

Gespräch mit FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz

Aktuelle Food-Trends, ungewöhnliche Partyorte und das neue Heimatgefühl

Wer heute einen Tisch im Restaurant reserviert, möchte köstlich unterhalten werden. Denn Essen gehen wird zum kulinarischen Event und die Location zum Spielplatz der lukullischen Genüsse. Aber die Konkurrenz schläft nicht. Im hart umkämpften Cateringmarkt zählen vor allem außergewöhnliche Ideen. Schließlich möchten die Kunden ihre nächste Party zu einem unvergesslichen Event machen. Wir sprachen mit dem Duisburger Cateringunternehmer und FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz über nachhaltige Event-Gastronomie, aktuelle Food-Trends, außergewöhnliche Partyorte und das Comeback des Heimatgefühls.

Haben Sie ein persönliches Vorbild in der Event-Gastronomie?

Die heutige Event-Gastronomie in Deutschland ist eng mit dem Namen Gerd Käfer verbunden. Als noch niemand diesen Begriff kannte, hat der verstorbene Münchener Gastronom bereits die Szene in den 1950er Jahren kräftig aufgemischt. Als selbsternannter „Partyintendant und kulinarischer Verwöhner“ brach er sämtliche Konventionen im Nachkriegsdeutschland. Er inszenierte Partys am Ufer der Isar oder organisierte Gipfelfeste für die Münchener Schickeria in den Alpen. Für mich war und ist Gerd Käfer ein prägendes Vorbild. Noch heute profitieren wir bei der FSGG von den zündenden Ideen und Visionen des genialen Partymachers.

Was muss ein Cateringunternehmen im hartumkämpften Markt besser machen als die Konkurrenz?

Neben höchster Qualität und absolutem Servicewillen sind Phantasie und Kreativität gefragt. Was wir früher als Partyservice oder Catering bezeichnet haben, ist heute als kulinarischer Hochleistungssport einzuordnen. Über eine Veranstaltung in diesem Bereich wird nur dann positiv gesprochen, wenn sich die Gäste angenehm überrascht und unterhalten fühlen. „Front Cooking“ und „Flying Buffets“ wechseln sich in der Beliebtheitsskala mit exklusiven „Sharing-Dish Buffets“ ab. Nur wer kulinarische Geschichten erzählen und lukullische Theaterstücke inszenieren kann, wird in Zukunft bei seinen Gästen punkten können.

Zu einem gelungenen Event gehört auch die richtige Auswahl der richtigen Produkte. Was gibt's Neues bei den Food-Trends?

Da immer mehr Menschen in ferne Länder reisen und die dortige Küche kennenlernen, werden unsere Angebote mehr und mehr von den ethnischen Einflüssen bestimmt. Diese zumeist langanhaltenden Eindrücke möchten sie dann bei der nächsten Party schmecken und genießen. Dies sollte man bei der Planung und Umsetzung unbedingt beachten. Ein weiterer wichtiger Trend ist das Thema Heimat und Regionalität. Unsere Kunden möchten wissen, wo das Gemüse gewachsen ist. Das ist natürlich auch beim Fleisch so. Die Gäste verlangen ein Stück Fleisch mit Charakter. Es muss schmecken und aus nachhaltiger Zucht stammen. Die Zeiten, in denen man mit Krokodil oder Känguru punkten konnte, sind vorbei. Längst kein Trend mehr ist das Angebot von vegetarischen und veganen Gerichten. Bei uns gehören diese Dinge längst zum Standardprogramm.

Wie sieht die Partylocation der Zukunft aus?

Auch hier geht es zurück zu den Wurzeln. Scheunenfeste auf dem Bauernhof sind derzeit in. So wird das Event zum Beispiel als rustikaler Bauernmarkt inszeniert, bei denen die landwirtschaftlichen Produkte aus der Region im Mittelpunkt stehen. Auch die gediegene Veranstaltung in ehemaligen Kirchen ist nach wie vor gefragt. Genauso wie Schlösser, Burgen und Herrenhäuser am Niederrhein und im Ruhrgebiet vermehrt als beschauliche Kulisse genutzt werden. Die imposanten Szenerien der Industriekathedralen spielen bei der Auswahl ebenso eine gewichtige Rolle wie ungewöhnliche Orte auf dem Wasser oder am Ufer unserer zahlreichen Flüsse und Seen. Im Cateringgeschäft ist nichts unmöglich. Auch nicht die gute alte Küchenparty. Gerd Käfer hat einmal den Satz geprägt, dass die beste Party immer in der Küche endet.

Aus diesem Grund wird derzeit unser KochStudio auf dem Duisburger Großmarkt großzügig umgebaut. Im November möchten wir dann die größte Kochschule am Niederrhein und im Ruhrgebiet eröffnen. Danach steht sie auch für angesagte Küchenpartys zur Verfügung.

www.fsgg.de

BUZ: Frank Schwarz über die aktuellen Trends in der professionellen Cateringszene

© Holger Bernert