



Rabbiner Ehrenberg und Maschgiach Leon Golzmann in der koscheren Catering-Küche

Foto: Peggy Willweck

Neue Catering-Konzepte in der Hauptstadt

## Koschere Küche, vier Elemente

Text Magdalena Matthies

Obwohl der Veranstaltungssektor im vergangenen Jahr über deutliche Umsatzeinbußen klagte, wagen sich zum Jahresbeginn neue Catering-Anbieter mit außergewöhnlichen Ideen auf den heiß umkämpften Berlin-Brandenburger Markt.

**E**ine ganz eigene Nische besetzt seit Jahresbeginn Hotelunternehmer Michael Zehden mit „Top Kosher & Gourmet“: Gemeinsam mit Berlins oberstem Rabbiner Yitszhak Ehrenberg und Franz Raneburger, Berliner Spitzenkoch der ersten Stunde, will Zehden koscher zubereitetes Essen nicht nur für die rund 11.000 in Berlin ansässigen Juden, sondern auch für die Bewirtung ausländischer Staatsgäste jüdischen Glaubens oder einfach „bewusst essender“ Hauptstädter anbieten. Die Zubereitung koscherer, d. h. „reiner“ Speisen erfordert die Einhaltung komplizierter Regeln. So darf Fleisch nie mit Milch oder Milchprodukten gemeinsam gekocht oder serviert werden. Dazu kommen ein hoher Aufwand und ein wesentlich höherer Wareneinsatz, denn in der Küche muss unter der Kontrolle eines Rabbiners gearbeitet werden. Koscheres Fleisch ist zudem teuer, denn es muss beispielsweise aus Großbritannien importiert werden. Eigens für das neue Unternehmen wurde eine Küche in der Max-Schmeling-Halle angemietet, aus der Franz Raneburger künftig höchste kulinarische Ansprüche befriedigen soll. „Ich

vermisse vor allem Meeresfrüchte und finde es schwierig, saftiges Fleisch zu servieren, nachdem es durch langes Salzen viel Flüssigkeit verliert“, bemerkte der Altmeister. Zu seinen ersten Kreationen gehören Wolfsbarsch mit Orangenchutney, Entrecote mit Artischocken und auch koscheren Champagner haben die Anbieter im Programm.

Für all diejenigen, die von einem Catering mehr erwarten als Essen und Service, springt der Marriott Catering-Service ein. Feiern zu Wasser, in der Luft, feurig oder erdverbunden – so das neue Motto. Wer speziell feiern möchte, bekommt hier Ambiente wie auf einer Baustelle, mit Kellnern in Blaumännern (Erde), Lagerfeuer und Feuerspuckern am Spreeufer (Feuer), auf einem Partyschiff (Wasser) oder einfach luftig-lässig auf der Dachterrasse des angesagten Clubs (Luft). Nicole Dahme, Leiterin des Catering-Service, liebt den Kick der betont originellen Veranstaltungen. Den ausgefallenen Themen passt sich auch das Essen an. Schrippen mit Mett und Dosen-Prosecco auf der Baustelle, ein Luxusbuffet und Champagner in der coolen Mitte-Lounge. ■