



FRANK STEFFEN
GREIFT AUCH
MAL SELBST ZUR
PFEFFERMÜHLE

KLEINE
KÖSTLICHKEITEN
AUS DER
KONFITOREI

DAS NEUE
GEBÄUDE IN
NIEDERKORN

„Die Feinkostgastronomie ist meine Passion“

In 25 Jahren hat Frank Steffen ein Unternehmen mit rund 150 Mitarbeitern aufgebaut - Jetzt zieht der Betrieb nach Niederkorn

NIEDERKORN
CATHERINE NOYER

Begonnen hat Frank Steffen als Metzgermeister in Steinfort. Heute umfasst die Steffen-Gruppe Metzgereien, Restaurants und ein Catering. Weshalb der Unternehmenschef seinen Beruf mit Leidenschaft ausübt, erklärt er im Interview.

Wie kamen Sie zum Feinkost-Catering?

FRANK STEFFEN Ich bin in der Metzgerei meiner Großeltern in Steinfort aufgewachsen, die auf 130 Jahre Familientradition in diesem Handwerk zurückblicken konnten. Ich erlernte den Metzgerberuf, wobei mich vor allem die kreative Seite faszinierte.

Feinkostgastronomie verbindet man mit Luxus, ist es ein Beruf oder eine Berufung?

STEFFEN Für mich beides. Ich hatte immer den Wunsch „Traiteur“ zu werden und wollte zu Deloyau nach Paris. Bevor ich das umsetzen konnte, heiratete ich die Mutter meines Sohnes Tom, machte meine Meisterprüfung und blieb in Luxemburg.

1981 habe ich die Metzgerei übernommen, meinen Kundenstamm aufgebaut, weitere Filialen und einen Partyservice eröffnet. So hat es begonnen, bevor meine Kundschaft mehr forderte. Seit 13 Jahren bin ich jetzt im Cateringbusiness.

Das hört sich alles ganz einfach an, war es das für Sie?

STEFFEN Einen Betrieb von zwei Personen auf ein Unternehmen mit rund 150 aufzubauen – dazu braucht man schon den notwendigen Biss. Ich habe alle möglichen Skandale wie BSE, Vogelgrippe und Dioxin mitgemacht, was dann noch durch die Wirtschaftskrise von 2008 getoppt wurde. Vor allem Wirtschaftskrise und Feinkost – das ist zwar kein Schönwettersegeln, aber ein guter Kapitän hält das Kap in jedem Sturm.

25 Jahre Berufserfahrung - hat sich heute viel in ihrem Metier geändert?

STEFFEN Durch Reisen und den Einfluss anderer Kulturen haben die Menschen ihre Essgewohnheiten geändert. Wir sind zwar nicht jedes Jahr einer neuen Mode unterworfen, unterliegen aber den Trends, die man rechtzeitig erkennen muss.

Um welche Art von Trends handelt es sich dabei?

STEFFEN Dass beispielsweise mehr vegetarisch gegessen wird. Als Trend verstehe ich auch, dass die Menschen es verstanden haben, mehr Wert auf gute Qualität zu legen. Sie sind gesundheitsbewusster geworden und wollen gesund altern.

Wird sich das Konsumverhalten ändern?

STEFFEN Als Folge der Lebensmittelskandale und der schlechten Tierhaltung entdecken die Menschen die Werte neu. Bioprodukte und ein biologisches Catering sind nicht mehr weg zu denken. Natürlich muss der Konsument auch bereit sein, einen höheren Preis dafür zu bezahlen. Wenn ich von der reinen Esskultur ausgehe, sind wir in Luxemburg von Frankreich imprägniert. In Belgien isst man auch gut, während in Deutschland mehr Wert auf billiges Essen gelegt wird. Aber es gibt einen Markt für alles und man muss wissen, in welcher Liga man spielt.

Was muss man als „Traiteur“ besonders gut können?

STEFFEN Man muss vor allem ein guter Logistiker sein. Das bedeutet beispielsweise ansprechendes Geschirr anzubieten. Wir sind autonom, haben eine komplette Ausrüstung für 2.000 Personen auf Lager und können umgehend reagieren. In einem Restaurant ist alles vorhanden und an seinem Platz. Bei einem Catering-Auftrag müssen wir alles mitbringen. Ich habe einen Stab kompetenter Mitarbeiter, die sich alle, mich eingeschlossen, ergänzen. Kurzum, ein Traiteur ist ein mobiler Logistiker, der gut kochen soll.

Wie sieht es mit der Nachfolge aus, hat ihr Sohn Tom die Passion seines Vaters geerbt?

STEFFEN Ja, mit 29 Jahren ist er voll involviert. Er hat im Institut Paul Bocuse gelernt, im Restaurant Clairfontaine in Luxemburg und im Hotel Carlton in Cannes gearbeitet, bevor er zurück in den Betrieb kam. Jetzt segeln wir gemeinsam... ●

