



Like a Rolling Stone

Kirberg Catering feiert in diesem Jahr sein 30-jähriges Firmen-Jubiläum und kann auf eine bewegte Zeit zurück und optimistisch nach vorne blicken.

Text: Martin Eschbach

Bereits im Juni fand die Geburtstagsfeier bei Enólogos in Frechen statt. Es ist der spanische Kooperationspartner von Kirberg Catering, der wiederum diese Jubelfeier zum Anlass nahm, sein neues Gourmet-Loft in Frechen offiziell einzuweihen. Am Tag, als Spanien im Elfmeterschießen Portugal besiegte. Doch das war nur Nebensache, denn schließlich wurde der 30. Geburtstag des Caterers gefeiert. Für die Gäste hielten Kirberg und Enólogos reichlich Tapas und Spezialitäten bereit: Salate, Sommergemüse, Tomatencaipirinha, Weißweinrisotto, Carpierlachs, iberischer Schinken, spanische Wurst, Carne Cruda, Zitronenhähnchen, galizisches Rind und spanischer Käse. Kirberg startete im Juli 1982. Da versorgte Jutta Kirberg mit einem kleinen Team im Hintergrund keine geringeren als die Rolling Stones (die wiederum in diesem Jahr ihr 50-jähriges Band-Jubiläum feiern) während ihres Konzerts im Kölner Müngersdorfer Stadion. In den Jahren darauf folgten zahlreiche weitere Stars, die das Catering des Mönchengladbacher Unternehmens in Anspruch nahmen.

Dem Musikbusiness ist Kirberg heute noch verbunden. Seit 13 Jahren sorgt

Kulinarisch stand bei Enólogos natürlich Spanisches auf dem Programm. Und das reichlich und vor allem auch frisch zubereitet.

der Caterer beispielsweise dafür, dass Bands, Crew und Vips auf dem Musik-Festival Rock am Ring gut versorgt sind (siehe Story Point of Catering, ab Seite 20). Aber Kirberg ist inzwischen auch Partner zahlreicher namhafter Unternehmen. Die Referenzliste ist lang und reicht von Allianz bis Züblin. Dabei geholfen hat sicherlich die Idee, in enger Absprache mit den Kunden Corporate Food, ein auf das jeweilige Event (oder Produkt) maßgeschneidertes Food-Konzept, zu



Fotos: Kirberg

entwickeln. Dazu gehört auch die passende Location. Deshalb verfügt das Unternehmen über exklusive Kooperatio-



„Du musst lieben, was Du tust, und das an Deine Gäste weitergeben.“

Jutta Kirberg

nen mit ausgewählten Veranstaltungsorten in ganz Deutschland, wie beispielsweise mit dem „Alten Gaswerk“ in Köln. Seit einigen Jahren hat Kirberg aber auch eine eigene „feste“ Location, wo sich Kirberg-Gäste verwöhnen lassen können: das Restaurant Schloss Morsbroich in Leverkusen. Damit nicht genug: Seit neuestem arbeitet der Caterer mit der Berliner Bar Raval von Schauspielers Daniel Brühl zusammen. Und was ist letztlich das Geheimnis des Er-

folgs von Kirberg? Die Gründerin und Chefin fasst dies wie folgt zusammen: „Gastronomie funktioniert im Grunde ganz einfach: Egal ob Chef, in der Küche oder beim Service – Du musst lieben, was Du tust, und diese Liebe an

Deine Gäste weitergeben. Als Speise, als Getränk, als Genuss, als ein Lächeln, egal, ob große oder kleine Veranstaltung, Messe oder Firmen-Event. Die Gäste müssen spüren: Die machen das mit Herz und Können – für uns.“ ■

ALPENHAIN

NEU!
- VEGETARISCH
- LAKTOSEFREI

Vegetarisch, laktosefrei* und köstlich!
Würziger Emmentaler mit leckeren Brezn-Stückchen und cremiger Frischkäse mit feinem Schnittlauch.

Ideal als Fingerfood oder Beilage zu Gemüse, Salat etc.

ORIGINAL Natur QUALITÄT

ALPENHAIN-GARANTIE:
Ohne Zusatz von:
- Aromen
- Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Geschmacksverstärkern

ALPENHAIN. Nur vom Besten der Natur.

Denis Häcker (li.), Agentur Jaeger + Haeckerhase, Michael Esser, Anwaltskanzlei Freshfields Bruckhaus Deringer mit der Jubilarin Jutta Kirberg.