

Wie der Vater, so der Sohn

Frank und Tom Steffen, ein meisterhaftes Team



Anne, Tom, Frank und Lisa Steffen

Ein hervorragendes Duo, das die gemeinsamen Anforderungen Hand in Hand angeht und sich gegenseitig ergänzt: So beschreiben Frank und Tom Steffen sich und ihre Arbeit bei **Maison Steffen**.

„Der Wunsch der Kunden ist uns Befehl. Wir richten jedes Fest genau nach den persönlichen Vorstellungen aus. Selbst wenn es für uns längst Routine geworden ist, so ist es für ein Hochzeitspaar, eine Familie oder ein Unternehmen jeweils ein einmaliger Moment. Da ist es uns wichtig, ihnen nicht einfach ein Standard-Menü aufzutischen, sondern das Essen so auszurichten, wie sie es sich vorstellen. Dafür nehmen wir uns Zeit, dem Kunden zuzuhören und ihn vom ersten bis zum letzten Handgriff zu begleiten.“ Die Richtlinien der **Maison Steffen** sind klar: Vom Imbiss mit Luxemburger Spezialitäten bis zum Feinschmeckermenü nimmt man alles selbst in die Hand. Auch wenn das einzelne Fest bei 760 Veranstaltungen und 96.000 servierten Essen (im Jahr 2014) inzwischen zum Alltag gehört.

Der Begriff Alltag ist bei Frank Steffen allerdings nur schwer vorstellbar. Die Fotos im Restaurant zeigen zwar einen kleinen Frank, der in der Fleischerei der Familie bereits mit anpackt, doch damals schon wusste, dass er nicht nur Metzger sein wollte. Sein Herz gehörte von Beginn an der Feinkost, dem erlesenen Essen. So blieb er nach

der Eröffnung seines Metzgerladens 1989 in Steinfort nicht bei den traditionellen Fleischwaren. Nach der entsprechenden Weiterbildung waren immer mehr fertige Gerichte im Angebot.

Dazu kam der Party-Service. Anfangs gab es Ferkel am Spieß und andere „rustikale“ Gerichte, doch die Auswahl an fertigen Menüs wuchs recht schnell und die Speisen wurden feiner. Banken und Unternehmen ließen Essen und Empfänge ausrichten.

„Der Wunsch der Kunden ist uns Befehl. Wir richten jedes Fest genau nach den persönlichen Vorstellungen aus.“

„Wir sind mit unserer Kundschaft gewachsen“, sagt Steffen rückblickend. Um alle Wünsche erfüllen zu können, hat er nicht nur ins Können, sondern auch in die Logistik investiert. Er kann vom Teller übers Tisch Tuch bis zu Tischen und Stühlen alles mitliefern. „Das gibt uns eine große Reaktivität.“ Sie schlägt sich in 2.000 qm Lagerfläche in Differdingen nieder.

Mit den Jahren wurde der Name Steffen in der Gastronomieszene ein Begriff. Den Durchbruch brachte die Wahlparty 2004 bei RTL, auf der er zum ersten Mal sein ganzes Können unter Beweis stellen konnte. „Es war wie ein Ritterschlag“, sagt Steffen rückblickend. Um ihm gerecht zu werden, arbeitete das Unternehmen in den folgenden Jahren sehr viel mit hochwertigen, edlen Produkten. Danach stand eine Zeitlang die Fusionsküche im Blickpunkt. „Heute machen wir eine eher nordische Küche, die das gute Produkt zur Geltung bringt.“



„Liebe zum Produkt und Respekt vor dem Kunden“



145 Angestellte stehen Frank Steffen bei dieser Aufgabe zur Seite. Alle sind gelernte Fachleute, die selbstständig arbeiten können. Wie eng sie ihrem Betrieb verbunden sind, zeigt nicht zuletzt die elegante Werbebroschüre, die neben den Produkten auch die Angestellten auf recht ungewöhnliche Weise in Szene setzt. Großen Wert legt der Betrieb auch auf Weiterbildung. Das geht vom Personal bis zur Geschäftsleitung. Frank und Tom Steffen sind *country-ambassadors* der EPCAS (European Party Caterer Association), Tom Steffen gehört auch zum internationalen Komitee der Vereinigung. „Es war uns wichtig, einen Einblick in die Vorgehensweise internationaler Betriebe zu bekommen.“

Der Feinkostbereich ist möglicherweise der sichtbarste, aber nicht der einzige Bereich des heutigen Unternehmens. Nach der Eröffnung des Metzgerladens in Steinfort 1989 kam 2001 ein zweiter Betrieb in Düdelingen dazu, 2008 dann der Laden in Cents, 2011 die

Dépendance in Pétange und schließlich 2013 das Geschäft in Esch-sur-Alzette. Gleichzeitig legte Frank Steffen den Grundstein für die Weiterverarbeitung von Schinken. Vorzeigeprodukt ist seit 2003 der *Lisanto-Schinken*, dessen Name sich aus den Vornamen seiner Kinder Lisa, Anne und Tom zusammensetzt.

Die Rolle der Namensgeber hat der zweiten Generation nicht gereicht. Tom Steffen ist 2009 in den väterlichen Betrieb eingestiegen und trägt heute als Partner die Verantwortung für die Betriebsleitung.

Er blickt auf eine solide Ausbildung an der renommierten Paul-Bocuse-Hotelschule und an der Universität von Lyon zurück und hat anspruchsvolle Praktika im Restaurant Clairefontaine in Luxemburg-Stadt, im Hotel Carlton in Cannes und bei Traiteur Raynier Marchetti in Paris gemacht. Seine Schwester Lisa studiert in Lausanne, auch sie will später Verantwortung in der Unternehmensgruppe übernehmen.

Diese wird mit den Jahren nicht kleiner. Zu den Tätigkeitsbereichen der Steffen-Gruppe gehören mittlerweile fünf Metzgerläden, der Feinkostbereich, das Einsalzen der Schinken, die Logistik und das Restaurant „La Table de Frank“ gleich neben dem Firmensitz. 2011 hat Frank Steffen dieses neue Abenteuer gestartet. „Eine Brasserie für die regionale Kundschaft“, sagt er über das Lokal, das inzwischen 15/20 Punkten vom Gastronomieführer Gault&Millau bekommen hat. Die Karte ist bescheiden, jedoch sehr abwechslungsreich, um nicht langweilig zu werden, die Weinpreise sind sehr vernünftig. Er verkauft in dem kleinen Food & Beverage-Laden des Restaurants auch die angebotenen Weine. Eine Liebhaberei, die nur möglich ist, weil das Restaurant nur einen kleinen Teil des weitläufigen Unternehmens ausmacht, eine Zwischenetappe auf einem anspruchsvollen Terrain.

www.steffen.lu



Kurz vor Redaktionsschluss erreichte uns die traurige Nachricht vom Tod des Vaters von Frank Steffen. Wir möchten der Familie unser tiefempfundenes Beileid aussprechen.

Immerhin war es Armand Steffen noch vergönnt, die nächste Steffen-Generation zu erleben, denn Tom Steffen wurde vor nicht allzu langer Zeit Vater einer süßen Tochter.