

Zitiert „Wer einen guten Braten macht, hat auch ein gutes Herz.“ Wilhelm Busch (1832–1908), deutscher Schriftsteller, Maler und Zeichner  
 Online Weitere Ratgeber-Themen im Web-Archiv [Abendblatt.de/branchen-infos](http://Abendblatt.de/branchen-infos)



Ob Stehempfang, Gartenparty oder großes Fest: Der private Gastgeber kann sich von Experten und Dienstleistern beim Bewirten unterstützen lassen Foto: Getty Images

# Häppchen für die Stehparty

In Hamburg haben sich zahlreiche Restaurants und Dienstleister auf Catering für Feste und Events spezialisiert

CHAN SIDKI-LUNDIUS

„ Auch in diesem Jahr stehen möglicherweise viele Anlässe an, die es zu feiern gilt: seien es der runde Geburtstag, die Taufe, die Einschulung, der Schulabschluss, die Konfirmation oder vielleicht sogar eine Hochzeit.“

Ob in kleiner Runde oder großer Gesellschaft, am Tag oder abends, ob gediegen oder ausgelassen, mit Motto oder ohne: Als Gastgeber wünscht man sich die Gewissheit, alles dafür getan zu haben, damit die Feier für Familie und Freunde zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Die schönsten Feste sind schlussendlich die, über die noch Jahre später gesprochen wird.

*Kochen ist eine Kunst – und keineswegs die unbedeutendste.*  
 Luciano Pavarotti

Wer die Organisation nicht selber stemmen möchte oder kann, der hat die Möglichkeit, diese in professionelle Hände zu geben. In Hamburg gibt es viele Dienstleister, die sich auf die Ausrichtung von Partys und anderen Events spezialisiert haben. Während

die einen ausschließlich Essen und Getränke anbieten, haben die anderen die komplette Palette an Dienstleistungen im Programm: Sie bringen Personal, Mobiliar, Besteck und Teller mit, sie kümmern sich um die Deko, um Künstler, um eine gute Tonalanlage und um die Beschallung, damit Reden und Ansprachen auch gehört werden. An die Unterhaltung der Gäste muss ebenfalls gedacht werden. Üblicherweise werden Bands oder Solokünstler gebucht, die live auftreten, oder aber DJs.

Wie auch immer die Entscheidung ausfällt: In jedem Fall ist es wichtig, eine professionelle Tontechnik und meistens auch eine Bühne bereitzustellen. Ratsam ist es, einen Verleiher zu buchen, der nicht nur beides liefert, sondern die Technik auch während der Veranstaltung betreut.

Sind Kinder mit dabei, sollte für sie ebenfalls eine passende Beschäftigung gefunden werden. Trampoline, Hüpfburgen, Kicker, mobile Kletter- oder Torwände sind immer gern gesehen. Auch ein Zauberer oder Clown kann die jüngeren Gäste sehr glücklich machen. Was ist bei schlechtem Wetter? Der norddeutsche Sommer kann es in sich haben. Wenn die Sonne scheint, steht einer ausgelassenen Gartenparty bis tief in die Nacht nichts im Wege. Doch so manche Party musste bereits ins Wasser fallen, weil das Wetter nicht mitgespielt hat. Wer auf Nummer si-



Köstliche kleine Schönheit: appetitliche Häppchen mit Lachs

cher gehen und auf jeden Fall draußen feiern will, der sollte Schlechtwetter einkalkulieren und ein Zelt anmieten, das vom Verleiher auf- und abgebaut wird. Tische und Stühle, Beleuchtung und sogar Bars können bei den meisten Zeltverleihern ebenfalls gemietet werden. Sofern nicht im Hochsommer gefeiert wird, sind außerdem Heizstrahler empfehlenswert.

Welches Essen soll es sein? „Kochen ist eine Kunst – und keineswegs die unbedeutendste“, sagte einst der berühmte italienische Starteron Luciano Pavarotti. Recht hat er! Zu einer gelungenen Veranstaltung gehört es, die Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Hierfür muss sich der Veranstalter nicht selbst hinter den Herd stellen, schon gar nicht, wenn es mit seiner Kochkunst nicht weit her ist. Eine bessere Idee ist es, das Essen da zu bestellen, wo echte

Kochkünstler am Werk sind. Das kann zum Beispiel das eigene Lieblingsrestaurant sein, sofern es ein Catering anbietet. Alternativ dazu kann man einen versierten Partyservice beauftragen, der die bestellten Speisen oder auch Getränke zum Veranstaltungsort liefert.

Vor Ort legen die Mitarbeiter häufig nur mehr geringfügig Hand an, um die Speisen fertig zuzubereiten, das Fleisch aufzuschneiden oder aber die Speisen schön auf Tellern und Platten zu platzieren. Alternativ zum Buffet bietet sich auch ein gedecktes Essen oder ein Barbecue an.

Für kreative Kochkunst auf höchstem Niveau steht das Catering von Hotels wie dem Atlantic, dem Park Hyatt oder dem Vier Jahreszeiten. Gute Adressen sind auch Geresheim, das Landhaus Scherrer, Brunckhorst, Stockheim, Jens Stacklies, DHK, der Blaue Hummer, Kochlust sowie Kofler und Kompanie.

Wie findet man den richtigen Dienstleister? Einen guten Dienstleister erkennt man daran, dass nichts unmöglich ist und dass der Kundenwunsch absolute Priorität hat. Versierte Anbieter können Referenzkunden benennen, sie bieten ein Probessen an und unterbreiten detaillierte Angebote, die keine Fragen offen lassen.

Adressen von Dienstleistern aus allen Bereichen finden sich unter [www.hamburg-locations.com](http://www.hamburg-locations.com)

## Wer nicht selbst kochen möchte, kann einen Fachmann engagieren

Thomas Scheinemann arbeitet seit sieben Jahren als Mietkoch

„ Dabei muss einfach eine gute Stimmung aufkommen: leise Musik im Hintergrund, Kerzenschein und köstliches Essen mit korrespondierenden edlen Weinen. Ein Candle-Light-Menü kann sehr romantisch sein – und dies nicht nur im Restaurant, sondern auch zu Hause. Aber wer trifft hierbei die Menüauswahl, wer kauft ein, wer kocht und macht dann hinterher die Küche wieder sauber?“



Der Koch Thomas Scheinemann war in mehreren Fünf-Sterne-Häusern tätig Foto: dapino

Wer nicht gerade einen oder gleich mehrere Hausangestellte an der Hand hat, kann für ein privates Candle-Light-Dinner einen Mietkoch engagieren. Wenn Thomas Scheinemann anrückt, dann können sich seine Gäste rundum verwöhnen lassen. Oder sie können sich entspannt um ihre Gäste kümmern, während er noch in der Küche werkelt und letzte Hand an die einzelnen Speisen legt. Thomas Scheinemann arbeitet bereits seit sieben Jahren als Mietkoch. Zu seinen Kunden zählen nicht nur verliebte Paare, sondern auch Skatunden und Sportsfreunde, Firmen oder Gastgeber, die ihrem Geburtstag oder einem Geschäftsessen mal einen sehr privaten Rahmen geben wollen.

Im Vorbereitungsgespräch wird das individuelle Menü mit Zeitplan geklärt

Seine Kochkünste bietet Scheinemann für bis zu 40 Personen an. Bei Bedarf kümmert er sich auch um Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche und Servicekräfte. Die Küche verlässt der Experte nach der Veranstaltung wieder in einem tadellosen Zustand, das ist für ihn Ehrensache. „Um bei meinen Kunden zu kochen, benötige ich einen Herd mit vier Platten und einen funktionierenden Backofen. Eine große, gut ausgestattete Küche ist hingegen kein Muss, denn Platz zum Kochen ist in der kleinsten Küche.“

Sollten zusätzliche Kochfelder, spezielle Töpfe, Pfannen oder ein zweiter Koch erforderlich sein, bringe ich die ebenfalls mit“, berichtet der versierte Privatkoch, der bereits in mehreren Fünf-Sterne-Häusern und für viele Stars und Sternchen tätig war.

In einem Vorbereitungsgespräch erstellt er dem Anlass entsprechend zunächst ein individuelles Menü mit

Speisefolge, Zeitplan und Kostenrahmen. „Dabei werden besondere Vorlieben, vegetarische Wünsche und Allergien selbstverständlich berücksichtigt. Außerdem verwende ich ausschließlich hochwertige Lebensmittel aus kontrollierter Produktion und nur Meeresfrüchte gemäß dem MSC-Siegel“, erläutert Scheinemann.

Der Koch prüft zuweilen bei Kunden vor Ort und kauft manchmal mit ihnen ein

Bei Bedarf, vor allem bei größeren Veranstaltungen, begutachtet er die Gegebenheiten vor Ort. Außerdem kann es vorkommen, dass er mit seinen Kunden über den Isemarkt schlendert, um gemeinsam Anregungen zu finden. „Viele meiner Kunden nutzen die Gelegenheit, um mal etwas Neues auszuprobieren“, so die Erfahrung von Scheinemann. Das bestätigen Gabi und Michael, die bereits in den Genuss eines edlen Candle-Light-Dinners von ihm gekommen sind. „Wir haben viele Anregungen mitgenommen und bereits damit angefangen, diese in der Küche umzusetzen“, formulieren sie in einem Dankeschreiben an Scheinemann.

Die meisten Mietköche sind sehr flexibel und bieten viele verschiedene Speisen an – von mediterran über euroasiatisch, klassisch deutsch bis hin zu Barbecue. Die Kosten setzen sich aus dem Einkaufswert der Lebensmittel und dem benötigten Zeitaufwand zusammen. Dazu kommt meistens eine Anfahrtspauschale.

Sie sind auf den Geschmack gekommen? Da kommt es doch gelegen, dass schon bald Valentinstag ist. Das wäre auch einmal eine gute Gelegenheit, um ein Candle-Light-Dinner zu Hause auszuprobieren! (cs)

Weitere Infos und Adressen im Internet unter [www.koch-fuer-zuhause.de](http://www.koch-fuer-zuhause.de)

ANZEIGE



Expertenverzeichnis Hamburg

Ihre Catering-Experten in Hamburg!

**Hansestadt Hamburg**

VERANSTALTUNGSMANUFAKTUR  
**HAMBURG**  
 Traiteur Wille

Die Veranstaltungsmanufaktur Hamburg ist seit über zwanzig Jahren eines der führenden Gastrounternehmen für außergewöhnliche Kreativionen und Event Catering.

Gottschellstrasse 13-15  
 22301 Hamburg  
 Tel. 040 - 27 49 66  
[www.traiteur-wille.de](http://www.traiteur-wille.de)

Event Catering

**Rahlstedt**

**Meyer's**  
 Partyservice

Traditionsunternehmen  
 Seit 1971 in Hamburg  
 Konfirmationsbuffet, Fingerfood  
 Hochzeiten, Geburtstage,  
 Seminarcatering und vieles mehr

Meyers Partyservice  
 Brockdorffstrasse 20  
 22149 Hamburg  
 Tel. 040-677 666 2  
[www.meyers-party-service.com](http://www.meyers-party-service.com)

Partyservice

**Anzeige**

Google  
 ADWORDS  
**PREMIUM**  
 KPMU-PARTNER

Werben Sie wirksam bei Google!  
 Unsere zertifizierten Accountmanager erstellen die für Sie optimale Kampagne. Profitieren Sie von unserem Fundum-Service.

Hamburger Abendblatt  
 Axel-Springer-Platz 1  
 20350 Hamburg  
 Tel. 040-34 72 82 16  
[adwords@abendblatt.de](mailto:adwords@abendblatt.de)

Google AdWords

**Langenhorn**

**Ga** golden catering

Full Service für Ihr privates oder geschäftliches Event

Golden Catering  
 Essener Str. 90  
 22419 Hamburg  
 Tel. 040-94 79 32 22  
[www.goldencatering.de](http://www.goldencatering.de)

Catering

## „Die Zeiten der Fleischberge sind vorbei“

Wolfgang Finken berichtet über neue Trends beim Partyservice, über Fruchtschorlen auf Eis, Energydrinks und Live-Cooking

CHAN SIDKI-LUNDIUS

„ Worauf legen Verbraucher bei ihrem Essen besonderen Wert? Über aktuelle Trends beim Catering gibt Wolfgang Finken, Geschäftsführer des Party Service Bunds Deutschland, Auskunft.“

Hamburger Abendblatt: Welche Trends gibt es derzeit im Partyservice-Bereich?  
**Wolfgang Finken:** Die Kunden setzen zunehmend auf Nachhaltigkeit im Sinne von Regionalität. Und sie zeigen ein steigendes Bewusstsein für die Herkunft der Produkte, für ökologische, soziale und ethische Belange. Die Zeiten der Fleischberge bei Buffets sind somit vorbei. Stattdessen wird hochwertiges Fleisch in kleineren Mengen bevorzugt, das außerdem gern aus biologischer Produktion stammen darf. Bemerkens-

wert ist ferner ein „Zurück zu den Wurzeln“ bei den Verbrauchern.

Was bedeutet das?

**Finken:** Fingerfood-Spielerien und Flying Buffets sind nicht mehr so populär. Dafür erfreuen sich konventionelle, klassische Buffets mit Vorspeisen, Fleisch- und Fischvariationen, Beilagen und Nachtschier wieder großer Beliebtheit. Dabei sollen die einzelnen Gänge



Wolfgang Finken ist Geschäftsführer des Party Service Bunds Deutschland

möglichst fettarm, leicht und gesund sein und auch den Bedürfnissen der zunehmenden Zahl an Veganern und Vegetariern Rechnung tragen.

Was tut sich im Bereich der Getränke?

**Finken:** Fruchtschorlen auf Eis, wie etwa Rhabarberschorle, sind sehr gefragt. Ansonsten sind viele neue Cola- und Energydrinks auf dem Markt, die heute bei einer Veranstaltung nicht fehlen dürfen. Bei Cocktails und Longdrinks sind die Klassiker nach wie vor beliebt.

In vielen Haushalten wird das Geld knapper. Macht sich das bei Ihnen bemerkbar?

**Finken:** Unsere Erfahrung ist, dass die Lust am Feiern ungebrochen ist und dass sich viele Menschen das Gastgebersein gern auch heute kosten lassen.

Vor allem in der Generation 50 plus sind die Menschen bereit, ein paar Euro mehr auszugeben. Dabei spielt der Erlebniswert eine immer größere Rolle, daher ist beispielsweise das Live-Cooking vor Ort sehr angesagt.

Was empfehlen Sie für die Suche nach einem passenden Partyservice?

**Finken:** In unserer Branche ist Mund-zu-Mund-Propaganda sehr wichtig. Wir empfehlen eine telefonische Kontaktaufnahme und das persönliche Gespräch. Dabei zählt der erste Eindruck Grundsätzlich hat Qualität ihren Preis. Vorsicht ist somit geboten, wenn ein Anbieter mit Preisen daherkommt, die 50 Prozent unter denen der Wettbewerber liegen. Im Übrigen beraten und helfen wir gern, Feiernwillinge können sich jederzeit an uns wenden.