service und kulinarische Botschaften betreut die Firma Veranstaltungen aller Art und Größenordnung: Von ein paar bis ein paar tausend – rund um den Rheinisch-Bergischen Kreis, Nordrhein Westfalen, bundesweit. Geht nicht, gibt's nicht.

Jutta Kirberg will sich aber weiterhin auf die Region konzentrieren und nicht vorrangig national expandieren: „Die Konzentration auf die Region bedeutet, dass wir trotz des immer härter werdenden Marktes unseren

eigenen Qualitätsansprüchen und -erwartungen der Kunden besser gerecht werden können.“

Eine weitere Zutat zum Erfolgsrezept, neben dem hohen Anspruch an Qualität, sind die Köche: Sie haben ihr Können bei Sterneköchen und ersten Adressen deutschlandweit und international erlernt. Dabei sind beispielsweise Branchengrößen wie Stefan Marquard und TV-Koch Ralf Zacherl, dessen Koch-Show der Caterer betreut. Auf diese Weise sichert sich das Unternehmen Zugang zu aktuellen Trends.



Fotos: Kirberg (3)



Tischlein-Deckt-Sich für den, der sich vor seiner Veranstaltung von den Kochkünsten vor Ort überzeugen will: 2003 eröffnete das Unternehmen ein modern eingerichtetes Restaurant in den Remisen des Schloss Morsbroich – mit Sommerterasse im Schlosspark und Gartensaal für größere Veranstaltungen. Küche: Kreativ und jung; saisonale Küche aus frischen Zutaten der Region. Allerneuester Clou: Kirberg nun auch im Rotonda Business-Club mit von der Partie.

Birgit Franke

Ausgezeichnet

Restaurant Schloss Morsbroich

Gault Millau:

1 Kochmütze/13 Punkte

Feinschmecker:

1,5 F's

Römer's Restaurant Report:

3 Römerköpfe (Seit 2005),

Zum zweiten Mal in Folge Platz 2 bei der Tour de Menue in und um Köln, Kulinarische Auslese (S. Pellegrino), Marcellino's, Aral Schlemmer-Atlas.

Flying Buffet – fliegende Köstlichkeiten

Die altherwürdigen Räumlichkeiten des Museumschlosses Morsbroich, normalerweise nicht als Location zu haben, sind für rund 600 erlesene Gäste passend zur Einladung dekoriert. Die Sparkasse hat zu einer Info-Veranstaltung geladen. Junge Damen und Herren im schwarzen Hemd mit leuchtend roter Krawatte und bodenlanger schwarzer Vorbinder-Schürze reichen solventen Gästen Sekt mit Blattgold-Einlage – passend zur Ausstellung „Blattgold“ der Sparkasse im Schloss. Dazu Fingerfood als Appetizer. Aufgespießte Köstlichkeiten, die vom Service auf Tablett angereicht und erklärt werden: Petersilienfrittatine mit Olivenricotta und Blattgold, Latte Macchiato von Waldpilzen mit altem Balsamico, Crostini von der Jacobsmuschel



mit Blattgold und Fleur de sel, Gerollter Buchweizenpfannkuchen mit Beizlachs und Crème fraîche, Bruschetta mit Scheiben von der Entenbrust und Feigenchutney, Spießchen von der Poulardenbrust mit Estragonmarzipan und Blattgold sowie Feldsalat mit gerösteten Walnüssen mit gebackenem Kaninchenrilettes dazu ein Himbeer-Walnussdressing schweben auf Schulterhöhe vorbei. Das Tablett mit vielen kleinen Glasschälchen wird in die Menge getragen. Direkt zu den 600 Gästen, die sich um die herrlich dekorierten Stehtische gruppieren. Spätestens nach dem Sektempfang mit Blattgold-Einlage ist jedem klar: Hier bleibt nichts dem Zufall überlassen – das Motto der Veranstaltung ist bis ins Detail durchkomponiert. Ein ästhetischer Genuss, der für Wohlbefinden sorgt.