



Datum: November 2007
Thema: Catering

Stockheim Karlsruhe: Catering für Bambi und bei der Box-Gala

In den Anfangsjahren des mittlerweile bedeutendsten Medienpreises war die Bambi-Gala regelmäßig in Karlsruhe zu Gast. Schauspieler wie Maria Schell, O.W. Fischer, Götz George und Sophia Loren haben in der Fächerstadt die begehrte Auszeichnung aus dem Hause Burda entgegen genommen.

Inzwischen ist das Medien-Bambi ständig auf Wanderschaft, wird jedes Jahr in einer anderen Stadt verliehen. Wenn am Donnerstag, 29.11., das goldblitzende Rehlein rheinabwärts, in Düsseldorf, an namhafte Preisträger übergeben wird, ist Karlsruhe zumindest kulinarisch vertreten: Die Caterer von Stockheim Karlsruhe bewirten gemeinsam mit Stockheim-Teams aus anderen Messestädten vor und nach der ARD-Gala die weit über 1000 prominenten Gäste (Sophia Loren ist übrigens auch wieder dabei - sie wird in Düsseldorf für ihr Lebenswerk ausgezeichnet).

In Karlsruhe hat sich Stockheim u.a. als der Caterer der Messe sowie die Kongress- und Veranstaltungshallen am Festplatz einen Namen gemacht. Auch Event-Catering, für Veranstaltungen jedweder Größenordnung, gehört zu den Geschäftsfeldern des Unternehmens. Vielseitigkeit und Flexibilität sind da gefragt. So wie auch wieder in dieser Woche: Nur 24 Stunden nach der Bambi-Gala steht für die Karlsruher Caterer eine Box-Gala auf dem Programm - diesmal vor heimischem Publikum: Über 7000 Besucher werden beim Abschiedskampf von Weltmeisterin Regina Halmich (Fliegengewicht) in der dm-arena erwartet. Rund 1000 Gäste werden im VIP-Bereich und in der ZDF-Lounge dabei sein. Für sie gibt es - außer dem Sportspektakel - getreu dem Motto "Das Auge isst mit" einiges zu sehen. Den kulinarischen Einstieg bieten unterschiedliche Sushi-Sorten, die vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Muschelspieße und gegrillter Thunfisch runden das kulinarische Angebot vor dem Hauptkampf ab.

Stephan Rasche, Stockheim-Chef in Karlsruhe: "Hoffentlich geht der Kampf über die volle Distanz - dann hat unser Team mehr Muße, um das anschließende Büffet vorzubereiten." Frisch von der Keule geschnittener Parmaschinken wird dann kredenzt, Rib eye Steak, Paella und verschiedene Pasta im Wok werden im "Live Cooking"-Stil zubereitet und angereicht. Stephan Rasche: "Wir haben mehr als hundert Mitarbeiter im Einsatz, um allen Wünschen unserer Gäste gerecht zu werden."