



Volker Beuchert (Foto: Manfred Daams)

Vegetarisch oder vegan beim Eventcatering?

## Gewachsenes Angebot

Volker Beuchert, Geschäftsführer von Kirberg Catering, über die Bedeutung vegetarischer oder veganer Speisen für das Eventcatering.

*BlachReport:* Welche Bedeutung hat eine vegetarische oder vegane Küche für das klassische Eventcatering heute?

**Volker Beuchert:** Unser Cateringangebot zeichnet sich schon immer durch eine Ausgewogenheit der Speisen aus. Wir achten grundsätzlich auf eine gute Balance aus Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und vegetarischen Gerichten. Seit jeher hegen wir eine Leidenschaft für vegetarische, aber auch für die vegane Küche. Die Variationsmöglichkeiten, die sich in diesem Bereich bieten, sind unendlich vielfältig. Die Akzeptanz für die vegetarische und vegane Küche nimmt weiter zu. Es ist schön zu sehen, dass das, was wir seit Jahren umsetzen, nun immer stärker gefragt ist.

*BlachReport:* Wie begegnen Sie dem veränderten Ernährungsbewusstsein und dem Nachhaltigkeitsbedürfnis Ihrer Kunden?

**Volker Beuchert:** Wir empfehlen ihnen unter anderem, auch bei den Getränken offen für Neues zu sein. So bieten wir eine gesunde und alkoholfreie Getränkeauswahl zum Menü an – unter anderem Wellnessdrinks. Das sind erfrischende Mix-Getränke aus regionalen und saisonalen Obst- und Gemüsesorten. Unser Drink „Bring Schwung in den Alltag“ aus Gurke, verschiedenen Kräu-

tern und Beeren erfreut sich großer Beliebtheit, ebenso selbstzubereitete Essenzen für Eistees. Zudem haben wir ausgewählte Obst- und Gemüsesäfte von regionalen Produzenten sowie alkoholfreie Bio-Biere im Angebot. Neben den ausgewählten alkoholfreien Wellnessdrinks, die wir unseren Kunden kredenzen, bieten wir selbstverständlich sowohl bei Vorspeisen, Zwischengängen, Hauptgerichten wahlweise vegetarische oder vegane Gerichte an – zum Beispiel Löwenzahn-Kartoffel-Gurkensalat mit Kürbiskernvinaigrette, Kalte Erbsensuppe mit frischer Minze, Mangold Roulade mit Steinpilzen oder Zwetschgencrumble mit Vanilleschaum.

*BlachReport:* Hat sich die Bedeutung der vegetarischen oder veganen Küche in den letzten Jahren verändert?

**Volker Beuchert:** Ja, grundsätzlich sind das vegetarische und auch das vegane Angebot in den vergangenen Jahren gewachsen. Es ist abwechslungsreicher und bunter geworden. Heutzutage finden sich in allen Bereichen viele überzeugte Vegetarier und Veganer, so beispielsweise auch unter Künstlern und Prominenten. Paul McCartney sagt: ‚Iss nichts, was ein Gesicht hat‘. Durch unsere langjährige Erfahrung können wir diesem Wunsch nach kreativer vegetarischer und veganer Küche leicht begegnen. Und das Angebot nimmt weiterhin zu – insbesondere weil es entsprechende Trendveränderungen im Markt gibt. So erleben wir aktuell eine bei-

spiellose Renaissance des Regionalen. Nach einer Umfrage des Verbraucherministeriums ist es für 67 Prozent der Verbraucher wichtig, dass Lebensmittel aus einer bestimmten Region kommen. Das regionale Angebot ist insgesamt vielfältiger und reichhaltiger geworden. So entdecken unsere Kunden zum Beispiel immer häufiger ‚alte‘ traditionelle Gemüse- und Obstsorten neu.

*BlachReport:* Gibt es Branchen, in denen eine vegetarische beziehungsweise vegane Küche bevorzugt gefordert wird?

**Volker Beuchert:** Nein. Vielmehr ist die vegetarische Küche heute in allen Bereichen ein dauerhafter Bestandteil unserer Ernährung. Man muss nicht Vegetarier sein, um gerne vegetarisch zu essen. Wir gehen davon aus, dass die vegetarische Küche auch zukünftig in allen Branchen an Attraktivität gewinnen wird und die Nachfrage steigt. Denn der Verbraucher legt zunehmend Wert auf gesunde Lebensmittel, Produkt- und Lebensqualität.

*BlachReport:* Welche Möglichkeiten haben Caterer, vegetarische oder vegane Speisen auf Veranstaltungen anzubieten?

**Volker Beuchert:** Wir kreieren gerne Gerichte, die sich individuell zusammenstellen lassen. Zum Beispiel Ziegenkäsestrudel oder Waldpilzravioli. Entsprechend den Wünschen des Gastes kombinieren wir diese mit einer vegetarischen Variante oder mit Fleisch oder



Catering Kreationen (Foto: Kirberg Catering)

Fisch. Dazu wird eine jeweils passende Sauce serviert.

**BlachReport:** Beziehen Sie Zutaten und Grundstoffe von speziellen Lieferanten?

**Volker Beuchert:** Wir achten darauf, dass in unserer Küche nur geprüfte und gekennzeichnete Grundzutaten verwendet werden. Diese kaufen wir häufig direkt beim Hersteller. Mit unseren Lieferanten sind wir in stetigem Austausch. Wir wählen alle Zutaten mit Bedacht. Zudem setzen wir gezielt naturbelassene Zutaten und Bio-Produkte ein. Dabei achten wir auf fair gehandelte Lebensmittel. So gelingt es uns, für unsere Kunden lecker und gesund zu kochen.

**BlachReport:** Können Sie die Qualität vegetarischer beziehungsweise veganer Angebote garantieren?

**Volker Beuchert:** Unsere Qualitätskontrolle beginnt bei der sorgfältigen Auswahl der Lieferanten. Wir stellen hohe Anforderungen und sind bereit, für gute Qualität höhere Prei-

se zu zahlen. Und natürlich kontrollieren wir die Produkte bei Anlieferung. Sie müssen unsere „Aufnahmeprüfung“ bestehen: Erst wenn Frische, Geruch, Geschmack und Aussehen stimmen, erhält das Produkt Zutritt in unsere Küche. Unsere Köche machen aus Gutem das Beste und geben den Gerichten den typischen „Taste by Kirberg“.

**BlachReport:** Sind vegetarische beziehungsweise vegane Speisen für das Eventcatering teurer – sowohl für Sie im Einkauf als auch für den Kunden?

**Volker Beuchert:** Gute Produkte haben ihren Preis. Wir achten beim Einkauf von Lebensmitteln immer auf Herkunft und Qualität – egal ob es sich um Fleisch, Fisch oder Gemüse handelt. Dafür zahlen wir gerne mehr. Vegetarische und vegane Gerichte erfordern zudem häufig mehr Handarbeit. Den meisten Deutschen ist die Herkunft ihrer Nahrungsmittel wichtiger als der Preis. Das ergab eine aktuelle Umfrage, die im Kölner Stadtanzeiger veröffentlicht wurde. Unsere Erfahrungen aus

dem Cateringgeschäft bestätigen dies. Wir sind überzeugt, dass sich Aufwand und höhere Kosten immer lohnen, wenn wir dafür ein leckeres und gesundes vegetarisches beziehungsweise veganes Gericht auf den Teller bringen.

**BlachReport:** Welche Erwartungen haben Sie mittelfristig an die Entwicklung in diesem Marktsegment?

**Volker Beuchert:** Durch unsere Arbeit tragen wir schon heute dazu bei, dass die Nachfrage nach guter und gesunder Küche in Deutschland zunimmt. Bereits bei den großen Philosophen im Altertum tauchte der vegetarische Gedanke auf – aus intellektuellen, religiösen und ethischen Überzeugungen. Heute weiß man, dass weniger Fleisch auch ökologisch, ökonomisch und gesundheitlich besser ist. Wir erwarten und wünschen uns im Konsumverhalten ein weiteres zunehmendes Bewusstsein für die vegetarische und vegane Küche.

**BlachReport:** Vielen Dank.