



Datum: Oktober 2007
Thema: Stockheim Catering Hamburg

Keine kalten Füße bei 5.000 Eisbeinessern!

Hamburger Caterer tischt beim größten Eisbeinessen der Welt auf.

Hamburg, 29. Oktober – Es zählt zu den größten und wichtigsten Treffen der Schifffahrtsbranche weltweit: das traditionelle Eisbeinessen der Vereinigung Hamburger Schiffsmakler und Schiffsagenten. Entsprechend setzt sich das Teilnehmerfeld zusammen – aus über 50 Nationen strömen die mehr als 5.000 Gäste am kommenden Freitagabend in die neue Multifunktionshalle H und den mit ihr verbundenen Saal 3 des Congress Center Hamburg.

Aber nicht nur für die aus aller Welt anreisenden Teilnehmer ist die Veranstaltung, die in diesem Jahr im Zeichen des Partnerlandes Republik Korea steht, das Highlight zum Jahresende – auch für die Catering-Profis von Stockheim, die dafür gastronomisch verantwortlich zeichnen und am vergangenen Wochenende mit dem SPD-Parteitag erst eine andere Rekordveranstaltung erfolgreich gemeistert haben, ist das Eisbeinessen ein ganz besonderer Event – dem man aber bei aller Gigantomie trotzdem entspannt entgegen sieht.

Tim Koch, Geschäftsführer Stockheim Hamburg: *„Der Begriff Eisbeinessen hat sich in Schifffahrtskreisen zu einem Synonym für die größte maritime Kontaktbörse der Welt entwickelt. Kein anderes Treffen wird von so vielen Schiffsmaklern, Reedern und Spediteuren genutzt, um neue Kontakte zu knüpfen, alte Beziehungen zu pflegen und sich über die Zukunftsperspektiven der Branche auszutauschen. Der logistische Aufwand dahinter ist entsprechend. Fast vier Tonnen wiegen allein die ca. 4.000 Eisbeine, die in unserer Küche im CCH von 50 Köchen auf den Punkt gegart und den Gästen in weniger als 35 Minuten serviert werden. Dazu kommen 750 Kilogramm Kassler als Alternative zum Eisbein, und noch einmal die gleiche Menge Sauerkraut.“*

Weitere Beilagen: rund 700 Kilo Erbsenpüree, 180 Kilo Speckstippe und eine knappe Tonne Kartoffeln. Bevor es aber ans Servieren geht, haben die rund 250 Servicekräfte von Stockheim schon 10.000 Flaschen Bier – alle exakt auf durstlöschende drei Grad Celsius gekühlt – auf den Tischen der Halle H und im Saal 3 eingedeckt. Im Laufe des Abends laufen dann noch einmal 5.000 zusätzliche Liter Bier und – zur besseren Verdauung – 20.000 Schnäpse die Kehlen der Gäste hinunter.

Eine Erklärung für den großen Erfolg und die Beliebtheit des Eisbeinessens ist neben der vorzüglichen Küche und dem guten Service von Stockheim auch die Tatsache, dass hier bei aller Geschäftsmäßigkeit der Spaß nicht zu kurz kommt: Das Eisbeinessen ist berühmt für seine Geselligkeit und die ausgelassene Stimmung bis in den frühen Morgen. Viele der Teilnehmer ergreifen die Gelegenheit beim Schopfe, den Austausch mit Kollegen und die Fachsimpelei unter Gleichgesinnten nach dem Essen an der Bar oder mit einem Tänzchen in Saal 4 des CCH ausklingen zu lassen. Das ist wohl auch der Grund dafür, dass zusätzlich zu den 5.100 Karten weitere 600 sogenannte After-Dinner-Tickets für Gäste, die nicht am Essen teilnehmen möchten, verkauft wurden.