



Datum: Juli 2009

Thema: Stockheim Catering Hamburg

Stockheim holt für seine Kunden Sterneköche an den Herd

„Stockheim & Stars“ heißt das neue Konzept, das in Kooperation mit fünf vielfach ausgezeichneten Spitzenköchen umgesetzt wird.

Hamburg, 24. Juli 2009 – „Für unsere Kunden nur das Beste“ – diese Maxime gilt bei Stockheim seit Gründung des Unternehmens vor über 60 Jahren. Jetzt unterstreicht das Unternehmen diesen Anspruch durch ein weiteres hochkarätiges Angebot: „Stockheim & Stars“ heißt das neue Konzept, bei dem Top-Vertreter der deutschen Küchenszene dem Caterer zur Seite stehen, um als Gastköche mitzuwirken, Menüpläne zu kreieren und Rezepturen zu entwickeln.

Mit von der Partie bei „Stockheim & Stars“ sind **Hans Haas**, 2-Sterne-Koch im Restaurant Tantris in München, 3-Sterne-Koch **Dieter Müller** vom Schlosshotel Lerbach in Bergisch-Gladbach, **Bobby Bräuer**, Küchenchef im Gourmetrestaurant des Grand Tirolia Golf & Ski Resort in Kitzbühl, der Mitbegründer der Ecole Culinaire, **Otto Koch**, sowie der „Freibeuter der Küche“ **Stefan Marquard**.

So unterschiedlich diese Spitzenköche in ihrer Biografie, ihrem Temperament und ihrem Auftreten auch sein mögen, sie alle stehen ausnahmslos für hochwertige, kreative Küche und passen dadurch perfekt zu dem Caterer und diesem neuen Angebot. Der Gastgeber profitiert bei „Stockheim & Stars“ aber nicht nur vom fachlichen Know-how der prominenten Spitzenköche, sie verleihen der jeweiligen Veranstaltung automatisch eine besondere Exklusivität. Das Angebot ist übrigens nicht beschränkt auf Gala-Veranstaltungen, Messen, Kongresse sowie andere Groß- und Firmen-Events. Bei Stockheim Catering ist schließlich jeder Kunde König, deshalb haben auch Privatkunden die Möglichkeit ihren Küchenstar für besondere Anlässe zu engagieren.

„Stockheim & Stars ist die logische Konsequenz auf die wachsende Nachfrage nach neuen Angeboten im Premiumsegment und gleichzeitig ein Gütesiegel für höchste Qualität“, fasst Alexander Walter, Geschäftsführer Stockheim Catering Hamburg zusammen. „Unsere Partner gestalten den jeweiligen Event aktiv mit. Abhängig vom Charakter der Veranstaltung stehen sie unseren Kunden dabei nicht nur in der Küche, sondern auch als kulinarische Experten und Gesprächspartner zur Verfügung“.

Die Stockheim Catering Hamburg GmbH, ein Unternehmen der Düsseldorfer Stockheim-Gruppe, ist für das gesamte Messe-Catering und die Gastronomie im CCH verantwortlich.

Darüber hinaus ist Stockheim Catering Hamburg im Event-Catering und der Location-Vermarktung tätig. Zu den exklusiv betreuten Veranstaltungsorten gehören neben dem Tropen-Aquarium Hagenbeck der Spiegelsaal im Museum für Kunst und Gewerbe, das Alt-Hamburger Bürgerhaus, die Sporthalle Hamburg sowie zahlreiche Partnerlocations.

www.stockheim.de