

Eine Ikone des Caterings:

Jutta Kirberg im Interview mit dem ipunkt

Mit ihrem unglaublichen Einfallsreichtum und viel Leidenschaft für ihre Arbeit leitet die Gründerin und Chefin Jutta Kirberg seit fast 40 Jahren ihr Catering-Unternehmen. Alles begann 1982 mit dem Verköstigen weltberühmter Musiker wie den Rolling Stones, U2 und David Bowie.

„Glück im Glas“ ist eine der aktuellen kulinarischen Kreationen, die sie immer wieder neu mit ihren mittlerweile über 100 Mitarbeiter*innen entwickelt. Auch die Thermomix Repräsentant*innen kamen schon in den Genuss ihrer einzigartigen Arbeit.

ipunkt: Sie haben bereits zweimal für die „Party der Besten“ gekocht. Was ist Ihnen von dieser Arbeit besonders in Erinnerung geblieben?

Jutta Kirberg: Es war ein wirklich herausforderndes Catering. Nicht nur, weil es sehr vielfältig sein sollte, sondern auch, weil wir um das große Interesse aller Gäste an gutem Essen wussten.

ipunkt: Sie wurden zweimal mit dem „Caterer des Jahres“ ausgezeichnet, gewannen den „Leaders of the Year“ und sind unter anderem Genussbotschafterin der Stadt Köln. Welchen Titel würden Sie außerdem gerne einmal bekommen?

Jutta Kirberg: Auszeichnungen sind es nicht, nach denen ich mich sehne. Meine Auszeichnung ist die Dankbarkeit und Begeisterung meiner Kunden nach einem gelungenen Essen. Das macht mich immer wieder glücklich.

ipunkt: Käme ein Partner, der keinen Sinn für kulinarische Genüsse hat, für Sie in Frage?

Jutta Kirberg: Nein! Ich weiß noch, wie ich mit meinem Mann ganz am Anfang unserer Beziehung japanisch essen ging. Ich war so glücklich, diesen besonderen kulinarischen Moment mit ihm teilen zu können, dass ich fast geweint habe.

ipunkt: Welche Auswirkung hat Ihre Leidenschaft für gutes Essen auf Ihren Alltag?

Jutta Kirberg: Zum Beispiel dahingehend, dass wir zu Hause nie etwas zum zweiten Mal essen. So viel Experimentierfreude auf diesem Gebiet muss man mögen und durchhalten.

ipunkt: Wann haben Sie das erste Mal gemerkt, dass Sie Spaß daran hatten, andere zu bewirten?

Jutta Kirberg: Schon früh. Ich komme aus einem Haushalt, in dem immer viele Menschen zu Gast waren. Ich durfte schon als Kind Kölsch zapfen, daran erinnere ich mich noch gut.

ipunkt: Was macht Ihnen am meisten Spaß vorzubereiten: Banketts, Events oder Messen?

Jutta Kirberg: Vielleicht sind Events am reizvollsten, aber eigentlich macht es vor allem dann Spaß, wenn Essen eine Bedeutung für die Gäste hat und ich eine Geschichte erzählen darf, die sie mit auf die Reise nimmt.

Durch David Bowie entdeckte sie Shushi für sich.

ipunkt: Wie kommen Sie auf Ideen für neue Konzepte, Themen oder Gerichte?

Jutta Kirberg: Ich hole mir überall Inspiration, lese viel, lasse mich von Möbeln und anderen Designobjekten anregen, mäandere durchs Internet und beobachte die Welt um mich herum sehr aufmerksam.

ipunkt: Was ermüdet Sie in Ihrem Job?

Jutta Kirberg: Der überdrehte Anspruch von Kunden, wenn sie verkrampft nach einem Fehler oder einer weiteren Verbesserungsschraube suchen. Sie probieren zum Beispiel einen Wein, befinden ihn für gut, lecker und passend, aber hadern dann damit, dass der edle Tropfen nicht ölig genug an der Glaswand zurückläuft.

ipunkt: Seit wie vielen Jahren arbeiten Sie in Ihrem Unternehmen mit dem Thermomix?

Jutta Kirberg: Der Thermomix ist schon seit 15 Jahren nicht mehr aus der Zubereitung unserer vielfältigen Catering-Angebote wegzudenken. Er ist eine große Bereicherung.

ipunkt: Wofür wird er bei Ihnen hauptsächlich eingesetzt?

Jutta Kirberg: Er bereitet auf höchstem Niveau Soßen und leckere Dips vor.

ipunkt: Was würden Sie vor einem Weltuntergang als Letztes noch tun?

Jutta Kirberg: Meinen Mann küssen.

„Als ich anfang, wusste man noch nicht mal, wie man Catering schreibt.“