



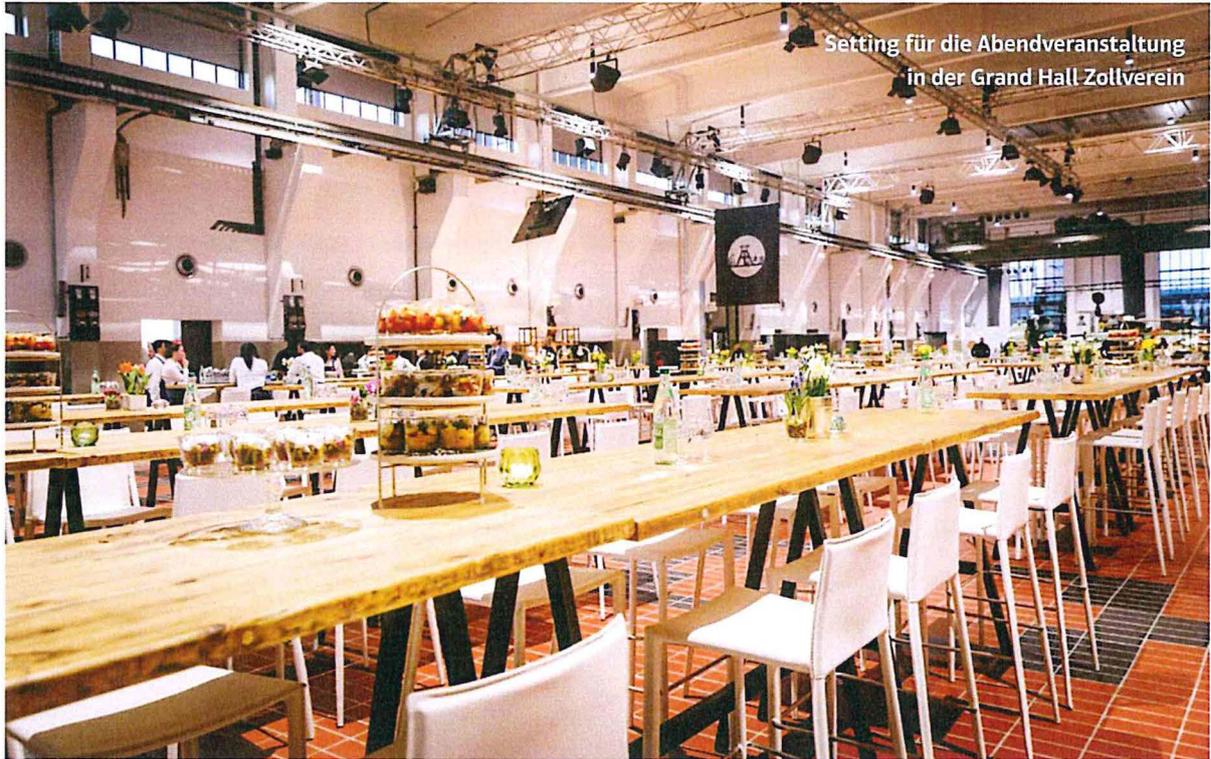
CATERING ● CASE STUDY



Kirberg Catering

# Grand vegan Catering in der Grand Hall Zollverein

Kirberg Catering und die Grand Hall Zollverein bereiten den Rahmen für eines der größten Beratungsunternehmen, das mit 1.500 Mitarbeitenden über die Zukunft diskutiert.

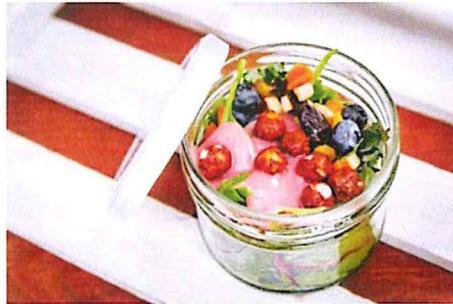


Setting für die Abendveranstaltung  
in der Grand Hall Zollverein

**D**ie Pandemie hat die Zusammenarbeit auch innerhalb von Beratungsfirmen stark Richtung Homeoffice verschoben. Zwischenzeitlich wird diese Entwicklung aber wieder um Veranstaltungen ergänzt, in der sich Menschen, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen wieder persönlich begegnen, um miteinander zu arbeiten und zu reden. Formell, aber insbesondere auch informell. Anfang des Jahres hat eines der größten Beratungsunternehmen der Welt knapp 1.500 internationale Mitarbeitende eingeladen, um intensiv über Entwicklungen der Zukunft zu diskutieren. Damit waren zwei wesentliche Rahmenbedingungen gesetzt: Es brauchte eine beeindruckende Location und ein sehr außergewöhnliches, zukunftsweisendes Catering, das zu 100% vegan ist. Nach einem Auswahlprozess fiel die Wahl auf Kirberg Catering und die Grand Hall Zollverein in Essen. Das eintägige Event begann am frühen Morgen und endete tief in der Nacht. Der Spannungsbogen zog sich vom Come-together, über Eröffnungsreden hin zu Workshop-Einheiten in World-Café-Formaten, dem großen Galadinner am Abend und einer inspirierenden Late Night.

## Exzellentes Catering, aber bitte ohne ...

Das Briefing an Kirberg Catering bestand darin, ein kreatives genussvolles Speisen- und Getränkeangebot zu entwickeln, das einem internationalem Publikum gerecht wird. Voller Geschmack und zeitgemäßem exzellentem Style. Aber bitte ohne Fleisch. Ohne Fisch. Generell ohne tierische Zutaten, also 100% vegan. Von morgens bis in die Nacht, ob Speisen oder Getränke. Selbst in der heutigen Zeit, in der vegane und vegetarische Speisen mehr und mehr an Bedeutung gewinnen, ist 100% vegan bei dieser Veranstaltungsgröße immer noch sehr ungewöhnlich. „Für uns ist das eine richtig reizvolle Aufgabe gewesen. Denn es geht ja nicht darum, knapp 1.500 Menschen auf vegane Art satt zu bekommen. Nein, wir möchten vielmehr die Gäste mit Speisen und Getränken wie immer wirklich begeistern. Wir möchten, dass die Menschen davon erzählen, weil es hervorragend aussieht, riecht und schmeckt. Gut, und nebenbei sind dann auch noch alle Speisen und Getränke vegan“, so Kirbergs Geschäftsführer Küche Volker Beuchert. →



Ob Grab'n'Go tagsüber oder Dessert am Abend: Alles war vegan und außergewöhnlich.

## Konzept „Entdeckerlust“ verzichtet auf Verzicht

Die Veranstaltung thematisierte immer wieder die Frage nach dem Zukünftigen. Herkömmliches Denken wurde infrage gestellt. Dieser Idee sollte auch das Speisen- und Getränkeangebot folgen. Essen als erlebbares Symbol für eine veränderte Zukunft. Also nicht das typische, saftige, gute Stück Fleisch als Ausdruck des höchsten Genusses. Nein, neue Wege zu denken, zu gehen und zu erleben. Dieser Gedanke zog sich durch die Veranstaltung und somit auch auf den Teller: die andere Art des Genusses, des Geschmackserlebens. Mitunter unbekannt, verblüffend, sehr lecker, aber eben nicht verzichtend oder gar mit erhobenem Zeigefinger. Volker Beuchert und sein Küchenchef Jonas Brandt erstellten das Gesamtkonzept für den Tag. Tagsüber mit Lunch-Atmosphäre eher leger und unkompliziert, im „Grab'n'Go“-Style. Am Abend festlich und hochwertig – Galastyle. „Unsere Idee war von Anfang an ‚Entdeckerlust‘. Lust daran, Geschmack und Genuss zu entdecken, mit frischen Sinnen und Freude an der Überraschung. Unser falscher falscher Hase zum Beispiel, der schmeckt so einmalig, dass sich „Hase“ und „falscher Hase“ als Gericht zukünftig einem wirklich sehr charmanten Konkurrenten stel-

len müssen“, lächelt Küchenchef Jonas Brandt.

Dabei vermieden die Kochenthusiast:innen den Einsatz von Fleischersatzprodukten, ebenso wie Soja-Produkten und Avocados und konzentrierten sich auf das, was auf dem Feld wächst, um daraus ihr reichhaltiges Buffet mit dem Titel „Quer durch den aktuellen Garten“ zu konzipieren. Einige Impulse kamen aus der asiatischen Küche, die vielfältig und vor allem sehr aromenreich ist. Die Desserts wurden natürlich ohne Milchprodukte entwickelt. Der Wein war vegan ohne Ge-

latine und die alkoholfreien sowie alkoholischen Getränke waren teils biologisch, teils regional. So zog sich die Grundidee „Entdeckerlust“ stimmig durch die gesamte Veranstaltung.

## Grand Hall – Kulisse und viele Möglichkeiten

Die Wahl der Location fiel auf die Grand Hall Zollverein in Essen. Die beeindruckenden Gebäude der Industriekultur versprühen ihren eigenen Zauber von Geschichte und Gegenwart. Zugleich bietet das Areal mit den verschiedenen Räumlichkeiten vielfache Möglichkeiten für bis zu 2.500 Gäste. Ideal also für diese Veranstaltung, die eine Aufbauzeit von zwei Tagen erforderte und zusätzlich Umbauten während des Events, um über den Tag von Tagung zu Gala zu wechseln. Auch logistisch ein Meisterwerk guter Planung und Umsetzung. „Wir freuen uns über diese Veranstaltungen, bei denen wir die Vorteile der Grand Hall voll ausspielen können. Und mit Kirberg Catering haben wir einen Preferred Partner an der Seite, der schon häufig bewiesen hat, dass er individuellen Wünschen und Herausforderungen mit kreativer Kochkunst begegnet“, freut sich Gerald Pott, Geschäftsführer der Grand Hall Zollverein. ●

Fotos: Johannes Dreuw Photographie