

## Kreatives Catering

# Mit Essen spielt man

Tschüs Käse-Igel, hallo Tapas-Tapete: Tagungessen kann preiswert und doch innovativ sein. Ideen präsentiert der STB Marketplace am 18. Februar in Hamburg. BizTravel-Leser haben freien Eintritt.

TEXT: OLIVER GRAUE

**E**n passant noch ein Lachsschnittchen – gern mit einem Tupfer Kaviar. Und wie wäre es mit einem Tomaten-Mozzarella-Spießchen? Offen gesagt: Es wäre schrecklich! Erstens für die Veranstaltungsteilnehmer, die die Häppchenparade längst satt haben. Zweitens für den Einladenden: Der gibt viel Geld für ein langweiliges Catering aus. „Und wenn es unbedingt Lachsschnittchen sein müssen, warum spazieren sie nicht einfach in einer Nivea-Dose

vorbei oder lugen stolz aus einem Werkzeugkasten hervor?“, fragt „Speisesyndikat“-Chef Ulrich Stichtmann. Die Wirkung jedenfalls wäre ungleich größer – ohne dass es mehr kostet.

Die teure Schlacht am warmen Büfett ist für viele Firmen derzeit nicht drin. Das aber heißt nicht, auf Begeisterung beim Tagungsgast zu verzichten. Immer mehr Catering-Anbieter zeigen, wie sich mit wenig Geld und kreativen Ideen die Teilnehmer verzaubern lassen. Im Trend liegt frische, gesunde Kost – ausgefallene Suppen etwa, „die durch ein intensives Geschmackserlebnis den Gast aufs Land versetzen“, sagt „Soupkultur“-Chefin Katharina Körner. Ihr Credo: „gediegene Bescheidenheit ohne

Schnickschnack, hausgemachte Qualität“ – und das zu Preisen von fünf bis 15 Euro pro Person.

## Die Präsentation muss stimmen

„Wählen Sie originelle Speisen“, rät der Caterer Georg Broich. Seine Idee: verschiedene Currywurst-Stände, an denen das Kultessen nicht nur frisch zubereitet, sondern zudem mit Blattgold verziert wird – von Sicherheitskräften. Überhaupt: Mindestens genauso viel Energie wie in die Gerichte sollten Veranstalter in deren Präsentation stecken. Mit Tapas lassen sich Tapeten verzieren, Häppchen können auch in Körben von der Decke hängen, und Cocktails schmecken noch besser, wenn man sie im Sandkasten serviert. Mit Essen spielt man nicht? Von wegen. „Es wäre toll, wenn es hier mehr rocken würde“, sagt ein Eventmanager. Egal ob mit oder ohne Lachsschnittchen. >|

CU... CU ...  
**CURRYWURST**  
mal ganz  
anders: mit  
Rukola-Salat.



## In Kürze

### STB Marketplace: Freier Eintritt für BizTravel-Leser

➤ **EVENT-CATERING UND FOOD & BEVERAGE**, das ist das Sonderthema des STB Marketplace, der am Donnerstag, 18. Februar, im Congress-Center CCH in Hamburg stattfindet. Öffnungszeit: 8 bis 17.30 Uhr.

➤ **DIE AUSSTELLER PRÄSENTIEREN** kreative Catering-Konzepte, informieren über gesundheitsbewusste Ernährung und demonstrieren, wie sich aus dem Abendessen ein tolles Rahmenprogramm machen lässt.

➤ **KOSTENLOS** ist der Besuch des STB Marketplace für BizTravel-Leser. Voraussetzung: Sie registrieren sich im Internet. Das ist ganz einfach: Erst auf die Seite [www.mice.ag/stbmarketplace](http://www.mice.ag/stbmarketplace) gehen, dann „Termine und Themen“ anklicken, „Hamburg“ auswählen und schließlich auf „Anmeldung“ (rechts oben) gehen. Wichtig: Als Registrierungsnummer **BIZTRA** angeben.