

LUXEMBURGS EINZIGES FOOD-MAGAZIN

KACHEN

So genießt Luxemburg

HOCHZEIT

Verliebt • Verlobt • Verheiratet

RENTREE

Back to school

HERBSTZEIT

Äpfel • Nüsse • Kartoffeln

FRÜHSTÜCK

Gesund in den Tag

BIER

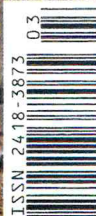
Feinherbe Rezepte

— ★ —
**EIN JAHR
KACHEN**
— ★ —

KACHEN ON TOUR

Wiltz • Moselregion • München

03/2015 - 9,95€





Tom Steffen kann ein Liedchen davon singen. Seit einigen Jahren ist er in dem von Vater Frank 1989 gegründeten Unternehmen für den Bereich Steffen Traiteur zuständig, der seit 2003 existiert. Eine geglückte Expansion! Mittlerweile bestreitet Steffen Traiteur nicht weniger als 1.000 Events im Jahr, beginnend bei perfekt durchkonzipierten romantischen Dinners für zwei bis hin zu Veranstaltungen mit 2.000 Gästen. Ein Team von rund 60 Mitarbeitern trägt durch hohes persönliches Engagement dazu bei, dass auch noch das ambitionierteste Event ein voller Erfolg wird. Das kann schon mal mit unermüdlichem Einsatz bereits zu früher Morgenstunde oder bis spät in die Nacht hinein verbunden sein.

Für den reibungslosen Ablauf jedes Festes ist eine minutiöse Organisation zwingend nötig. Tom Steffen rät seinen Kunden, mit der kulinarischen Planung beispielsweise einer Hochzeit mindestens acht bis zwölf Monate im Voraus zu beginnen. Natürlich, räumt der Profi-Traiteur augenzwinkernd ein, habe man auch schon recht kurzentschlossene Klienten gehabt, denen innerhalb von drei Wochen der schönste Tag im Leben organisiert werden musste. Möglich sei auch das gewesen, aber nicht nur für den Caterer mit ziemlichem Stress verbunden. Schließlich gibt man sich im Hause große Mühe, die Wünsche jedes einzelnen Kunden individuell zu berücksichtigen und ihm personalisierte kulinarische Konzepte auszuarbeiten. Dabei wird allerdings peinlich genau darauf geachtet, bei aller Rücksicht auf die jeweiligen Ideen und Vorstellungen, im Bereich des Machbaren zu bleiben, um eine absolute Zufriedenstellung ihrer Kunden nicht nur beim Kostenvoranschlag sondern auch nach dem Event sicher zu stellen.

Auch bei noch so ausgeklügelter Küchenlogistik ist es nämlich nur schwerlich realisierbar, englisch gebratene Filetsteaks für 300 Gäste gleichzeitig zuzubereiten. Denn trotz perfekt koordinierter Abläufe, 300 Mal zur selben Zeit denselben oder, schlimmer noch, sogar unterschiedliche Garpunkte zu garantieren, das will man dann doch lieber nicht versprechen. Noch nicht, ergänzt Tom Steffen, auch an der Lösung derartiger Problemstellungen werde derzeit gearbeitet.

Die größte tagtägliche Herausforderung für den Traiteur besteht indes darin, dass der Kunde, sei es in den eigenen vier Wänden oder in einer gemieteten Location, vom organisatorischen Aufwand hinter den Kulissen so wenig wie möglich mitbekommt. Ob genug Strom zur Verfügung steht, die mitgebrachte Küchenausstattung komplett ist, die Tische nicht wackeln, die Bestecke ordentlich poliert und die Gläser ohne Sprünge sind; ob die Salatblätter knackig sind und der Crémant wohltemperiert – all das prüfen und kontrollieren die professionellen Heinzelmännchen im Hintergrund. Und während der Veranstaltung selbst kann der Kunde sich auf einen einzigen Ansprechpartner konzentrieren: den stets anwesenden Maitre d'Hôtel, der den Ablauf mit Argusaugen überwacht und für jede Eventualität und jeden noch so spontanen Wunsch zur Verfügung steht. Ist das Fest dann vorbei, packen die fleißigen Helfer im Handumdrehen ein und sind auch schon wieder weg, mitsamt schmutzigem Geschirr, ungespülten Gläsern und Partytischen – ganz so, als wären sie nie da gewesen.

www.steffen.lu