

Culinary Stories by Kirberg Catering

Was kann Catering für eine Location tun?



Mit den Culinary Stories hat Kirberg Catering ein neues Konzept geschaffen und dafür auch gleich den BrandEx Award erhalten: Von der Location, über Speisen, Getränke bis zur Dekoration erzählt Kirberg mit dem Catering den Gästen kulinarische Geschichten.



DANIELA BAUMANN

Der „Caterer des Jahres 2019“ will mit seinen Culinary Stories zeigen, dass Kirberg Catering für mehr als Essen und Trinken, Kochkunst und Gastlichkeit steht. Mit den kulinarischen Geschichten entsteht für die Location ein stimmiges Gesamtkonzept und für den Gast ein besonderes Erlebnis.

Die Idee

Die Idee zu den aktuellen Culinary Stories „Downtown Experience“ und „Glück auf“ hatte das Team um Geschäftsführerin Jutta Kirberg. Sie selbst wurde im letzten Jahr von Kölntourismus zur Genussbotschafterin Kölns

ernannt. „Die Culinary Stories sind durchgängig auf die Locations zugeschnitten und machen ihre Identität sichtbar, erlebbar und schmeckbar“, erklärt Jutta Kirberg, „Wir füllen den Raum, stärken mit dem Catering das Profil der Location, machen Events einmalig und tragen dazu bei, dass sie sich von anderen Locations deutlich unterscheiden, und das für den Kunden innerhalb eines festen und überschaubaren Kostenrahmens.“

Das Konzept

Eines der Culinary.Story-Konzepte, „Glück auf“, erzählt und verbindet die kulinarische Geschichte vom Berg-



Pottküche bei der Culinary Story „Glück auf“

mannsleben und gelebter Industriekultur. Inspiriert vom Revier und zugeschnitten auf die moderne multifunktionale Eventlocation Grand Hall Zollverein, die sich auf dem UNESCO Welterbe Zollverein Essen befindet. In der Story von „Glück auf“ lebt die kulinarische Seite der Pottküche, indem sich alle Details – vom Wording bis zur Präsentation – zu einem Gesamtbild zusammenfügen: Auf den Teller kommen regionale Lebensmittel, kombiniert mit natürlich schwarzen Zutaten und zubereitet mit zeitgemäßer Raffinesse. Die Atmosphäre der Zeche soll lebendig werden durch Henkelmännchen, Grubentücher, Butterdosen, Kohletaler, Pottkorn oder Grubendrinks. Dieses individuelle Konzept erfüllt die Veranstaltung an einem so geschichtsträchtigen Ort mit einer wahren Geschichte und hält, u.a. durch die Pottküche, das Wissen über das Revier lebendig. Es spannt für die Gäste den Bogen zwischen Location und Kulinarik,

zwischen Tradition und Moderne und bietet ihnen Gesprächsstoff.

Mit der Story „Downtown Experience“ kann eine Location hingegen zum urbanen Hotspot werden. Inszeniert wird die kulinarische Erlebniswelt zum hippen Stadtviertel, wie man es weltweit in den Metropolen finden kann – ein erlebnisreicher Streifzug durch asiatische Garküchen, Pastabar, Sternekküche oder einfach Picknick im Park.

Gemacht sind diese und zukünftige Culinary Stories für Locations, die eine eigene Handschrift zeigen und den Kunden ein stimmiges Gesamtkonzept präsentieren möchten. Bei der Entwicklung neuer Stories steht ein interaktiver Prozess im Dialog mit dem Kunden im Vordergrund, bei dem die Geschichte für die Location gemeinsam weiterentwickelt wird. Denn das, was man erlebt hat, lässt sich weitererzählen und bleibt in guter Erinnerung. ● [12759]



Die aktuelle Situation ist ein Treiber für große Veränderungen. Die Welt nach Corona wird eine andere sein. Das Catering hat das Potenzial, sich schnell zu wandeln, und wir sind gefordert, neu zu denken, um mit Know-how die Chance zu ergreifen, der Zukunft mit Fantasie zu begegnen. Die Grundbedürfnisse, in Verbindung zu bleiben, sich auszutauschen und inspirieren zu lassen, werden bleiben. Nichts kann die Freude ersetzen, in einer zunehmend digitaler werdenden Welt analog berührt zu werden, und wo geht



das besser als im Austausch und Erleben eines gemeinsamen Essens. Um nach dem Wandel die richtigen „Rezepte“ zu finden, werden wir gemeinsam im Dialog über den Tellerrand schauen und den Gedanken freien Lauf lassen. Für uns gilt weiterhin, wir machen Events einmalig. Freuen Sie sich auf das kleine bisschen mehr an Kreativität, Geschmack und Service.

**Jutta Kirberg, Geschäftsführerin
Kirberg Catering**