



rhw
management

15. März 2015

Report

Ein Genuss für Gaumen und Auge

Die Zeiten von Fleischbergen bei Büffets sind vorbei“, sagt Wolfgang Finken, Geschäftsführer des Party Service Bunds Deutschland. Das wird Martha Schollas freuen, die zusammen mit zwei Freundinnen bereits vor vier Jahren ihren vegetarischen Catering-Service im Landkreis Rotenburg/Wümme im nordöstlichen Niedersachsen gegründet hat und damit absolut im Trend der Zeit ist.

TRENDS BEIM CATERING

Ob regionale oder nachhaltige Küche, vegetarisch, vegan, wie bei Mutttern oder Cross-over: Essen dient heute nicht mehr nur der reinen Nahrungsaufnahme, sondern man kann damit einen bestimmten Lifestyle ausdrücken. Darauf hat sich natürlich auch die Event-Branche eingestellt. Nachhaltigkeit und Green Events sind ein großes Thema. Die Gäste zeigen ein steigendes Bewusstsein für die Herkunft der Produkte, so wird beim Fleisch immer häufiger nach dem Erzeuger gefragt; Fleischberge sind generell out. Dagegen wird eine kreative grüne Küche mit viel Gemüse und Kräutern immer mehr nachgefragt.

„Fingerfood-Spielereien und Flying Buffets sind nicht mehr so populär“, sagte Wolfgang Finken, der Geschäftsführer des Party Service Bundes Deutschland in einem Interview mit dem „Hamburger Abendblatt“. Hier ist eher wieder die sogenannte „ehrlche Küche“ angesagt mit klassischen Buffets, die Vorspeise, Fleisch- und Fischvariationen, Beilagen und Nachtisch enthalten. Aber leicht und gesund müssen die Speisen sein und auch genussvolle Variationen für Veganer und Vegetarier bieten. Ob das Event-Catering im Geschäftsbereich oder der Party-Service im Privathaushalt: Feste zu feiern, lassen sich die Deutschen gern etwas kosten. Vor allem die Generation 50plus tischt bei runden Geburtstagen oder anderen besonderen Anlässen auch gern mal zu Hause groß auf. Dabei geht der Trend auch hier in Richtung Event. „Rent a Cook“ wird immer populärer. Dabei können die Gäste einem Profi bei der Arbeit in der Küche des Gastgebers zusehen, Fragen zu den Zutaten oder Zubereitungsarten stellen und bei Wunsch auch mitkochen. Gesprächsthemen sind beim anschließenden gemeinsamen Schlemmen garantiert!