Chef Info
Das Magazin der Führungskräfte
Linz, im September 2024, Nr: Sept. - Erscheinungsweise: 10x/Jahr, Seite: 90-93
Druckauflage: 21 150, Darstellung: 88,85%, Größe: 1625cm², easyAPQ: 16 902,86 €
Auftr.: 13588, Clip: 16179870, SB: Hotel zum Goldenen Hirschen

»OBSERVER«

Catering mit HAUBE

GASTRONOMIE. Einige Haubenköche wagen sich auch aus dem eigenen Restaurant hinaus und bieten Catering-Konzepte für zahlreiche Events. Wie sie zum Catering kamen und welche wirtschaftliche Bedeutung es für sie hat, darüber sprechen drei prämierte Köche.

TEXT: Michael Schwarz

FOTO: BEPSIMAGE / ISTOCK / GETTY IMAGES PLUS

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 0732/6964-0, @: office@zzv.at).

»OBSERVER«

Chef Info
Das Magazin der Führungskräfte
Linz, im September 2024, Nr: Sept. - Erscheinungsweise: 10x/Jahr, Seite: 90-93
Druckauflage: 21 150, Darstellung: 96,68%, Größe: 1625cm², easyAPQ: 16 902,86 €
Auftr.: 13588, Clip: 16179870, SB: Hotel zum Goldenen Hirschen

»OBSERVER«

Die kulinarische Szene in Oberösterreich ist preisgekrönt. 41 Köche tragen hierzulande zwei oder mehr Hauben, verliehen durch den Guide Gault & Millau. In bestem Ambiente in lukullischen Freuden zu schwelgen mag für viele die Beschreibung eines perfekten Abends sein. Manche möchten auch bei ihren persönlichen Feiern und Firmenevents nicht auf die hohe Qualität der prämierten Köche verzichten. Und so verlassen die Küchenchefs die eigenen Restaurants und treten als Caterer auf den Plan.

Gastronomische Konzeptentwicklung

Christoph Forthuber ist einer aus der kleinen Auswahl an Haubenköchen, die ihren Service auch außerhalb des eigenen Etablissements anbieten. Gemeinsam mit seiner Frau Doris betreibt der Drei-Hauben-Koch noch bis Ende des Jahres das Restaurant Forthuber im Bräu in Munderfing. Danach wechselt man den Standort nach Feldkirchen bei Mattighofen und wird zu Forthuber in Gstaig. Dass es Forthuber stets zu neuen Ufern zieht, zeigt auch der Lebenslauf. Forthuber verschlug es bereits in zahlreiche renommierte Restaurants im gesamten deutschsprachigen Raum. Während der Pandemie musste er wieder Flexibilität zeigen. Man begann, Lieferdienst und Abholung anzubieten. „Und nebenbei haben meine Frau und ich uns Gedanken gemacht, wie man das gastronomische Konzept noch erweitern und stabiler gestalten kann", erzählt der Wirt. Er spürte damals eine hohe Nachfrage nach Catering bei regionalen Betrieben: „Unser Catering war ursprünglich auch nur für Unternehmen ausgerichtet." Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten und bald wurde auch der Ruf nach einer Bewirtung bei Privatevents lauter. „Binnen eines Jahres nach Start des Caterings kamen schon die ersten Privatveranstaltungen dazu und wir haben seither zahlreiche Events mit unserem Catering bedient."

Ins Catering geschlittert

Auf eine lange Tradition kann das Restaurant Verdi am Gründberg unweit von Linz zurückblicken. 1960 wurde es gegründet. Heute wird das Verdi in dritter Generation von Erich und Helga Lukas geführt. Und auch Sohn Philipp Lukas teilt die Passion für die gehobene Küche. Die Entscheidung zum Catering war keine bewusste, wie Erich Lukas erklärt. ➔

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 0732/6964-0, @: office@zzv.at).

»OBSERVER«

Chef Info
Das Magazin der Führungskräfte
Linz, im September 2024, Nr: Sept. - Erscheinungsweise: 10x/Jahr, Seite: 90-93
Druckauflage: 21 150, Darstellung: 88,85%, Größe: 1625cm², easyAPQ: 16 902,86 €
Auftr.: 13588, Clip: 16179870, SB: Hotel zum Goldenen Hirschen

Die Hauben des Restaurantguides Gault & Millau sind eine bedeutende Auszeichnung für die heimischen Spitzenköche. Das Angebot im Restaurant und beim Catering richtet sich aber nicht nur an die Top-1-Prozent.

Gäste wären auf das Verdi zugekommen und fragten, ob man auch Firmenevents bekochen würde. „Das ist über viele Jahre gewachsen, so haben wir zum Beispiel einmal bei der Sport Gala im Design Center das Catering übernommen." Der Drei-Hauben-Koch scheut sich also nicht vor der Herausforderung.

Hochzeitsfeiern boomen

Im Jänner dieses Jahres hat Zwei-Hauben-Koch Christoph Parzer die Küchenleitung und Direktion des 400 Jahre alten Gasthauses Zum Goldenen Hirschen in Gmunden übernommen. Neben dem Restaurant bietet das Haus auch einen Spa-Bereich und 21 Zimmer. Damit aber noch nicht genug: Das Team um Parzer ist von Tatendrang erfüllt und deshalb versorgt man kulinarisch auch zahlreiche Events. „Für uns ist das Cateringgeschäft sehr wichtig", betont Parzer, „vor allem im Hochzeitsbereich." Auch Lukas bemerkt einen gewissen Nachfrageanstieg für Catering bei Eheschließungen. „Firmenevents sind in den letzten Jahren etwas zurückgegangen", sagt er, „dafür gleichen das die Hochzeiten für uns aus." Eine Obergrenze bei der Gästeanzahl will er nicht nennen, auch große Events sind für ihn kein rotes Tuch. Forthuber bekocht ebenfalls viele Privatveranstaltungen: „Geburtstagsfeiern sind der Klassiker, jedoch sind diese in ihren Anforderungen immer sehr unterschiedlich." Firmenfeiern bleiben aber ebenfalls ein fixer Bestandteil seines Cateringgeschäfts. Seine größten Events hatten bisher rund 550 Gäste, jedoch betont er, dass es sich dabei nicht um eine Obergrenze handelt. An Tagen, an denen Forthuber Catering macht, bleibt sein Restaurant geschlossen. „Unser komplettes

> **Es wird oft ein wenig überschätzt, wie teuer Haubengastronomie ist.**
>
> **Erich Lukas**
> Restaurant Verdi, Linz

> **Für uns ist das Cateringgeschäft sehr wichtig, vor allem im Hochzeitsbereich.**
>
> **Christoph Parzer**
> Zum Goldenen Hirschen, Gmunden

FOTOS: KARL STEINEGGER, RESTAURANT VERDI, JÖRG LEHMANN, ASCENTXMEDIA / ISTOCK / GETTY IMAGES PLUS

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 0732/6964-0, @: office@zzv.at).

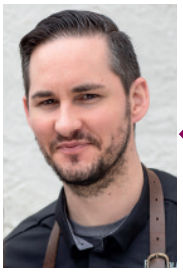
Chef Info
Das Magazin der Führungskräfte
Linz, im September 2024, Nr: Sept. - Erscheinungsweise: 10x/Jahr, Seite: 90-93
Druckauflage: 21 150, Darstellung: 97,9%, Größe: 1625cm², easyAPQ: 16 902,86 €
Auftr.: 13588, Clip: 16179870, SB: Hotel zum Goldenen Hirschen

»OBSERVER«

Augenmerk ist auf das Event gerichtet", erklärt Forthuber. Und auch das Verdi schließt seine Tore, wenn seine kulinarischen Künste woanders gebraucht werden.

Wirtschaftliche Bedeutung

Catering kann ein lukratives Geschäft sein, wie man an den „Big Players" der Branche sieht. Für die Haubenköche ist das Catering nur eine von mehreren Säulen ihres Geschäfts. „Für uns ist Catering nicht das Hauptgeschäft", sagt Lukas, „wir machen das auch nicht immer. Es muss auch für uns passen." Für Forthuber ist das Catering ein fixes zweites Standbein: „Unser Restaurant hat es allerdings nie ersetzt und wird es auch nie können." Für ihn ist der Synergieeffekt wichtig. „Durch die hohe Qualität, die wir im Restaurant bieten, gewinnen wir auch unsere Cateringkunden." Das Fortbestehen des Gasthauses wäre ohne das Catering aber nicht gefährdet, erklärt er. „Vielleicht hätten wir ohne das Catering aber auf ein bis zwei Mitarbeiter verzichten müssen." Das Catering auf Haubenniveau richtet sich auch an verschiedenste Zielgruppen. Bei Firmenevents kann Prestige gewonnen werden, wenn das Catering von einem Starkoch betreut wird. Lukas erzählt, dass manche Unternehmen das auch stolz im Internet präsentieren würden. Aber man muss kein Großverdiener sein, um Haubenküche genießen zu können. „Es wird oft ein wenig überschätzt, wie teuer Haubengastronomie ist", erklärt Lukas, „mittlerweile hat sich das Preisniveau schon angenähert an das, was man in einem normalen guten Restaurant zahlt." Und auch Forthuber erzählt von sehr unterschiedlichen Kundenwünschen. Auch für bodenständige und günstigere Menüs ist man offen. Es könnte sich also auszahlen, für einen besonderen Anlass einen Blick unter die Hauben zu werfen und mit einem Top-Koch die Feier zu planen. ■



> **Wenn ich wo das Catering für ein Event mache, bleibt mein Restaurant an diesem Tag geschlossen.**
>
> **Christoph Forthuber**
> Forthuber im Bräu, Munderfing

Zum eigenen Gebrauch nach §42a UrhG.
Anfragen zum Inhalt und zu Nutzungsrechten an das Medium (Fon: 0732/6964-0, @: office@zzv.at).

»OBSERVER«