

Gutes Gespür für Gäste

Jutta Kirberg

Mit den Rolling Stones fing alles an. Vor 30 Jahren versorgte Jutta Kirberg im Juli 1982 die Rolling Stones im Müngersdorfer Stadion in Köln mit Essen und legte damit die Basis für ihr Event-Catering-Unternehmen. Dem Musikbusiness ist sie immer noch verbunden, doch längst hat die Kirberg GmbH Catering Fine Food Kunden weit über die Musikszene hinaus. „Ich mag Menschen“, fasst Jutta Kirberg das Geheimnis ihres Erfolgs zusammen. „Gastronomie ist im Grunde ganz einfach:



Jutta Kirberg

Ist Gründerin und Mitinhaberin von Kirberg Catering in Bergisch Gladbach

Foto: Unternehmen

Da sind Menschen, die einem aus welchen Gründen auch immer anvertraut sind. Und meine Aufgabe ist es, für das Wohl dieser Menschen zu sorgen.“

Ihre Liebe zur Gastgeberei entdeckte die heute 50-Jährige Anfang der Achtzigerjahre, als sie in der Bergisch Gladbacher Kneipe Dröppelminna kellnerte. Dass sie heute einem Gastronomie-Unternehmen vorsteht, hätte sich die damalige Lehramts-Studentin nicht träumen lassen. Vom Kochen hatte sie nämlich gar keine Ahnung: „Ich wusste anfangs nicht einmal, wie Rührei geht“, blickt Jutta Kirberg zurück. Aber sie hatte das Gespür dafür, was die Gäste wollen und Freude daran, deren Wünsche zu erfüllen. Ihr Studium schloss Kirberg 1986 mit dem 1. Staatsexamen ab. Zwei Jahre zuvor hatte sie bereits mit ihrem Kompagnon Thomas Lehmann ihr Unternehmen gegründet. Seit 2003 gehört als feste gastronomische Basis das Restaurant Schloss Morsbroich zu Kirberg Catering. Jutta Kirberg: „Das war die Initiative meiner Mitarbeiter. Die fanden das Haus so schön.“

hz

► Weitere Personalien unter
Köpfe und Karrieren, Seite 33