

# Free your Mind

**Der Bergisch-Gladbacher Caterer Kirberg** hat mit karibischer Kockkunst Crew und Künstler auf dem Reggae-Festival Summerjam gestärkt.

Text: Martin Eschbach

**Es ist nicht irgendein Festival, sondern eines der größten Reggae-Festivals Europas. Der Summerjam. Seit 1995 findet es am Fühlinger See in Köln statt.** Davor musste die Loreley dafür herhalten. Zwischen dem 5. und 7. Juli 2013 kamen mehr als 30.000 Besucher zur nunmehr 28. Summerjam nach Köln. Und natürlich zahlreiche Künstler und Bands, die drei Tage bei strahlendem Sonnenschein

mit ihren musikalischen Einlagen für Festival- und Party-Stimmung sorgten. Der Caterer Kirberg wiederum hatte die schwierige Aufgabe, mit seinen Kochkünste bei Stars, Crews und geladenen Gästen für gute Laune zu sorgen. Natürlich ist das nicht mit einem 08/15-Band-Catering möglich. Ein solches Festival verlangt nach einer besonderen Küche. Dass sich Kirberg jamaikanisch hat inspirieren las-

sen, liegt auf der Hand. Da spielt es auch keine Rolle, dass die Top-Acts wie Gentleman oder Patrice gar nicht aus Jamaika, sondern aus Deutschland kommen. Viele Künstler sind eben international. Authentizität ist gefragt und von den Veranstaltern auch gewollt. Das gilt für die Musik, aber auch für das Catering. „Wir finden für jede Musikrichtung das passende Menü“, sagt Volker Beuchert, Küchenchef und Ge-



Rund 30.000 Zuschauer kamen zum Summerjam Festival nach Köln. Caterer Kirberg versorgte mehr 1.000 Künstler, VIPs und Crew-Mitglieder mit jamaikanischen Köstlichkeiten.



schäftsführer von Kirberg, selbstbewusst. Das kann er sich auch erlauben, denn erst kurz zuvor hat er bei Rock am Ring zum x-ten Mal die Küche für die Künstler gerockt. Und auch beim Summerjam kann das Unternehmen auf reichlich Erfahrung zurückblicken. Hier ist der Caterer aus Bergisch-Gladbach bereist im zwölften Jahr dabei.

Ein 13-köpfiges Team, bestehend aus drei Köchen, sechs Service-Mitarbeitern, zwei Küchenhilfen, einem Logistiker und natürlich dem Veranstaltungsleiter, sorgten hier an einem heißen Sommerwochenende dafür, dass keiner der rund 1.000 Künstler, Crew-Mitglieder oder VIPs hungern musste. Gekocht wurde im Bootshaus am Fühlinger See, das dem Caterer dafür zur Verfügung stand. Dennoch blieben zum Kochen nicht mehr als 40 Quadratmeter. Das reichte zum Einrichten einer Küche mit zwei Konvektomaten, einem Herd und einer Kippbratpfanne. Vor Ort konnte außerdem noch ein bestehendes Kühlhaus genutzt werden. Ergänzt um einige Kühl-Lkws aus dem eigenen Fuhrpark konnte das festivalerfahrene Team kreativ zu Werke gehen und als besondere Spezialität in diesem Jahr das Gericht Jerk Chicken mit Jambalaya und schwarzen Bohnen zaubern (siehe Kasten). Als Würzmischung werden in der kreolischen Küche verschiedene Kombinationen von Gewürzen und Speisesalz bezeichnet. Diese werden zum Würzen und Marinieren von Fleisch, Fisch, Hühnchen und Jerky (Trockenfleisch) verwendet. Für das Summerjam-Festival hat Kirberg eine eigene Jerk-Würzmischung aus Piment, Zitronengras, Kaffirblättern, Ingwer und Limette entwickelt. Das Jerk Chicken wird mariniert, in dieser Sauce gekocht und anschließend gegrillt. Vorgaben, wie sonst im Band-Catering üblich, gab es keine. Der Kreativität waren also keine Grenzen gesetzt. Dennoch stellte sich der Caterer auf die Wünsche der Künstler ein. „Durch langjährige Erfahrung im Künstler-Catering und Festi-

val-Geschäft wissen wir worauf es ankommt“, erläutert Beuchert. Gefragt seien gesunde und frisch zubereitete Speisen. „Um auf der Bühne ordentlich zu performen, bedarf es auch einer ausgewogenen Ernährung.“ Entsprechend sei das Catering geprägt durch frische, saisonale Le-

bensmittel. Getreu dem diesjährigen Festival-Motto: „Free your Mind“ achtete Kirberg darauf, auch beim Kochen offen für Neues zu sein und für eine entsprechende Vielfalt zu sorgen. Schließlich sei das Festival schon ein bisschen wie ein Familientreffen, sagt Beuchert. ■

## Musik im Topf

Beim Summerjam ging es nicht nur auf der Bühne, sondern auch in den Kochtöpfen typisch jamaikanisch zu. Die Speisen waren entsprechend der karibischen Küche leicht, fruchtig und scharf. Dabei kam viel frisches Gemüse, Hühnchen, Fisch und als Beilagen Reis und schwarze Bohnen auf die Teller. Für Künstler, Crew und geladene Gäste standen folgende Gerichte auf dem Speiseplan:

- Kokos-Zitronengras-Suppe mit Shrimps
- Couscous-Salat mit marinierten Gambas und Mango-Chili-Sauce

- Hühnchenspieß mit Erdnuss-Sauce
- Karibischer Krautsalat mit Papaya
- Jerk Chicken mit Jambalaya und schwarzen Bohnen
- Truthahnsteaks mit Kräuter-Knoblauchmarinade, Baked Potatoes und Sour Cream
- Thunfischsteak mit Zitronen-Couscous und süß-scharfer Sauce
- Red Snapper mit Süßkartoffeln und buntem Gemüse
- Asiapfanne mit Sojasauce und Reis
- Banoffee Pie, Obstsalat

Effiziente Luftreinigung und Geruchsbeseitigung ohne Chemie.

**BÄRO**  
LUFTHYGIENE



Plasmatechnik von BÄRO.

Lufthygienelösungen live erleben im Seminar am 29. Oktober 2013.

baero.com

Tel. 02174 799 505