

ChefHeads

Das Magazin aus dem Club der Küchenchefs



Auch für tausend Gäste
auf den Punkt gekocht
Kirberg Catering

Aroma- Kleinigkeiten

Suche nach innovativen Zutaten

Kochplatz-Kochschule
Fritz Jaumann

Badischer Culatello
Joachim Kaiser

Neue Rezepte für GEFU
Pasta mit David Kikkilus

Weil Geschmack verbindet. **ChefHeads**



Auf den Punkt gekocht

Kunst kommt von Können und wer das Catering von Kirberg bestellt bekommt Kochkunst. Egal ob für zwei oder für 1.000 Gäste.




Ein besonderes Ereignis will gefeiert werden: Im Museum für Ostasiatische Kunst begeht ein großer Konzern sein fünfjähriges Börsenjubiläum. Während die Moderatorin Minh Khai Phan Thi 80 VIP-Gäste begrüßt, heißen die Servicekräfte von Kirberg Catering die internationalen Gäste mit Fingerfood und Getränken herzlich willkommen. Von allen unbemerkt wirbeln im Zelt hinter der Location zahlreiche kochende Hände, um die Vorspeisen mit warmem Kabeljau in wenigen Minuten fliegend schicken zu können. Der Zeitplan ist minutiös einzuhalten. 80 Teller stehen bereit: Hier ein paar Nudeln, dort Sesammousse und daneben etwas Pak choi. In der Zwischenzeit gart der Kabeljau, bevor er – auf den Punkt – seinen Platz auf dem Teller findet und serviert wird. Das sechsköpfige Küchen-Team von Kirberg Catering arbeitet Hand in Hand mit dem Sternekoch Wolfgang Pade im Zelt hinter dem Museum. Fingerfood, kalte und warme Vorspeisen sowie Hauptgang und Dessert wollen vollendet werden – alles à la minute.

„Fünf Jahre Börsenjubiläum“ ist die Basis für das Catering-Angebot. Im engen Dialog mit dem Kunden und der Agentur entwickelt das Kirberg-Projektteam ein Foodkonzept, das dem Thema des Abends entspricht und die Gäste begeistert. Doch wie findet man das gewünschte Konzept für die vollendete Veranstaltung? „Ob für zwei oder für 1.000 geladene Gäste – zu einer erfolgreichen Eventplanung gehört immer dieselbe Vorgehensweise: Suche das richtige Thema. Finde den individuellen Zu-

gang. Erfahre die Vorlieben. Lasse Deiner Fantasie freien Lauf. Schaffe Möglichkeiten echter Begegnungen!“, erklärt Jutta Kirberg, Geschäftsführerin und Inhaberin von Kirberg Catering. Für das Börsenjubiläum heißt das: Asiatische Genusskultur. Regionale Produkte. Kluge Gastlichkeit. Und – als Highlight – ein Überraschungsgast: Wolfgang Pade, dem Vorstand des Unternehmens bestens bekannt. Sternekoch Pade hält seit 15 Jahren einen Michelin-Stern in Verden an der Aller und ist Profi am eigenen Herd. Er und Küchendirektor Volker Beuchert, seit 2008 Mitinhaber des Eventcaterers Kirberg, haben früher bereits zusammengearbeitet.

Nachdem das Gesamtkonzept abgenickt ist, gibt es aus Küchensicht noch viel zu klären. Das Menü wird entwickelt, die Rezepturen abgestimmt und die Logistik muss gut geplant sein. Alle verstehen ihr Handwerk. Wolfgang Pade ist Chef am à la carte-Herd. Die Kirberg-Profis kennen sich im Catering bestens aus. Das Wichtigste ist gute Planung. „Beim Außer-Haus-Geschäft muss man sich gut überlegen, welche Handgriffe vor Ort noch möglich sind. Was kann vorbereitet werden, um entsprechende à la carte-Qualität auch beim Catering auf den Tisch zu bringen“, erklärt Volker Beuchert. Mark Deitelhoff, Küchenchef bei Kirberg und seit 2004 an Bord, ergänzt: „Man kann sich nicht einfach umdrehen und nach dem Schneebesen greifen. Man muss ihn vorher einpacken.“ Auf der Basis – à la carte und Außer-Haus – erfolgt die Abstimmung zwischen Beuchert und Pade für das Menü. Zwei, drei Tage vor der Veranstaltung beginnen die Vorbereitungen. Kirbergs Köche und



Kulinarische Kunstwerke von Volker Beuchert, Wolfgang Pade und Matthias Schneider (Bild unten v. l. n. r.) haben Kirberg Catering einen ausgezeichneten Ruf eingebracht.





Fingerfood

Sauerteig-Brotchip-Röllchen mit Avocadocreme
 Ziegenkäsecreme mit Chili-Tomatenmarmelade
 Geräucherter Schwertfisch im Noriblatt
 Jacobsmuschel auf Rindertatar
 Satéspieß vom Hühnchen mit Speck
 Rinderfilet im Sesammantel mit Wasabi-Mayonnaise

Vorspeisen - Walking Dinner

Frühlingsrolle mit Lab Gai gefüllt auf asiatisch mariniertem
 Ragout von Paprika, Spinat und Shiitake
 Krustentiertatar mit Orange, Black Tiger Garnele
 und hausgemachtem Safran-Chillieis
 Confierter Kabeljau auf Pak choi mit Sesam-„Mousse“ und Udon Nudeln
 Geeiste Kartoffel-Fenchelsuppe Sashimi vom Wildlachs
 Basmatireis mit gebackenen Calamaretti
 Gazpacho vom Kopfsalat mit in Ingwersalz gebeiztem Kalbsrücken
 Hühnche-Saté mit Mangosalsa

Zwischengang

Tomaten-Caipirinha mit Crushed Ice von klarem Tomatensaft

Hauptgang

Brust vom Bio-Schwarzfederhuhn im Südtiroler Speck gefüllt mit
 Büffelmozzarella, gebackenen und gefüllten Zucchiniblüte auf
 Zucchini Gemüse, Paprika vom Holzkohlegrill und Rauch-Kartoffeln (Foto)

Flying Dessert

Caramelis mit Himbeergelee und salzigen Milchcouverture-Blättern
 Cacaoflan auf Amaretto- und Espresso gelee mit Mascarpone sauce
 Lanxess „Magnum“ Grüntee Eis am Stil mit Chili-Schokoladenmantel
 Crema Catalana légère mit gebratener Ananas und Safran-Vanilleeis
 „Spiegelei“ - Mango-Verkapselung auf Buttermilchmousse



Perfektes Finishing in der Location (oben), ehe der charmante Service die Gäste verwöhnen kann.

So lässt sich's feiern: Zuerst kleine Häppchen beim Get together und dann Brust vom Bio-Schwarzfederhuhn im Südtiroler Speck als Hauptspeise - Kirberg Catering ist nicht ohne Grund zum „Caterer des Jahres 2010“ ausgezeichnet worden.



Kirberg GmbH
Catering Fine Food
Gewerbehof 18
51469 Bergisch Gladbach
Telefon: 02202-24030
info@kirberg-catering.de
www.kirberg-catering.de



ein Koch aus dem Pade-Team schmeißen die Herde an. Die Brust vom Schwarzfederhuhn des Hauptgangs wird gefüllt, gerollt und vakuumiert. Zusammen machen sie das Mise en place in der Kirberg-Küche. Alles wird nach Köln transportiert. In der fertig aufgebauten Zeltküche hinter dem Museum sind die Speisen verräumt und aufgebaut. Jetzt beginnt das Finishing – die à la carte-Qualität immer vor Augen. Der Überraschungsgast und Sternekoch stößt dazu und legt gemeinsam mit dem Kirberg-Team letzte Hand an. Die Schwarzfederhuhn-Brust wird bei Niedrigtemperatur vor Ort gegart. Die Haut knusprig gebacken – sie toppt später den Teller. Nach der Begrüßung mit Fingerfood und Champus werden die Gäste durch die asiatische Ausstellung geführt. Dann heißt es an einer langen, stilvoll gedeckten Tafel Platz nehmen. Das Menü wird geschickt und Gang für Gang serviert.

Zu später Stunde: Die Gäste sind begeistert. Das Konzept ist aufgegangen. Nach dem Dinner werden die Zelte abgebrochen. Jeder Handgriff muss sitzen. Alles hat seinen Platz. Das Feierabendbier schmeckt. Alle lehnen sich entspannt zurück. Das war ein Erfolg.

Birgit Franke

Gegründet: 1982

Geschäftsführer: Jutta Kirberg, Thomas Lehmann, Volker Beuchert

Küchenchef: Mark Deitelhoff

Mitarbeiter: 40 und eigener Pool an erfahrenen Kellnern & Köchen

Catering: bis 5.000 Personen

Aktionsradius: deutschlandweit

Arbeitsbereich: Markenlaunch, Modenschau, Tagung, Produktpräsentation, Messe, Party, Preisverleihung, Jubiläum

Ausbildungen: Event-Kaufleute, Personaldienstleistungskaufleute und Weiterbildungen

Eigene Gastronomie:

Restaurant Schloss Morsbroich in Leverkusen
www.restaurant-schloss-morsbroich.de

Auszeichnungen: Platz 3 im Eventcatering-Ranking 2011 des BlachReport, Caterer des Jahres 2010 durch Catering inside in der Kategorie Food-Konzepte & Ausstattung, Conga Award 2009 für die Top 10 im Messe- und Eventservice, red dot design award 2009 für Imagebroschüre Momente #1



Fachkompetenz auf allen Posten

Interview mit Küchendirektor Volker Beuchert und Küchenchef Mark Deitelhoff

Wie sind die Abläufe beim Catering aus der Sicht des Küchenchefs?

Volker Beuchert: Wir stellen uns im Catering immer die Fragen ‚Was können wir vorbereiten? Was muss à la minute gemacht werden?‘ Es gibt vieles, was zu beachten ist: Die Auswahl der Zutaten, damit die Qualität stimmt. Der Aufbau der Küche in der Location, damit die Abläufe stimmen. Transportwege und Transportzeiten müssen bekannt sein. Für die Küche ist wichtig, ob es warm oder kalt ist oder drinnen oder draußen stattfindet. Für wie viele Personen wird gekocht? Gibt es während des Menüs eine Rede? Wann kommen die Gäste? Darauf ist alles abzustimmen.

Mark Deitelhoff: Und das alles unter Berücksichtigung der Hygienevorschriften, deren Einhaltung im Catering viel aufwendiger sind, als im Restaurant. Wir messen Temperaturen und dokumentieren was wir herausgeben und wie es ankommt.



Volker Beuchert, Küchendirektor und Mitinhaber von Kirberg Catering (rechts, im Gespräch mit Sous-Chef Matthias Schneider) ist dafür verantwortlich, was bei Kirberg auf den Teller kommt.

Wie wird das Ganze organisiert?

Volker Beuchert: Unsere Schnittstelle zum Kunden ist die Projektleitung. Sie ist für das Projekt von A bis Z verantwortlich. Sie bearbeitet das Angebot, schreibt das Konzept, stimmt die Speisenauswahl und Speisenfolge mit der Küche ab. Sie berät den Kunden. Hört seine Wünsche. Koordiniert alle Abläufe. Die Projektleitung ist quasi die Schnittstelle zwischen Kunden und Küche. Sie bestellt die Getränke, das Equipment, das Mobiliar. Bestimmt Frontcooking oder Walking Dinner. Legt die Kleidung fest. Auf dieser Basis wird die Logistik abgestimmt – alles ist minutiös geplant.

Wie gehen Sie mit den Begebenheiten vor Ort um?

Volker Beuchert: In Locations, die wir nicht kennen, machen wir eine Ortsbesichtigung. Anschließend werden die Lieferwege besprochen und der Küchenaufbau geplant. Strom- und Wasseranschlüsse festgelegt und andere locationrelevante Voraussetzungen geklärt und von der Projektleitung mit dem Kunden oder der Agentur abgestimmt.

Kirberg Catering ist bekannt und ausgezeichnet für innovative und trendsetzende Food-Konzepte. Wie hält sich die Küche auf dem Laufenden?

Volker Beuchert: Wir sind im Team immer im Gespräch. Ansonsten gehören noch Essen gehen, Seminare, Fachzeitschriften, Gäste- und Kundenfeedback, Branche und Markt beobachten mit dazu. Und der Kontakt mit Kollegen, die am Puls des Zeitgeistes kochen: Stefan Marquard, Wolfgang Pade, Ralf Zacherl, Mario Kotaska, Joe Gasser, Küchenchef von Alfons Schuhbeck, Paco Roncero, Spaniens „Koch des Jahres“ und „Bester Koch der Zukunft“ oder Ralf Bos von Bos Food und Wolfgang Otto von Otto Gourmet – um nur einige zu nennen.

Wie gehen Sie mit neuen Produkten bei Veranstaltungen um?

Volker Beuchert: Neue Ideen, Produkte und Gerichte werden im Vorfeld immer getestet. Solche Testes stehen oft im unmittelbaren Zusammenhang mit außergewöhnlichen Veranstaltungskonzepten. Wir entwickeln neue Ideen natürlich auch selbst. Hier bieten sich die Zeiten an, in denen weniger Veranstaltungen stattfinden. Die Ergebnisse unserer Entwicklungen stellen wir unseren Kunden vor.

Mark Deitelhoff: Da alle Kirberg-Köche aus guten Häusern kommen, haben sie einen entsprechenden Anspruch an sich und ihre Arbeit. Sie geben Gas. Bei den Projektentwicklungen macht jeder mit. Über den gesamten Zeitraum macht sich jeder seine Gedanken und in Projektentwicklungsphasen wird viel ausprobiert. Alle sind mit viel Motivation dabei. Als die Molekular-Küche Trend war, haben wir einen Workshop bei Paco Roncero besucht. Den neuen Input haben wir ausprobiert. Auf unsere Gegebenheiten und für unsere Gäste weiter entwickelt. Rezepte geschrieben und das Ganze bei Events umgesetzt.

Was motiviert Ihr Team außerdem?

Volker Beuchert: Der Erfolg. Neben unseren eigenen Ansprüchen, die Begeisterung unserer Kunden. Wir sind ausgezeichnet zum Caterer des Jahres und durch Kundenbefragung zur Top drei in Deutschland



Mark Deitelhoff, Küchenchef Kirberg Catering: „Wir freuen uns, den ChefHeads beigetreten zu sein. Die neue Vereinigung hat für uns hochinteressante Kollegen aus verschiedensten Bereichen, mit denen wir uns einen produktiven Austausch wünschen.“

– hinter Käfer und Kofler – gewählt. Das macht stolz und motiviert.
 Mark Deitelhoff: Wir bereiten hier fast alles frisch zu und kochen alles selbst. Nicht selbstverständlich in der Catering-Welt.

Herr Deitelhoff, Sie haben bei Jörg Müller auf Sylt gelernt. Was macht hier bei Kirberg Catering für Sie den Reiz aus?

Mark Deitelhoff: Es ist nie gleich, sondern immer komplett anders und vor allem sehr breit gefächert. Von großen Veranstaltungen wie Rock am Ring und dem 24 Stunden-Rennen über Musicalpremierer, Automessen bis hin zu kleinen, exklusiven Weihnachtsfeiern. Das ist immer wieder eine neue Herausforderung.

Herr Beuchert, Sie sind seit Mitte der 90er bei Kirberg und seit 2008 Mitglied der Geschäftsführung. Was macht bei Ihnen den Kick aus?

Volker Beuchert: Bei Kirberg Catering haben alle in der à la carte-Küche gelernt oder gearbeitet. Das ist für mich wichtig. In der à la carte-Küche lernt man, klein, fein und schick zu kochen und anzurichten. Das, was wir im Kleinen gelernt haben setzen wir bei Kirberg groß um. Das schmeckt auch der Kunde. Wir hatten ein Galamenü für 1.000 geladene Gäste. Da kam der Vorstand zu uns in die Küche und wollte wissen wie man es schafft, für 1.000 Leute das Rinderfilet so rosa auf den Punkt hinzukriegen. Wir hatten unser Ziel erreicht, für 1.000 Gäste genau so zu kochen wie für zwei.

Was zeichnet die Küche bei Kirberg Catering aus?

Volker Beuchert: Wir haben im Team hohe Fachkompetenz auf allen Posten: Vom eigenen Metzger bis hin zur Pâtisserie.

Welcher Aspekt ist noch wichtig beim Catering?

Volker Beuchert: Im Catering lernt man, dass gutes Kochen Grundvoraussetzung ist, aber nur 50 Prozent des Erfolges ausmachen. Die anderen 50 Prozent liegen in der Logistik und der gesamten Präsentation. Von Küchenseite her kann man noch so gut vorbereitet sein und noch so gut kochen. Wenn die Logistik nicht stimmt und die Speisen dem Gast nicht so serviert und präsentiert werden, wie wir es uns in der Küche vorstellen, nützt alle Kochkunst nichts.

Mit den neuen ChefHeads-Mitgliedern Volker Beuchert (Küchendirektor und Mitinhaber von Kirberg Catering) und Mark Deitelhoff (Küchenchef Kirberg Catering) sprach Birgit Franke. Die freie Journalistin (Foto) aus Köln hatte schon in der letzten Ausgabe des ChefHeads-Magazin einen Beitrag beigeuert: das Portrait über Matthias Ludwigs.

