

# GASTGEBER & CATERER

ÜBER DEN UMGANG MIT...  
WAS, WANN, WO, WER



Miss Sophie im „Dinner for one“ hat nie Probleme mit ihren Gästen. Seit Jahren sitzen dieselben - längst verblichenen - Herrschaften an ihrer Tafel und unterwerfen sich dem eingefahrenen Ritual eines Diners bei der alten Dame. Der beliebte Silvesterspaß in den dritten Fernsehprogrammen hat mit Einladungen heutiger Tage allerdings nichts mehr gemein. **Von Christina Jockers**

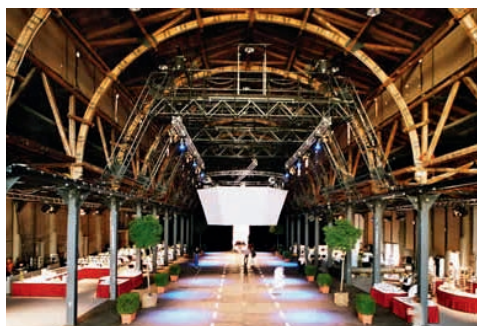
**G**astgeben macht Freude. Und Freunde. Denn wer sich Gäste lädt, egal ob ins Büro, nach Hause oder an eine Location, will damit etwas erreichen. Seinen Mitmenschen eine Freude bereiten, ein Mitarbeiterteam motivieren, Geschäftspartner von der Leistungsfähigkeit des gastgebenden Unternehmens überzeugen oder einfach nur (Geschäfts-)Kontakte pflegen.

Doch Gastgeben ist harte Arbeit. Und dabei gilt „üben, üben, üben“. Wer ein guter Gastgeber sein will, braucht Erfahrung, am besten sei „learning by doing“, sagt die Münchner Auto-Lady Regine Sixt, die ihre ersten Parties bereits in ihrer Studentenbude steigen ließ. So boomt der Markt für Bücher, die auf dem Weg zum „Perfekten Gastgeber“ helfen sollen. Vom „Vorbereiten der Wohnung“ („Sie mieten einen Umzugswagen, der das überzählige Mobiliar für eine Nacht beherbergt“), über den gedeckten Tisch, das Essen und die korrespondierenden Getränke bis zu Musikwahl, Beleuchtung und Konversation bei Tisch kann man aus klugen Büchern die Technik des Gastgebens erlernen.

Doch Technik allein macht noch keinen guten Gastgeber. „Es muß einem Spaß machen und man muß gern Gäste haben“, sagt

Lifestyle-Expertin Brigitte von Boch-Galhau. So gilt eine Einladung nach Hause unter Geschäftsfreunden als sehr persönliche Geste und besonderer Vertrauensbeweis. Gesetzte Essen im kleinen Kreis gelten als die persönlichste Art der Gästebewirtung im eigenen Heim. Sie sind die Kür, die meist mit eigenen Ressourcen ausgerichtet wird. „Man sollte jedoch räumliche und materielle Grenzen erkennen und sich nicht überfordern“, rät die Königsteiner Buchautorin Anne-Katrin Sura („Die Leichtigkeit des Kochens - Das Gastgeberkochbuch“).

Kluge Gastgeber erkennen ihre Grenzen. Und heuern Profis an. Event-Experten, die nichts anderes tun, als Veranstaltungen zu organisieren. Egal, welcher Größenordnung, Thematik oder an welchem Ort. Die Profis vom Party- oder Catering-Service, aus der Fest- und Eventbranche, schaffen optimale Voraussetzungen für gelungene Veranstaltungen, bei denen sich die Gastgeber entspannt ihren Gästen zuwenden können. Die professionellen Heinzelmännchen nehmen den Gastgebern viele mühevollen Details in Planung, Durchführung und Nachbereitung ab. Die Profis vom Catering liefern komplette Feste, vom Lachshäppchen bis zum Zahnstocher, inklusive Personal und Putztruppe, an jeden Ort, zu – fast - jedem Preis. Und das für zehn oder für 5.000 Personen.





Bummeln Sie durch unsere außergewöhnliche Ausstellung in einem ehemaligen Ballsaal des Jahres 1898. Auf über 1.000 qm Fläche präsentieren wir Ihnen dauerhafte Werte für's eigene Zuhause.

küche:absolut

Welchen aber nehmen? Die Auswahl ist riesengroß. Daß das Essen originell ist, vom Flying-Buffer aus unzähligen kleinen Häppchen bis zum mehrgängigen Gala-Menü, dafür sorgt der Wettbewerb unter den Caterern. Dazu gehören bundesweit bekannte Größen wie **Käfer, Kofler, Lufthansa Party Service** und **Do & Co**, die allesamt in Frankfurt vertreten sind. Dazu gehören auch regionale Anbieter wie **Meyer, Nykke & Kokki, Bumb's** und natürlich die großen Hotels, die alle eigene Catering-Abteilungen betreiben.

Bei den Hotels scheinen sich Frankfurter Hof und InterConti gegenseitig zu überflügeln. Im InterConti Frankfurt nahm der inzwischen größte deutsche Hotel-Party-Service einst seinen Anfang. Als **Catering's Best** ist er mittlerweile in allen deutschen Inter-Conti-Hotels fest etabliert. Dabei reicht die Servicepalette übers Catering weit hinaus. Man hat eigene Exklusiv-Locations und bietet von der Dekoration bis zum Entertainment alle Dienstleistungen aus einer Hand.

Mit **Martha's finest** hat sich 1989 das erste kirchliche Catering-Unternehmen Deutschlands in Frankfurt etabliert. Mit dem Ziel, nicht nur kulinarische Erlebnisse und erstklassigen Service anzubieten, sondern gleichzeitig sozial engagierte

Projekte zu leiten und zu unterstützen. „Dabei beliefern wir selbstverständlich nicht nur kirchliche Einrichtungen, sondern auch Privatpersonen und Unternehmen“, sagt Geschäftsführer Werner Fuchs. Etwa im Römer, bei offiziellen Anlässen der Stadt Frankfurt.

Britta Hirsch von **Bumb's Junior** hat von ihrem Firmensitz im Japan-Tower die Stadt gut im Blickfeld. Die Veranstaltungsexpertin rät zu „Live-Cooking“. Auch zu Hause, denn damit könne man hervorragend den „Heimfaktor unterstreichen“. Das Vorhandene nutzen und einbauen, nichts aufzwingen, was das Ambiente verfälscht, empfiehlt sie für ▶



Thomas Hilberath, InterContinental Frankfurt

„Catering's Best by InterContinental hat sich innerhalb der letzten Jahre als größter Hotelcaterer Deutschlands auf dem Catering-Markt etabliert. Dabei arbeiten wir nach dem Prinzip ‚Think global - act local‘: Wir kennen unseren lokalen Markt in Frankfurt, gleichzeitig können wir unseren Kunden aber den Mehrwert einer internationalen Hotelkette bieten und auch deutschlandweite Projekte realisieren. Dabei ist für uns ein kontinuierlicher Service auf höchstem Niveau selbstverständlich.“

Im InterContinental Frankfurt spiegeln sich Qualität und Kontinuität auch durch die langjährige Tätigkeit unseres Küchenchefs Klaus Bramkamp wider. Er ist ein Garant für frische, innovative Ideen und Kreativität in der Küche. Aufgrund unseres vielschichtigen Bankettangebots im Hotel greifen wir im Catering-Bereich auf bereits vorhandene Ressourcen zurück. Dies gibt uns die Möglichkeit, auch große Events problemlos zu becatern.“



Mehrfach ausgezeichnet, als eine der besten Adressen Deutschlands für Planung und Einrichtung mit Top-Service aus Meisterhand, können wir uns vorstellen, Ihren Ansprüchen gerecht zu werden.

**ABSOLUT BAD**

Vier Fachgeschäfte unter einem Dach:

Frankfurter Str. 74-76 · 63263 Neu-Isenburg  
www.absolut-bad.de · www.kueche-absolut.de  
Fax: 0 61 02-71 56-11 · Tel. 0 61 02-71 56-0

**ABSOLUT BAD** küche:absolut FLIESEN HOUSE WÄRME-STUDIO



*l'arrangement*  
Atelier für glanzvolle Feste



## GLANZVOLLE HOCHZEITS- ARRANGEMENTS

*Eleganz  
ist  
die Kunst,  
dasselbe  
anders zu tun*



Fotos: Jürgen Mai, Decoration, Vegetal Event Design

## UNVERGESSLICHE BUSINESS-EVENTS

**l'arrangement Bettina Funke-Redlich**  
Kahlertstraße 18 · 64293 Darmstadt  
Telefon 0 61 51/501 22 10  
info@larrangement.de

www.larrangement.de

## DEKONSTRUIERTE SCHWARZWÄLDERTORTE MIT KIRSCHEN IN DREI TEXTUREN



Anlässe im privaten Rahmen. Lieber weniger Auswahl anbieten: „Doch das authentisch und absolut frisch.“

Ein weiterer Local Hero ist der **Frankfurter Party- und Veranstaltungsservice**, der jährlich rund 750.000 Essen zubereitet. Die hohe Zahl erklärt sich durch die Belieferung von Schulen und Kindergärten. Seit Anbeginn setzt man hier auf Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau, die inzwischen rund zwei Drittel ausmachen. Produziert wird in einer hochmodernen Küche im Fechenheimer Industriegebiet, übrigens schräg gegenüber vom Loft-Atelier des Sternekochs Juan Amador. Für Sebastian Knoll, Küchenchef und Gesellschafter des Unternehmens, beginnt ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln eben nicht erst in der Küche, sondern bereits beim Einkauf und der Auswahl der Lieferanten. Deshalb soll es nicht nur frisch sein, gut aussehen und noch besser schmecken, sondern auch gesund und bekömmlich sein. Das ist auch ein besonderes Anliegen von **Nykke & Kokki** mit ihrem City-Ableger im Mercedes-Benz-Spot am Kaiserplatz. Die flinken Helfer mit dem lustigen Firmennamen bringen die tollsten Büffets und Menüs. Gastgeber können sich aber auch „nur Braten, Gu-

lasch oder Keulen mit genauer Garantie und jeder Menge Tips liefern lassen.“

Wer es beim Essen extravagant liebt und auch bei der Präsentation der Speisen nicht auf Design verzichten möchte, der ist bei **Kofler & Kompanie** an der richtigen Adresse: Seit 2004 präsentiert der internationale Caterer zweimal jährlich eine neue Prêt-à-Diner-Kollektion – auch Speisen sind Moden und Trends unterworfen, ganz wie die Kollektionen bei den Modenschauen in Paris, Mailand oder London! Im Vordergrund der Kollektionen steht hierbei nicht ausschließlich das Essen, sondern ebenmäßig die dazugehörigen Trends in Tischkultur, Wein und Ambiente.

Jede Kollektion wird in Zusammenarbeit mit talentierten, kreativen und hochdekorierten Küchenchefs entwickelt. Juan Amador, Heiko Antoniewicz, Hans Horberth, Ingo Holland und Hans-Jörg Bachmeier erarbeiteten gemeinsam mit K&K-Küchendirektor Kay Schoeneberg die zukunftsweisenden Kreationen.

Auch im Frankfurter Umland haben sich Anbieter auf Partyservice spezialisiert. In Bruchköbel bietet der **Schlemmerservice-Schäfer** neben vielem anderen auch hervorragende italienische Gerichte an, über deren Authentizität die italienischstämmige Schwiegertochter wacht. Doch auch iberische Köstlichkeiten werden angeboten: Wer sich für das Paella-Fest entscheidet, bekommt Live-Cooking mit viel Temperament und in der originalen Megapfanne geboten. Auch leckere



Markus Spengler,  
Geschäftsführender  
Gesellschafter des  
Frankfurter Party- und  
Veranstaltungsservice

„Eine 40jährige Tradition pflegen heißt für uns nicht, Asche aufzubewahren, sondern Glut am Glühen zu halten!“

## KÖNIGSBERGER KLOPS, MATJES HAUSFRAUENART UND STRAMMER MAX

## PAPRIKA-AÜBERGINEN TERRINE MIT ZIEGENKÄSE



Tapas gehören zum vielseitigen Angebot des Familienunternehmens. Weit über bloßes Catering hinaus geht das Leistungsspektrum von

Bettina  
Funke-Redlich,  
L'Arrangement

*L'Arrangement* in Darmstadt. Von der Hochzeit, über Firmenfeste bis zu Seminaren und Tagungen sorgen Bettina Funke-Redlich und ihr Team für detaillierte Konzepte und maßgeschneiderte Lösungen. Gerne werden auch nur Teilbereiche übernommen und zum Beispiel die passende Location, der richtige Künstler oder Special-Services angeboten.

Natürlich kann man sich auch nur Einzelteile ins

Haus liefern lassen, etwa von *Haxen Reichert* aus Höchst. Seine Haxen, Krautsalat und vieles mehr sind die Hits jeder eher rustikal ausgelegten Party. Doch auch Gänse, die nicht in den eigenen Ofen passen sind erhältlich. Große Bratenstücke, bei denen manche Hausfrau schon beim Fleischeinkauf überfordert wäre, sind bei den Spezialisten – Metzgern mit Partyservice – schnell bestellt und meist perfekt geliefert. Und man denke nicht, daß etwa der traditionsreiche *Gref-Völsing* nur Rindswürste zustande brächte. Dort kann man auch viele andere deftige Gaumengenüsse bestellen. Und wenn es wirklich die berühmten Rindswürste sein müssen, werden sie in einem Warmhaltegefäß auf Wunsch siedend heiß angeliefert. Kalte Rindswurst muß es ja wohl wirklich nicht sein. ▶

„Ganz wichtig für ein perfektes Event ist die harmonisch aufeinander abgestimmte Auswahl aller Details: von der spannenden Location, über das Catering, die Künstler, das Rahmenprogramm, den Fotografen, die Dekoration bis hin zur professionellen Konzeption, Planung und Regie. Individuell inszeniert für den Anlaß und die Menschen, die feiern.“

Fotos: Kofler & Kompanie, L'Arrangement



### Traumhafte Bäder mit Charakter zum Wohlfühlen und Genießen.

Sie finden bei uns  
ausgesuchte Accessoires von  
namhaften Herstellern.

bad  manufaktur

Premiümbäder und mehr.

## CURRYWURST VOM NORDSEE- HUMMER, GELBER CURRYSCHAUM



Das wichtigste, sagen Profi-Gastgeberinnen, ist es, das Eis bereits beim Aperitif zu brechen und Gespräche in Gang zu bringen. Warum nicht gleich eine Cocktailparty schmeißen? Da schüttelt und rührt ein Barmeister wie Karsten Kaske, der Inhaber der **Barschule Rhein-Main** in Hattersheim. Er hat an den besten Adressen seiner Zunft gemixt, bei Käfer's, Harry's New York Bar, im Maintower bei Schuhbecks und war Barkeeper des Jahres 2000. **Andreas Gebeis** richtet sogar Cocktailparties zum Happy Hour-Festpreis aus, unter dem Motto: Abends feiern - am morgen fit im Büro. Damit es nicht zu gravierenden Ausfällen kommt, dauert die Party genau drei Stunden; auf Wunsch auch länger. Die Kunden sagen, wann die Party mit wie vielen Gästen steigen soll, Gebeis und sein Team erledigen den Rest, bringen gar Snacks und – gegen Aufpreis – DJ und sonstiges Entertainment mit.

Und die Kosten? Ja, die können sich läppern bei einem Profi-Catering. Wobei bei einem Budget von 1.000 Euro das, was beim Gast vorrangig ankommt, also das Essen, nur den geringsten Teil ausmacht. Da für ein „Außer-Haus“ viel Material benötigt wird, nimmt dieser Posten neben dem Personal und dem Transport bis zu 60 Prozent eines Budgets ein, schätzt Event-Expertin Jutta Hins von der Frankfurter Spezialagentur

**Salminger & Tuerk** den Non-Food-Anteil. Ihre Mitarbeiter stellen die Caterer mit 24 bis 30 Euro pro Stunde in Rechnung. Bei Köchen wird dabei nicht nur die Zeit vor Ort, sondern auch für die Vor- und Zubereitung der Gerichte im Catering berechnet. All das plus Lieferung und Equipment addiert sich einzeln dazu. Deshalb wird ein Catering-Menü beispielsweise für „nur“ 28 Euro angeboten, während es im Restaurant mindestens das Doppelte kosten würde. Ebenso verhält es sich mit den Getränken. Allein die Geschirr- und Gläserpauschale kostet zwischen vier und 18 Euro pro Person. Feiern ist kein billiges Vergnügen. Aber es macht Spaß, schafft Erinnerungen und festigt Kontakte. ■

Fotos: Kofler & Kompanie



**MARITIM**  
Hotel Frankfurt

## Das Frankfurt-Erlebnis...

### ...der besonderen Art:

- 543 klimatisierte Zimmer inkl. 24 Suiten
- Restaurant „Classico“ mit mediterraner Küche
- Restaurant „Ambiente“ mit internationalen Köstlichkeiten
- Japanisches Restaurant „SushiSho“
- Café Rendezvous
- „Life Style Bar“ mit exotischen Cocktails und Live-Entertainment

Informationen und Buchung:

**MARITIM** Hotel Frankfurt  
Theodor-Heuss-Allee 3 · 60486 Frankfurt/Main  
Telefon 069 7578-0 · Telefax 069 7578-1000  
info.fra@maritim.de · www.maritim.de