

Neues Lob für Kirberg Catering

VON LUDMILLA HAUSER

LEVERKUSEN Jutta Kirberg hat den richtigen Nachnamen. Denn der fängt mit demselben Buchstaben an wie Feinkost Käfer und Caterer Klaus Peter Kofler. Mit diesen bekannten Catering-Unternehmen bildet Jutta Kirberg die Top 3 der leistungsfähigsten Eventcaterer des Landes. Ergeben hat das eine Leserbefragung des Fachmagazins BlachReport. Dabei sollten Auftraggeber von Veranstaltungen ihre Meinung abgeben.

Ein Platz unter den Besten im Lande ist Kirberg Catering nicht fremd. Das Unternehmen aus Bergisch Gladbach, das in Alkenrath das Schlossrestaurant Morsbroich betreibt, heimste für das Konzept „Corporate Food“, im vergangenen Jahr den Titel „Caterer des Jahres 2010“ ein. Mit dem Konzept setzt Kirberg Firmen und deren Marken in Szene. Denn wenn Liebe durch den Magen geht, warum dann auch nicht die Liebe zu einem Produkt durch einen Leckerbissen unterstreichen? Über diese Verbindung soll das Erlebte länger im Gedäch-



Unternehmerin Jutta Kirberg wollte eigentlich Lehrerin werden. FOTO: KIRBERG

nis bleiben, Verknüpfungen hergestellt werden. Das von Kirberg betriebene Restaurant in Schloss Morsbroich ist das einzige mit einer Auszeichnung des Gault-Millau in Leverkusen und hat im vergangenen Jahr die „Tour de Menü Köln“ für sich entschieden.

Um sich für solche Preise bewerben zu können, muss man zweierlei besitzen – Können und Kreativität. Beides hat die Unternehmerin, die eigentlich Lehrerin werden wollte, entwickelt: Anfang der 80er Jahre kochten Kirberg und der heutige

Mitgeschäftsführer Thomas Lehmann – insgesamt gibt es ein Führungstrio – auf Konzerten für Musiker. Darunter auch Popstar David Bowie. Der wollte 1983 in Bochum Sushi. „Damals war die Welt ohne Internet noch größer, kaum jemand konnte sich hier etwas unter Sushi vorstellen“, erzählt Jutta Kirberg heute. Sie forschte nach; das japanische Hotel Nikko in Düsseldorf entsandte Koch, Geisha, rohen Fisch und Reis. Auch Kirberg kostete vom Bowie-Sushi. „Es wurde meine Lieblingsspeise.“

Lieblingsspeisen serviert/gesucht

Die Erinnerung daran hat eine neue Idee geweckt – ab diesem Wochenende bis zum 17. April kredenzen die Köche im Restaurant ein Menü (mittags zwei Gänge, abends vier) aus Lieblingsspeisen – etwa Himmel un Ääd neu interpretiert. Statt Blutwurst gibt's zu Kartoffelpüree und Apfelkompott Ente. Gäste sind aufgerufen, ihre Lieblingsspeise preiszugeben. Und wer weiß, vielleicht ist das wieder ein Idee, mit dem Kirberg aus den übrigen Ks wie Käfer und Kofler hervorsteicht.