



#04

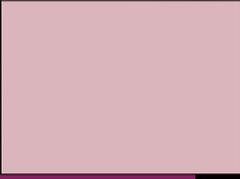
GRUSS
AUS
DER
KÜCHE



MEETS THE CHEFS.

CATERING.

LOCATION.



ROCK'N'ROLL.

HEIMSPIEL.

CONTENT

04	EDITORIAL
08	REPORTAGE
12	MEET THE CHEFS
16	BEST PLACE IN TOWN
18	MANIFEST
20	DEINSPEISESALON LOCATION
24	WEDDING SPECIALS
28	MOTORWORLD KÖLN RHEINLAND
32	ROCK'N'ROLL
40	PARTNERLOCATIONS
44	JUNGLE FEVER
46	THANK YOU
47	IMPRESSUM





4 Als Leitung eines Cateringunternehmens geht man eher selten festlich miteinander essen. Zum Jahresauftakt setzten sich Jutta Landkotsch und Sepp Zimmermann, beide Geschäftsführer von DEINspeisesalon, gemeinsam an einen Tisch. Nicht zur Besprechung, sondern zu einer gemeinsamen Mahlzeit und mit der Aufgabe, das Gegenüber mit einem ganz persönlichen Gericht zu überraschen. Die beiden bilanzierten bei einem Glas Wein den Stand des Unternehmens und definierten Ziele für die Zukunft.

Das in Auszügen aufgezeichnete Gespräch ist wie dafür gemacht, den **GRUSS AUS DER KÜCHE #04** einzuleiten und Sie, liebe Leser*innen, herzlich zu begrüßen. Wir möchten Ihnen sowohl mit diesem zwanglosen Dialog als auch mit den anderen Beiträgen des Magazins einen Eindruck davon geben, wie unser Arbeitsalltag eigentlich so aussieht und in welchen Bereichen wir als Eventcaterer aktiv sind.

Auf besondere Art und Weise wird das für uns essenzielle Thema „Nachhaltigkeit“ in unserer Reportage **VOR DEM SPIEL IST NACH DEM SPIEL** (S. 8-11) beleuchtet. Werfen Sie bei **MEET THE CHEFS** (S. 12-15) einen Blick in unsere Küche, lernen Sie unsere **PARTNERLOCATIONS** (S. 28-31 / 40-43) kennen und folgen Sie uns auf **TOUR** (S. 34-39). Aber zunächst starten wir mit leckerem Essen sowie guten Gesprächen und wünschen Ihnen eine genussvolle Lektüre!



JUTTA LANDKOTSCH (JL): Ich habe uns „Matjes Hausfrauen-art“ mitgebracht. Mein absolutes Lieblingsgericht, das es bei uns immer zu Weihnachten gab.

SEPP ZIMMERMANN (SZ): Ich habe uns eine selbstgebackene Focaccia mitgebracht, weil wir gerade die neue Ernte von unserem Olivenöl reinbekommen haben. Die ist richtig durchtränkt mit großartigem Öl.

JL: Wie schön! Wir haben so viele Dinge im Portfolio, die unsere Mitarbeiter*innen über die Jahre hier eingebracht haben. Das ist letztendlich auch ein Teil unserer Handschrift.

SZ: Es geht darum, den Freiraum zu bieten, in dem sich alle entwickeln, Inspirationen einbringen und die eigene Kreativität ausleben können. Wenn ich das Gefühl habe, etwas funktioniert, wird das sofort aufgenommen.

JL: Wir geben im Prinzip die großen Linien vor, aber jeder hat da so seine Geschichte, von der wir alle profitieren können: der eine ist immer wieder in Neuseeland, der andere ist gebürtiger Engländer oder wieder einer reist viel durch Thailand. Diese wundervollen Impulse sind für mich sehr wichtig, weil ich gerne reise und die Welt eigentlich über Essen wahrnehme.

SZ: Jede Reise erweitert ja den eigenen Horizont. Aus jedem Urlaub, aus jedem Restaurant bringt man etwas mit.

JL: Absolut. Cheers Sepp!

SZ: Cheers Jutta! Manchmal sind wir wie ein altes Ehepaar, als wären wir beruflich verheiratet. Oft willst du etwas sagen und ich habe gerade das Gleiche gedacht.

JL: Aber wenn ich etwas nicht will, kommt keiner an mir vorbei. Und umgekehrt genauso. Dann will keiner von seiner Position ablassen und es gibt so eine Art energetisches Kräfte-messen ...

SZ: ... bei dem die Tische anfangen zu wackeln.

JL: Ich versuche dann, mich in deine Sichtweise hineinzusetzen. Warum sieht er das jetzt so und was ist meine Position?

ESSEN LIEBEN GLÜCKLICH SEIN.

Das ist fordernd, aber es funktioniert, weil wir dieses besondere Vertrauen haben. Und das ist ja das, was man sich auch in einer Ehe wünscht – dass etwas Neues entsteht.

SZ: Diese Aufgabe des Egos. Es geht nicht um uns, es geht um die Sache.

JL: Auch wenn das Ego immer wieder bei uns beiden durchblitzt – da hat jeder so seine Momente. Aber wir erkennen inzwischen die Signale. Wie schmeckt es dir?

SZ: Wunderbar. Fisch ist übrigens ein gutes Beispiel für die Nachhaltigkeit in unseren Produkten. Mit dem Hering geht das leider nicht, aber ansonsten ist Aquakultur - bei den Mengen, die wir benötigen - ein großes Thema für uns. Gerade sind wir an einem Produzenten in Wipperfürth für Stör und Forelle dran. Von Monat zu Monat erschließen wir neue Felder. Wir sind da absolut auf dem richtigen Weg.

JL: Das ist die Herausforderung, der wir uns als Caterer stellen müssen. Wir haben einerseits eine pervertierte Lebensmittelindustrie, andererseits aber die höheren Preise, die wir eigentlich an die Kunden weitergeben müssten, wenn es anders laufen soll. Aber uns geht es erst einmal darum, die Dinge in Gang zu bringen.



SZ: Aber das ist ein langsamer Prozess, in dem wir uns schon seit mehreren Jahren befinden. Wir müssen uns selbst Grenzen setzen. Es kann nicht immer nur um Profit und Gewinnmaximierung gehen.

JL: Für mich war irgendwann klar: Ich will so weitermachen, wie ich das für richtig halte. Und wenn man diesen Weg einmal eingeschlagen hat, will man auch nicht mehr zurück.

SZ: Weil man einmal die eigenen ethischen Grundwerte definiert hat. Wenn ich eine große Veranstaltung plane, ist es sehr verlockend, zum argentinischen Rindfleisch zu greifen. Aber wenn wir es nicht tun, dann geht es erst los. Dann werden Alternativen gefunden und es entsteht etwas Neues. Den Weg können wir nur zusammen mit den Kunden gehen.

JL: Manchmal verliert man deshalb aber auch Projekte. Das fällt mir wirklich immer schwer.

SZ: Ich sehe das in der gesamten Wirtschaft: Überall wird Nachhaltigkeit verlangt, aber am Ende geht es dann doch um den günstigsten Preis.

JL: Wir müssen die Prioritäten setzen. Es geht um Wertschätzung - dem Produkt, dem Kunden und auch uns selbst gegenüber. Aber ab einer gewissen Größe musst du natürlich auch betriebswirtschaftlich denken, weil du eine Verantwortung hast. Das ist oft hart.

SZ: Manchmal aber auch eine Erleichterung. Das ist wie im privaten Leben. Wenn du irgendwann beschließt, nur noch im Bioladen einzukaufen, dann hast du plötzlich ein kleines, überschaubares Angebot. Keine 30 Joghurtsorten mehr, sondern vielleicht noch fünf. Das ganze Nachhaltigkeitsprojekt läuft ja für uns schon länger im Hintergrund. Wir sind tatsächlich nur erst vor einem Jahr an die Öffentlichkeit gegangen.

JL: Wobei ich immer noch Angst davor habe, Etikettenschwindel unterstellt zu bekommen. Das bleibt eine Gratwanderung: Wir haben diese tollen Lieferanten, aber wir beziehen immer auch noch Lebensmittel aus der konventionellen Industrie. Wenn ich hier an der Kaffeemaschine ein Tetra Pak herumsehen sehe, dann irritiert mich das total.

SZ: Ich finde, man muss einfach anfangen und losgehen. Es ist absolut unmöglich von heute auf morgen alles umzustellen. Wichtig ist doch, nach und nach ethische Grenzen zu definieren und die dann nicht mehr zu überschreiten.

JL: Du siehst eher, was schon alles geleistet ist. Ich verliere manchmal aus dem Blick, was wir alles machen.

SZ: Es geht eben nicht sofort zu hundert Prozent. Ich gucke in das Regal und denke: Da waren immer mehrere Lagen Tetra Paks, jetzt kommt der Großteil der Milch einmal in der Woche von der Monschauer Bauernmolkerei in Kannen. Da geht mir das Herz auf.

JL: Und ich gehe da durch und denke: Das muss noch anders werden und das noch und das hier auch. Ich bin nie ganz zufrieden.

SZ: Und genau diese beiden Positionen sind es, die uns voranbringen, die uns letztendlich in den letzten Jahren zu einem nachhaltigen Betrieb haben werden lassen.

JL: Die Anfänge im Rock'n'Roll waren nahezu selbstausbeuterisch. Da war man auf Tour, hat morgens um sechs Uhr ein Catering aufgebaut und nachts um zwei noch Garderoben ausgeräumt. Da war man Einzelunternehmer und hat keine Stunde abgerechnet. Das ist die Welt, aus der ich komme.

SZ: Das Tour-Business ist eine spezielle Branche.

JL: Da möchte ich was verändern. Die Menschen, die bei uns arbeiten, sollen die Firma mitgestalten, aber sie sollen auch ein Leben haben, das außerhalb funktioniert. Da haben wir die Arbeitsbedingungen deutlich verbessern können. Und das in einer Branche, die eigentlich „work on demand“ verlangt.

SZ: Auf der einen Seite bieten wir die Flexibilität, damit jeder sein eigenes Lebensmodell verwirklichen kann, auf der anderen Seite muss es aber bei den Kolleginnen und Kollegen exakt weiterlaufen, wenn sie übernehmen. Das muss sich einspielen.

JL: Im Eventmanagement werden die Leute oft schnell verheizt. Dabei haben alle ganz unterschiedliche Bedürfnisse. Die einen wollen in einer kurzen Zeit viel arbeiten und dann lange frei haben, die anderen wollen jede Überstunde ausbezahlt bekommen, um für eine Eigentumswohnung zu sparen. Wir bieten den Leuten eine entsprechende Perspektive - das ist mir wichtig.

SZ: Letztlich sind wir beide unglaublich stolz auf dieses Team, das um uns gewachsen ist und mit uns neue Wege geht.

JL: Unsere Mitarbeiter sind unser größtes Kapital, auf jeden Fall. Aber man muss auch Dinge loslassen und Verantwortlichkeiten übergeben. Wo steure ich, wieviel Freiheit gebe ich? Mir persönlich macht diese Entwicklung großen Spaß.

SZ: Lass uns darauf noch mal anstoßen!

JL: Unbedingt. Ich freue mich auf weitere nachhaltige Veränderungen!



As co-directors of a catering company, you don't often have a proper dinner together. To mark the new year, Jutta Landkotsch and Sepp Zimmermann, co-directors of DEINspeisesalon sat down together to eat, not for a meeting but to share a meal, tasked with surprising each other with a very personal dish. Over a glass of wine they reflected on everything the business has achieved and its goals in the future.

An excerpt from that conversation seemed an ideal way to introduce **GRUSS AUS DER KÜCHE #04** and to warmly welcome you, our lovely readers. We hope that along with the other articles in the magazine this informal dialogue will give you an impression of all our various activities as event caterers.

The crucial topic of sustainability is examined in our report **THE BEAUTIFUL GAME** (pp. 8-11). Take a peek in our kitchen in **MEET THE CHEFS** (pp. 12-15), find out more about our **PARTNER LOCATIONS** (pp. 28-31 / 40-43) and follow us on **TOUR** (pp. 34-39). But first let's get going with some tasty food and good conversation. Enjoy your read!

JUTTA LANDKOTSCH (JL): I brought "Matjes Hausfrauenart" (herring with crème fraîche and apple). My absolute favourite dish because we always had it at Christmas.

SEPP ZIMMERMANN (SZ): I brought us a home-baked focaccia, because we've just been sent the olive oil from this year's harvest. It's drenched in amazing oil.

JL: Nice! We have so many things in our portfolio which our staff have introduced over the years. It's actually part of our signature.

SZ: The thing is to provide the space for everyone to develop, to bring along their inspirations and fulfil their own creativity. As soon as I sense something's working we adopt it.

JL: Basically we lay out the big picture, but everyone has their individual story, which we can all benefit from. One person might be in New Zealand a lot, for instance, another was born in the UK, another travels round Thailand all the time. This wonderful input is very important to me because I like travelling and really I experience the world through food.

SZ: Every journey expands your horizons, true. You bring something back from every holiday, every restaurant.

JL: For sure. Cheers Sepp!

SZ: Cheers Jutta! Sometimes we're like an old married couple; it's like we're professionally married. Sometimes you go to say something and I've just had the same thought.

JL: But if I don't want something to happen, no-one can budge me. And the other way round. Then we each stick to our guns and lock horns...

SZ: ... and the furniture starts rattling.

JL: Then I try to see things from your perspective. Why does he see it that way, and what's my position? It's demanding but it works, because we do have this special trust. And that's what you hope for in a marriage – that something fresh comes out of it.

SZ: Getting over our egos. It's not about us, it's about the bigger picture.

JL: Even when both our egos do appear from time to time – everyone has moments... But we know the signs these days. How are you enjoying the herring?

SZ: It's great. Actually fish is a good example of sustainability in our products. It's not been possible with herring, but otherwise aquaculture is a hot topic for us, given the quantities we need. We've just found a supplier in Wipperfürth for sturgeon and trout. Each month we open up new avenues. We're definitely heading in the right direction.

JL: That's the challenge we have to rise to as caterers. On the one hand there's a warped food industry, on the other hand there's the higher prices which we basically have to pass on to our clients if we're going to do things differently. But for us the first thing is to start the ball rolling.

SZ: But it's a gradual process which we've been engaged in for several years. We have to set our own boundaries. It can't all be about maximizing profits.



JL: At some point I thought, I want to carry on down this route because I think it's right. And once you've set out on it, you don't want to go back.

SZ: Because you've defined your own ethical principles. If you're planning a big event, it's very easy to reach for Argentinian beef. But if you don't, that's when the fun starts. Then you seek out alternatives and generate new ideas. But we can only go down that route hand in hand with the client.

JL: Sometimes you do lose projects. That always gets to me.

SZ: I've noticed that in the economy in general. Everyone is demanding sustainability but in the end it comes down to the best price.

JL: We have to set priorities. It's about valuing the product, the client and ourselves. But above a certain volume of course you also have to be business-like because you have a responsibility. It's often tough.



WELCOME.

SZ: But also a relief sometimes. It's like in your private life. If you decide at some point only to shop organic you suddenly have a small, manageable range to choose from. Just five brands of yoghurt say, not thirty. Our whole sustainability project has been going on for a while in the background. We only really went public with it a year ago.

JL: Although I still worry we might be accused of false advertising. It's still a balancing act; we have all these great suppliers, but we still use ingredients from the conventional industry. When I see a Tetra Pak by the coffee machine here, it really bothers me.

SZ: I think you just have to make a start and go for it. It's totally impossible to change everything from one day to the next. The important thing is to gradually set ethical boundaries and then not cross them.

JL: You're better at seeing everything we've already achieved. I sometimes lose sight of everything we're doing.

SZ: It won't work a hundred percent straight away. I look at the shelves and think, there were lots more Tetra Paks there; now most of the milk is delivered in cans once a week from the Monschau farmers' dairy. It warms my heart.

JL: And I go there and think: that has to be changed, and that too, and this. I'm never completely satisfied.

SZ: And it's exactly these two attitudes that move us forward, which have allowed us to become a sustainable business in the last few years.

JL: The early days in the music business were pretty much self-exploitation. You'd be on tour, set up the catering at six in the morning and you'd still be packing up the dressing rooms at two in the morning. As a sole trader you never paid yourself by the hour. That's the world I come from.

SZ: Tour catering is a specialist branch.

JL: I want to change all that. The people who work for us should be helping to shape the company, but they also need to have a

fully-functioning life outside. There we were able to improve the working conditions considerably. And that in a sector which normally requires work on demand.

SZ: On the one hand we offer the flexibility for everyone to live the way they want to, on the other hand, everything has to run like clockwork when they take on a job. They have to be ready to roll.

JL: People in event management often burn out quickly. But everyone has different needs. Some want to work a lot for a short time then have a long time free, others want to be paid for every hour of overtime to save up for a flat. We offer people the approach which suits them. That's important to me.

SZ: At the end of the day we're incredibly proud of this team, which has grown up around us and is going new places with us.

JL: Our staff are our greatest asset, for sure. But you also have to let go sometimes, and hand over responsibility; where should I direct, where should I give freedom? Personally I really enjoy this process.

SZ: Let's drink to that!

JL: For sure. I look forward to further sustainable development!



VOR DEM SPIEL IST NACH DEM SPIEL

VON DEN LETZTEN VORBEREITUNGEN BIS ZUM
ERSTEN TELLER - MITTEN DRIN STATT NUR DABEI.

DER ANLASS

HEIMSPIEL 1. FC KÖLN GEGEN BAYER 04 LEVERKUSEN

DAS TEAM

VORBEREITUNG: 10 MITARBEITER*INNEN | 2 TAGE | JEWEILS 8 STUNDEN

SPIELTAG: 35 MITARBEITER*INNEN | 8 STUNDEN

DAS ZIEL

7.500 PORTIONEN | 46 LOGEN MIT 700 PLÄTZEN | 1.900 PLÄTZE IM
BUSINESSBEREICH WEST

09:00 DEINSPEISESALON

An der gekachelten Küchenwand hängen komplexe Einsatzpläne. Neben dem Fußballspiel gibt es heute noch eine aushäusige Hochzeit, eine Show von Comedian Chris Tall in der LANXESS arena und hier vor Ort die legendäre Weihnachtsfeier des Kölner Neptunbads. Morgen geht es dann nahtlos weiter mit einem Konzert von Kassalla im Gloria Theater. Geschäftsführer Sepp Zimmermann erläutert die einzelnen Felder, Farben und Zusammenhänge. Es geht zwar um einzelne Veranstaltungen, aber die Menüs greifen ineinander. „Die Karkassen der Gänse vom Abend nutzen wir für die Wacholderjus zur Ente am Nachmittag“, erklärt Zimmermann, der für das Produktmanagement verantwortlich zeichnet. Auch das ist Nachhaltigkeit. Ein bisschen weiter unten ist ein handgeschriebener Zettel direkt mit Kreppband an die Wand geklebt. „Tartar durchlassen und abschmecken“ steht dort und „Strudel rollen und backen“. Hier arbeiten echte Menschen und es wird richtig gekocht. Das gilt für den eigenen Standort Ehrenfeld genauso wie im RheinEnergieSTADION, wo die Kolleg*innen heute schon seit 8 Uhr im Einsatz sind.

09:15 ABFAHRT RICHTUNG MÜNGERSDORF

Mit dem Auto geht es durch eine etwas neblige Stadt Richtung Stadion. Später, rechtzeitig zum Spiel, wird das Wetter wieder aufklaren. Zimmermann ist bei jedem Spiel vor Ort. Zum einen, weil er gerne die Übersicht behält, zum anderen aber auch, damit die Mitarbeiter*innen vor Ort ein Teil des Teams bleiben – rund 5 Kilometer vom Mutterschiff entfernt. Außerdem mag er die Stimmung. Per Freisprechanlage bespricht er mit einem Mitarbeiter ein paar Posten für einen Auftrag in den nächsten Tagen. Walnussbrot, Birnenwürfel und Feigenmarmelade – nichts geht hier verloren, nichts bleibt dem Zufall überlassen.

09:30 ANKUNFT IM STADION

Bei aller kölschen Gemütlichkeit, das Stadion ist eine Sicherheitszone, auch wenn der Wagen mal kurz vor der Anlieferung stehen bleiben darf. Der junge Mitarbeiter gleicht die Listen für die Akkreditierungen ab. „Tagesarbeitsausweis“ steht auf dem Ticket in der Plastikhülle, „Leverkusen / Catering“. Mit verschiedenen Buchstaben sind die Bereiche markiert, zu denen der Ausweis Zugang verschafft. Durch die Tiefgarage geht es in die Anlieferung, vorbei an Rollwagen mit gelben und roten Kisten, diversen Hubwagen und Kölschfässern in den Bauch des Stadions – im wahrsten Sinne des Wortes.

09:45 HAUPTKÜCHE

Einen einzigen Lastenaufzug gibt es, der von hier unten bis in die Küche fährt. Und im gleichen werden im Laufe des Tages die 7.500 Portionen auf den zwei Etagen mit Logen und Businessbereich West verteilt. „Der ist auch schon mal ausgefallen“, erinnert sich Zimmermann, „dann schleppen wir und nutzen notfalls die Personenlifte im Eingangsbereich.“ In der Küche herrscht gelassene Betriebsamkeit. Gerade wird der After-Match-Snack frittiert. Am anderen Ende des Raumes schneidet eine Gruppe Mitarbeiter*innen die von der Bäckerei angelieferten Kuchen. Mohnstreusel, Käseschnitte, Brownies, Donuts und diverses anderes Gebäck wird nach einem festen Schlüssel auf Platten verteilt. Überall wird wenig gesprochen und konzentriert gearbeitet, ganz ohne Hektik. Ein Koch rührt rund 300 Liter hausgemachte Jus mit einem Gerät, das man eher auf einer Baustelle vermuten würde. Sein Kollege gießt mit einem Messbecher Sauce über bereits portionierte Fleischstücke.

Rinderragout | Mandelsauce |
dreierlei Möhren von Bauer Orth |
Kartoffelstampf

„Das ist Fleisch vom Margarethenhof“, sagt Küchenchef Ingo Beckschäfer, „200 bis 300 Kilo, handgeschnitten.“ Der Kollege setzt einen Deckel auf die fertigen Behälter. Die wurden vor Kurzem erst angeschafft, um den Verbrauch von Frischhaltefolie drastisch zu reduzieren. Auch hier gibt es eine Ecke mit Listen und Formularen. Nicht nur, damit alles reibungslos läuft, sondern auch damit alles lückenlos dokumentiert wird. Etwa die Temperaturen in der Kühlung, während der Erhitzung und bei der Ausgabe der Speisen. Auf einem Tisch stehen bereits genommene Rückstellproben – Ravioli, Gemüse, Sauce und Kuchenstücke, insgesamt 42 Produkte werden 14 Tage lang aufbewahrt.

10:00 LOGEN

Bei der Runde durch die Logen auf der 2. und der 3. Etage ist es noch nahezu gespenstisch leer. Insgesamt 46 Räume gibt es hier, ein Querschnitt durch die Kölner Wirtschaft und eingerichtet nach persönlichem Gusto des jeweiligen Gastgebers. Die Sparkassen empfangen hier Gäste, die RheinEnergie oder NetCologne, Riesen wie Ford, HARIBO oder DuMont – aber auch viele mittelständische Unternehmen aus der Region. Draußen vor den Logen gibt es noch einmal 1.900 Plätze an Tischen. Fast könnte man vergessen, dass wir uns in einem Stadion befinden, würden nicht Fotos aus mehr als 70 Jahren Vereinsleben daran erinnern, dass es hier um Fußball geht. Drinnen hat man eine spektakuläre Sicht auf das Feld. „Es ist nicht gestattet, Gläser mit auf die Tribüne zu nehmen!“ steht auf einem Schild an der Schiebetüre. Unten auf dem Rasen ist es genau so leer, wie hier oben. Ein Mann walzt das Gras, ein paar Kameralente bauen ihr Equipment auf. Kaum vorstellbar, dass hier in ein paar Stunden mehr als 40.000 Zuschauer*innen dem Spiel folgen werden.

10:30 HAUPTKÜCHE

Durch das schlichte Treppenhaus geht es zurück in die Küche. Ein Mitarbeiter beschriftet sorgfältig vorbereitete Stücke Kreppband mit einem dicken Marker. EB für Entenbrust, PÜ für Püree und GA für Gans. Die markierten Hotcars müssen bis 13 Uhr vor Ort sein, damit es keine Wartezeiten gibt. Der Logenbelegungsplan zeigt, dass sich an diesem Nachmittag fast alle Gäste aus drei möglichen Varianten für Menü A entschieden haben.

Live aufgeschnitten – Freilandgans von „Der Gänsepeter“ aus Rommerskirchen | karamellisierte Maronen | Beifuß-Jus | Kartoffelklöße | Preiselbeeren-Rotkohl | knackig grüner Rosenkohl | gegrillte Ananas

Auch die Liste daneben ist ziemlich eindrucksvoll: 36 Liter Rotwein gehen in die Jus für die 100 Portionen konfierte Entenbrust im Businessbereich, 240 kg Rotkohl und 1 kg Zimtstangen. Jeweils 35 kg reguläre, violette und gelbe Möhren ergeben mit 6 Litern Orangensaft gut 800 Portionen und 30 kg Kürbiswürfel gehen mit knapp 19 Litern Tomatenwürfeln in das Ragout zu den frischen Ziegenkäse-Ravioli. Die Pasta ist gerade fertig geworden und wird portioniert. Ein Kollege gießt mit einer Kelle einen Löffel buttrige Sauce an, rüttelt noch einmal und legt auch hier einen Deckel auf. Die Entenbrüste warten derweil bei 70 Grad im Ofen auf ihre Kerntemperatur. „Um 13.00 Uhr werden alle Buffets eingesetzt“, erklärt Sepp Zimmermann, „ab 13.30 Uhr gibt es Essen und das Spiel beginnt dann um 15.30 Uhr.“ Während die Küchenleitung die Funkgeräte anlegt, fährt draußen ein Wagen mit orangenfarbenem Blinklicht am Gebäude vorbei, der deutlich macht, dass es auch noch eine andere Welt - außerhalb des Stadions, zu geben scheint.

13:00 BUSINESSBEREICH WEST

Das Wetter hat sich gebessert, über dem Platz steht blauer Himmel mit weißen Wölkchen. Von hier oben aus kann man gut sehen, wie die Fans aus allen Himmelsrichtungen zu den Eingängen ziehen. Die Flure sind plötzlich voll mit jungen Aushilfen, die sich gegenseitig begrüßen, die wichtigsten Infos austauschen und ihre roten T-Shirts anziehen. Gelassen bereiten sie sich auf den Ansturm vor - so, als würden sie das jeden Tag tun. Während die ersten Gäste nach den Einlasskontrollen die Treppen hinaufsteigen, stellen sich die Servicekräfte links und rechts der Türen auf. „Hey Kölle, du bes e Jeföhl!“ dröhnt es aus dem Innenraum, der - noch ziemlich leer - bereits auf den Bildschirmen im Businessbereich zu sehen ist. Die Kameras schwenken auf zwei ältere Damen, die sich schon einmal ziemlich enthusiastisch warmschunkeln.

14:00 HAUPTKÜCHE

Die Küche wird bereits geputzt. „I Love To Love“ tönt es leise aus dem Radio. Geschäftsführerin Jutta Landkotsch schaut kurz vorbei, bevor es gleich weitergeht - zuerst in die LANXESS arena und dann zur Party in die DEINSpeisesalon-Location. Die Currywürste stehen vor den Öfen, um für die Halbzeit aufgewärmt zu werden. 800 Stadionbrötchen gibt es dazu und Currysauce in „mild“ oder „scharf“. „Dürfen wir?“, fragt Sepp Zimmermann seinen Kollegen Ingo, der mit sicherer Führung und scharfem Messer ein paar Würste in exakt große Stücke schneidet. Er gießt seiner Kollegin ein wenig Sauce über die Wurstscheiben. Bei jedem Spiel essen die beiden um diese Zeit eine Wurst, quasi als Halbzeitritual nach Küchenrhythmus. Sepp Zimmermann macht sich auf, um bei den Vorbereitungen für den After-Match-Snack mitanzupacken, während Jutta Landkotsch schon auf dem Weg in die LANXESS arena ist.

Später, zurück im Betrieb, kurz vor Eintreffen der Weihnachtsfeier-Gäste, berichtet Azubi Peter, dass der 1. FC Köln soeben 1:0 gewonnen habe.

ALLE SIND ZUFRIEDEN.

THE BEAUTIFUL GAME

FROM THE FINAL PREPARATIONS TO THE FIRST SERVING – IN THE MIDDLE OF THE ACTION, NOT ON THE SIDE-LINES.

THE OCCASION

A home match for 1st FC Köln against Bayer 04 Leverkusen

THE TEAM

Preparation: 10 members of staff | 2 days | 8 hours each

Match day: 35 members of staff | 8 hours

THE GOAL

7,500 servings | 46 boxes with 700 places | 1,900 in the West-side business area

09:00 DEINSPEISESALON

On the tiled walls hang complex plans of action. Alongside the football match there is also a wedding to cater for, a show with the comedian Chris Tall in the LANXESS arena and here at home the legendary Christmas party for Cologne's Neptunbad spa. It continues tomorrow with a concert by Kasalla in the Gloria Theater. Director Sepp Zimmermann explains the individual fields, colours and connections. These are separate events, but the menus overlap. "We will use the goose carcasses from the evening for the juniper jus served with the duck in the afternoon," Zimmermann explains. He is responsible for product management. "Also this is sustainability." Beneath the plans is a handwritten note pinned with masking tape to the wall: "heat tartar through and taste" it says, and "roll strudel and bake". Real people work here and they cook properly, whether at their home-base in Cologne's Ehrenfeld district or at the RheinEnergieSTADION, where their colleagues have been at work since 8 am today.

09:15 DRIVE TO MÜNGERSDORF

We head to the stadium by car through the foggy city. Later the sky will clear, in time for the game. Zimmermann is always on site for a match. Firstly because he like to oversee things, but secondly so that the colleagues there still feel part of the team – around 5 km from the mothership. Also he likes the atmosphere. On his hands-free he discusses a few items for an upcoming job. Walnut bread, diced pears and fig preserve – nothing is forgotten here, nothing is left to chance.

09:30 ARRIVE AT THE STADIUM

Cologne might be a relaxed city, but the stadium is still a high security zone, even if this means the car has to wait briefly at the delivery entrance. The young stadium staff check their lists for our accreditation. "Day-worker pass" it says on our ticket in its plastic sleeve, "Leverkusen / Catering". The various areas our pass gives access to are marked with particular letters. Through the underground car park we reach the delivery area, past trollies carrying yellow and red crates, various pallet jacks and barrels of Kölsch beer into the belly of the stadium – quite literally.

09:45 MAIN KITCHEN

There is just one cargo lift from here up to the kitchen. And during the day this same lift will take the 7,500 servings to the two floors with the boxes and the west-side business area. "It's been known to break down," Zimmerman recalls, "then we carry everything and use the passenger lifts in the entrance zone if needed."

In the kitchen there is a calm but busy atmosphere. The after-match snack is being deep-fried at the moment. At the other end of the room a group of catering staff are cutting the cakes delivered by the bakery. Poppy-seed slices, cheesecakes, brownies, donuts and various baked goods are arranged on trays according to a clear system. Everywhere there is little talking, lots of concentration on the job, without stress. A cook stirs around 300 litres of homemade jus with a piece of equipment you'd expect to find on a building site. His colleague pours sauce with a measuring cup onto ready-portioned pieces of meat.

Beef ragout | Almond sauce |
Three types of carrot from farmer Orth |
Potato mash

"This is meat from the Margarethenhof farm", says chef Ingo Beckschäfer, "200 to 300 kilos, sliced by hand." His colleague puts a lid on the container when it's ready. The containers are a recent acquisition, radically reducing the use of aluminium foil.

Here too there is a corner with lists and tables. Not only so that everything runs according to clockwork, but also so that everything is documented fully. The temperatures in the fridges, during reheating and serving of food, for instance. On a table are the first reserve samples – ravioli, vegetables, sauce and pieces of cake. A total of 42 products will be retained for 14 days.

10:00 THE BOXES

Taking a turn through the boxes on the second and third floors it's eerily quiet. There are 46 rooms here, representing a cross section of Cologne's business world, furnished according to the tastes of each host. The Sparkasse bank entertains guests here, as do RheinEnergie and NetCologne, giants like Ford, HARIBO and DuMont – but there are also medium-sized businesses from the locality. Outside the boxes are a further 1,900 seats at tables. You could almost forget you were in a stadium, and if there weren't photos from over 70 years of the club's history, that the place is all about football. Inside you have a spectacular view of the pitch. "It is forbidden to bring glasses onto the tribune!" says a sign on the swing doors. Down on the turf it is as empty as up here. A man is rolling the grass. A camera crew are setting up their equipment. Hard to imagine that in a few hours 40,000 fans will be watching the match.

10:30 MAIN KITCHEN

A functional staircase leads back down to the kitchen. One of the staff is writing on carefully prepared pieces of sticky tape with a thick marker: letters denoting either duck, purée and goose. Once marked, the hot-cars have to be in place by 1 pm so there are no queues. The box plan shows that this afternoon, from the three menus on offer, almost all the clients have chosen Menu A.

Carved live: free-range goose from "Goose Peter" in
Rommerskirchen | Caramelised chestnuts | Wormwood jus |
Potato dumplings | Lingonberry red cabbage |
Crunchy Brussel sprouts | Grilled pineapple

The list next to this is highly impressive too: 36 litres of red wine go into the jus, for 100 portions of duck-breast confit in the business area, 240 kg red cabbage and 1 kg cinnamon sticks. And 35 kg each of regular, purple and yellow carrots, along with 6 litres orange juice make a good 800 portions, while 30 kg diced squash, along with nearly 19 litres diced tomato go into the ragout for the fresh goat's cheese ravioli.

The pasta is ready now and is divided into portions. A colleague pours a ladle-full of buttery sauce on each one, stirs it one more time and sticks a lid on. All the while, the duck breasts are waiting in a 70°C oven to reach their core temperature. "At 1 pm all the buffets will be set out," Sepp Zimmermann says. "From 1.30 food is served then the game starts at 3.30." While the kitchen managers turn on their walkie-talkies, a truck with orange hazard lights drives past the building, a clear reminder there is another world outside the stadium.

13:00 WEST-SIDE BUSINESS AREA

The weather has improved. Above the pitch is a blue sky with little white clouds. From up here you have a good view of the fans converging from all sides on the gates. The corridors are suddenly full of young temporary staff, greeting each other, exchanging all the key information and putting on their red t-shirts. They prepare calmly for the storm, as if they did this every day. While the first guests climb the stairs after passing through the ticket gates, the service personnel stand to the right and left of the doors. The sound of Cologne band Höhner sounds from inside the stadium, still fairly empty but already shown on the monitors in the business area. The cameras swoop in on two older ladies, already swaying enthusiastically to the music to warm themselves up.

14:00 MAIN KITCHEN

The kitchen is being cleaned again. "I Love to Love" comes quietly from the radio. Director Jutta Landkotsch comes by briefly, before her next stop – first the LANXESS arena then back for the party at the DEINspeisesalon venue. The sausages for the curry-wurst are by the stove, ready to be heated for half time. There are 800 stadium rolls to go with them, as well as mild and spicy curry sauce. "May we?" Sebastian Zimmermann asks his colleague Ingo, who is slicing some sausages into identically-sized pieces with total precision and a sharp knife. He pours a little sauce over the sausage chunks for his colleague. The pair always eat a sausage at this time of the match, like a half-time ritual timed to suit the kitchen. Sepp Zimmermann gets ready to help prepare the after-match snack, while Jutta Landkotsch is already on her way to the LANXESS arena.

Later, back at company HQ, just before the Christmas-party guests arrive, the apprentice Peter reports that 1st FC Köln have just won 1:0.

EVERYONE IS HAPPY.

MEET THE CHEFS

CHEFS ON STAGE. Sicherlich haben Sie bereits auf verschiedenen Events unser Konzept **MEET THE CHEFS** kennengelernt. Hier stehen die Köche nicht hinter verschlossenen Türen, sondern sind genau dort, wo sie hingehören: im Spotlight! Schließlich sind es ihre kulinarischen Kompositionen und diese wollen nicht nur frisch zubereitet sein, unsere Gäste - also Sie - sollen auch die Gelegenheit haben, ins Gespräch mit den Köchen zu kommen. Interaktion zu 100% garantiert.

Was läge da näher, als diese tolle Erfahrung in unser Herzstück zu holen: in unsere hauseigene DEINspeisesalon-Küche. Daraus wurde die Idee zu unserem exklusiven Event **MEET THE CHEFS - DIE ULTIMATIVE KÜCHENPARTY**, zu dem wir 2019 bereits zweimalig einen erlesenen Kreis aus Geschäftspartnern, Freunden und Foodies einladen durften. Wir haben uns zusammen mit unseren Gästen über richtig gutes Essen und den Genuss als solchen ausgetauscht, wertvolles Hintergrundwissen über die Herkunft der Lebensmittel, welche wir veredeln dürfen, geteilt und die Gelegenheit genutzt, über Themen wie z.B. „Nose to tail“ oder „Handwerk & Tradition in der Küche“ ins Gespräch zu kommen. Darum ging es: **ESSEN LIEBEN GLÜCKLICH SEIN.**

... DIE ULTIMATIVE KÜCHENPARTY

LUMAGORRI-HUHN

Konfierte Brust | Cannelloni von der Keule | Schwarzkohl | Schwarzer Knoblauch | Sauerampfer | geröstetes Tomatenöl

PO' BOY

Oyster Po Boy | knusprige Fines de Claire | María La Salsa-Mayo | Eisberg | Tomate | hausgebackenes Kartoffelbaguette

SELLERIE

3 Stunden Sellerie | 170 Grad | Brunnenkresse-Emulsion | Malzerde | Vogelmiere

IBAIAMA-SCHWEIN

Gepresster Bauch | Radicchio Treviso | Selleriepüree | Apfelschaum

BAUERNRUNDE, VEGETARISCH

Rote Bete Mille-feuille | fermentierte Gelbe Bete-Espuma | Haselnuss | Pickled Brombeeren | Ziegenkäse vom Vulkanhof „Eifeler Milde“

DESSERT

Bornheimer Apfel | Nussbutter-Sabayon | Granola | Oxalis | Mini-Magnum | Rote Bete | Himbeere | 70% Schokolade



CHEFS ON STAGE. You'll no doubt have experienced our **MEET THE CHEFS** format at various events. No longer hidden behind closed doors, the cooks are right where they belong – in the spotlight! After all, it's their culinary compositions you're enjoying, and although they need to be freshly prepared, our guests (you guys) need the chance to talk to the chefs. 100% interaction guaranteed.

So why not bring this great experience back to our mothership, we thought, to our in-house DEINspeisesalon kitchen. This gave us the idea for our exclusive event **MEET THE CHEFS - THE ULTIMATE KITCHEN PARTY** which were delighted to host twice in 2019, inviting a select circle of business partners, friends and foodies. Together with our guests we were able to discuss really good food, and life's pleasures in general. We passed on valuable background information on the provenance of the ingredients we are privileged to work with. And we took the opportunity to get into conversation about topics like "Nose to tail" or "Craft and tradition in the kitchen". The motto was: **EAT LOVE BE HAPPY.**

MEET THE CHEFS



... THE ULTIMATE KITCHEN PARTY

LUMAGORRI CHICKEN

Chicken breast confit | Chicken leg cannelloni | Cavalo nero | Black garlic | Sorrel | Roast tomato oil

PO' BOY

Oyster po' boy | Crunchy fine de claire | "María La Salsa" mayonnaise | Iceberg lettuce | Tomato | Homemade potato baguette

CELERIAC

3-hour celeriac | 170° C | Watercress emulsion | Malt powder | Chickweed

IBAIAMA PORK

Pressed pork belly | Radicchio Treviso | Celeriac puré | Apple mousse

BAUERNRUNDE, VEGETARIAN

Beetroot mille feuille | Fermented yellow-beetroot espuma | Hazelnuts | Pickled blackberries | "Eifeler Milde" goat's cheese from the "Vulkanhof"

DESSERT

Bornheim apples | Nut-butter sabayon | Granola | Oxalis | Mini magnum | Beetroot | Raspberries | 70% chocolate



BEST PLACE



INTOWN

MANIFEST - DER WEG IST DAS ZIEL ... THE FUTURE IS NOW.

DIE BAND COLDPLAY GIBT BEKANNT, NUR NOCH KLIMANEUTRAL ZU TOUREN. ■ EINE STUDIE VON GREENPEACE FORDERT DIE POLITIK AUF, DIE AGRARWENDE DURCH STEUERGESetze ZU ERMÖGLICHEN, INDEM FLEISCH DURCH STEUERN EINEN WIRKLICHEN PREIS ERHÄLT UND GEMÜSE GÜNSTIGER WERDEN KANN. ■ BLACKROCK, DER WELTWEIT GRÖSSTE FINANZDIENSTLEISTER, KÜNDIGT DIE FINANZWENDE HIN ZU NACHHALTIGEM INVESTMENT AN. ■ DIE NACHFRAGE NACH VEGETARISCHEM UND VEGANEM ESSEN STEIGT RAPIDE. ■ VERANSTALTUNGEN WERDEN MIT BLICK AUF CO2-BILANZ GEPLANT. ■ FULLE UND GENUSS SIND LÄNGST NICHT MEHR MIT VERSCHWENDUNG GLEICHZUSETZEN. ■ QUALIFIZIERTE UND GUTE MITARBEITER BRAUCHEN NEUE ARBEITSMODELLE. ■ FRAUEN KÄMPFEN IMMER NOCH UM GLEICHBERECHTIGUNG IN VIELEN BEREICHEN. ■ DIE NÄCHSTE GENERATION IST IN DEN STARTLÖCHERN UND WEISS GENAU, WAS SIE NICHT MEHR WILL UND HAT AUCH LÖSUNGEN PARAT. ■

Nachdem wir die letzten Jahre bereits von all diesen Themen getrieben wurden und uns permanent verändert und weiterentwickelt haben, machen wir uns zum neuen Jahrzehnt mit Volldampf auf, um uns radikal selbst zu betrachten und das Tempo zu erhöhen, eine bessere Version von uns selbst zu werden. Was ist schon da, wo sind wir dran und wo möchten wir Ende des Jahres stehen - das erfahren Sie auf dieser Seite.

Unsere Ziele erfordern Veränderung und das ist die größte Herausforderung, der wir uns alle stellen müssen. Loslassen vom Gewohnten, Aufbruch ins Ungewisse. Der Weg ist das Ziel. Begleiten Sie uns - fragen Sie nach - geben Sie Input und kommen Sie mit auf die Reise.

Damit wir auch in Zukunft gestalten können, was wir lieben: **GENUSS OHNE REUE.**

§1 BAUERNRUNDE

Mit dem niedrigschwelligen Projekt BAUERNRUNDE findet ein direkter Handel zwischen Kölner Gastronomen – also u.a. uns – und regionalen Landwirten statt. Quasi „Farm to table at its best“. Die Mitglieder der BAUERNRUNDE werden wöchentlich mit Obst und Gemüse aus den gemeinsam mit den Landwirten erarbeiteten Anbauplänen beliefert. Die Ziele: a) Teil der Agrarwende sein, b) der Erhalt von Arten & Sortenvielfalt durch alte Sorten, die dem Klimawandel trotzen, c) eine bodenschonende Kreislaufwirtschaft und d) die Vielfalt nachhaltig arbeitender Bauern und deren finanzielle Basis stärken.

§2 „FLEISCH IST MEIN GEMÜSE“?!

Seit Jahren schon haben wir den Fokus auf die Entwicklung vegetarischer und veganer Gerichte - auch im Fine Dining-Bereich - gerichtet. Unser Ziel ist es, einen Fleischanteil von 20 % zu erreichen. Das Fleisch, das wir anbieten, entspricht unserem hohen Anspruch an CO₂-Bilanz und artgerechter, überwiegend regionaler Haltung. Warum wir - neben unseren Partnern aus der Region - auch von Lieferanten aus Europa, wie z.B. LumaGorri aus dem Baskenland oder von irischen Kooperativen beziehen, ist eine bewusste Entscheidung, die wir gerne im Dialog mit Ihnen erläutern.

§3 LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Wir erarbeiten ständig neue Konzepte für Ihre Events. Neben der Philosophie „Nose to tail“ in Kooperation mit dem Margarethenhof in Andernach (kreative Verwendung der ganzen Rinder) stellt sich natürlich unweigerlich die Frage: Müssen wirklich alle Speisen bis zum Abbau des Buffets verfügbar sein? Frische Konzepte jenseits von Buffets bieten Vielfalt - jedoch nicht in rauen Mengen und bis zum Ende der Events. Das Resultat: Lebensmittelverschwendung wird deutlich reduziert und wichtige Ressourcen eingespart.

§4 WASSER

In 2020 werden wir eine hausinterne Filteranlage für Trinkwasser in Betrieb nehmen. Im Vergleich zu den Belastungen und dem Energieverbrauch durch die Abfüllung und den Transport von

Mineralwasserflaschen übt das Filtersystem einen verschwindend geringen Einfluss auf die Umwelt aus. „On the road“ gibt's bei uns aus tiefster Überzeugung „Viva con Agua“ in Glasflaschen. Credo des Projekts: Wasser für alle - alle für Wasser ... Wasser ist ein Grundrecht!

§5 PLASTIK/EINWEGVERPACKUNGEN

Wir verzichten auf sämtliche Einwegplastikartikel und Kleinstverpackungen im Allgemeinen. In der Küche haben wir dank neuer Aufbewahrungssysteme nachhaltige Alternativen zu Aluminium- und Frischhaltefolie eingeführt.

§6 DIGITALISIERUNG IN DER ADMINISTRATION

E-Mails, Cloud-Anwendungen und Online-Bewerbungen – unser Büroalltag wird zunehmend digitalisiert. Der Weg hin zum „papierlosen Büro“ hat viele Vorteile: einfacher Zugriff, unkomplizierte Suche, Kostenersparnis, Ressourcenschonung, Datensicherheit und positive Auswirkungen auf Arbeitszeit und Personalplanung.

§7 ENERGIE

Energie zu sparen ist eine tägliche Aufgabe, der wir uns selbstverständlich stellen. Ziel für 2020 ist es, unsere Homepage auf Basis erneuerbarer Energien zu versorgen.

§8 CO2-BILANZ

2020 werden wir unsere Veranstaltungen und unser Tun auf den CO₂-Ausstoß hin analysieren lassen. Da Zahlen bekanntlich nicht lügen, werden wir somit herausfinden, wo wir uns deutlich verbessern müssen.

§9 EQUAL PAY / GENDER PAY GAP

Wir haben es uns vor einigen Jahren zum klaren Ziel gemacht, dass in unserem Team Frauen für die gleiche Arbeit den gleichen Lohn wie ihre männlichen Kollegen erhalten - und erfolgreich umgesetzt. Wir sind stolz darauf, dass wir den Gender Pay Gap aktiv zum Ausgleich gebracht haben.

MANIFESTO - THE JOURNEY IS THE REWARD ... THE FUTURE IS NOW.

THE BAND COLDPLAY ANNOUNCE THEIR TOURS WILL BE CARBON-NEUTRAL FROM NOW ON. ■ A STUDY BY GREENPEACE CHALLENGES POLITICIANS TO ENABLE A SHIFT IN AGRICULTURE POLICY THROUGH TAX LEGISLATION, MAKING THE PRICE OF MEAT REFLECT ITS TRUE COST AND MAKING VEGETABLES CHEAPER. ■ BLACKROCK, THE WORLD'S LARGEST FUND MANAGER, ANNOUNCES A SHIFT IN FINANCE POLICY TOWARDS SUSTAINABLE INVESTMENT. ■ THE DEMAND FOR VEGETARIAN AND VEGAN FOOD IS GROWING RAPIDLY. ■ EVENTS ARE BEING PLANNED WITH THEIR CARBON FOOTPRINT IN MIND. ■ ABUNDANCE AND PLEASURE ARE NO LONGER SEEN AS INEVITABLY MEANING WASTE. ■ QUALIFIED, GOOD EMPLOYEES NEED NEW EMPLOYMENT MODELS. ■ WOMEN ARE STILL FIGHTING FOR EQUALITY IN MANY AREAS. ■ THE NEXT GENERATION ARE RARING TO GO. THEY KNOW WHAT THEY'VE HAD ENOUGH OF, AND THEY HAVE THE SOLUTIONS READY. ■

Having been driven by all these issues already for several years, constantly changing and evolving, we have entered the new decade moving full steam ahead to take a radical look at ourselves and increase the tempo, becoming a better version of ourselves. On this page you can see what we've achieved, what we're working on, and where we want to be by the end of the year.

Our goals require change and that is the greatest challenge, one we must all rise to. Shaking off habits, venturing into the unknown. The means are the end. Come with us, ask us how it's going, give us ideas, join us on the journey.

So that in the future we can continue to create what we love: **GUILT-FREE PLEASURE.**

§1 BAUERNRUNDE (FARMERS' CIRCLE)

The low-impact project BAUERNRUNDE (farmer's circle) involves direct trade between Cologne gastronomes – such as us – and regional agriculturalists. 'Farm to table at its best'. Members of the BAUERNRUNDE receive weekly deliveries of fruit and vegetables from the growing plans devised together with the agriculturalists. The aims: a) being part of the shift in agricultural policy, b) conservation of species and varieties via heritage varieties which will withstand climate change, c) a soil-preserving circular economy and, d) increasing the range of farmers working sustainably and strengthening their financial stability.

§2 "MEAT IS MY VEG"?!?

For years we have placed emphasis on developing vegetarian and vegan dishes – including in the fine dining sector. It is our goal to reduce our proportion of meat served to 20%. The meat we do offer, corresponds to our high standards of carbon footprint and appropriate husbandry, largely regional. There are reasons why, along with our partners from the region, we also use suppliers from elsewhere in Europe, such as LumaGorri from the Basque Country or Irish co-operatives. This is a conscious decision we are happy to explain in conversation with you.

§3 FOOD WASTE

We are constantly creating new concepts for your events. Alongside our 'Nose to tail' philosophy, in co-operation with the Margarethenhof farm in Andernach (creative use of the whole cow) the question also beckons: does all the food really have to be available right till the buffet is taken down? Fresh ideas to supersede the buffet concept can offer more variety – but not in such huge quantities or right till the end of the event. The result: food waste is noticeably reduced, and valuable resources are spared.

§4 WATER

In 2020 we will be installing an in-house filtering system for drinking water. Compared with the environmental impact and energy consumption associated with the filling and transport of mineral

water bottles, the filter system has a very modest effect on the environment. On the road with us there is "Viva con Agua" in glass bottles, a matter of conviction. The project's credo is: "Water for all; all for water – Water is a human right!"

§5 PLASTIC AND OTHER SINGLE-USE PACKAGING

We avoid all kinds of single-use plastic articles and small-scale packaging in general. In our kitchen, thanks to a new storage system, we have introduced sustainable alternatives to aluminium and cling film.

§6 DIGITALISATION OF THE ADMINISTRATION

With e-mails, cloud software and online applications our daily office life is becoming increasingly digitised. The journey to a "paperless office" has many advantages: easy access, uncomplicated searches, financial savings, saving resources, data security and positive effects on work times and personnel planning.

§7 ENERGY

Saving energy is a daily task we set ourselves as a matter of course. Our aim for 2020 is to supply our home-base using renewable energy.

§8 CARBON FOOTPRINT

In 2020 we will be having our events and activities analysed for their carbon footprint. As the figures cannot lie, this will help us discover where we can make big improvements.

§9 EQUAL PAY / GENDER PAY GAP

A few years ago, we made it our explicit policy that in our team, women would receive the same pay for the same job as their male colleagues – and successfully implemented it. We are proud that we have actively closed the Gender Pay Gap.

FEIERN DINIEREN PRÄSENTIEREN INFORMIEREN

DEINSPEISESALON-EVENTLOCATION EIN ORT FÜR MENSCHEN MIT GESCHMACK.

Urban, grün, mittendrin in Zeit und Stadt - DEINspeisesalon bringt frischen Wind in die Kölner Locationszene: Mitten im Ehrenfelder Quartier „Kontrastwerk“ gelegen, ist DEINspeisesalon ein zeitgemäßer, entspannter Ort für Tagungen, Präsentationen, Firmenevents oder private Anlässe für bis zu 180 Personen. Die lichtdurchfluteten Räumlichkeiten verbinden das für uns typische Interior-Design, grüne Akzente sowie professionelles und hochwertiges Equipment zu einem Ort, an dem Wohlfühlen, Arbeiten und „wirklich gutes Speisen“ gleichzeitig möglich sind. An warmen Tagen sogar auch im liebevoll begrünzten Außenbereich. Mit ausgesuchter und teils eigens entwickelter, moderner Ausstattung eignen sich die Räume für ganz besondere Events in einem urbanen Umfeld. Frische und zeitgemäße Cateringkonzepte inklusive, freundlicher Service selbstverständlich.



CELEBRATING DINING PRESENTATION COMMUNICATION

DEINSPEISESALON-EVENTLOCATION A SPACE FOR PEOPLE WITH TASTE!

Urban, green, at the heart of the city and its time - DEINspeisesalon adds a breath of fresh air to Cologne's locations: situated in the middle of the Ehrenfeld Kontrastwerk quarter, DEINspeisesalon is a contemporary and relaxed space for conferences, presentations, corporate events, and private occasions for up to 180 people. The light and airy spaces combine our typical interior design, green accents, and professional and high-standard equipment in one place, where feeling good, working, and "really good eating" are all possible at once - on warm days also in the beautifully green outdoor area. With selected and especially developed modern furnishing, the rooms are suitable for very special events in an urban environment. Fresh and contemporary catering concepts included as a matter of course.



RÄUME / ROOMS

Fläche indoor / Area indoor	275 qm ²
Eventraum / Event room	185 qm ² (25,60 / 7,60 / 4,70)
Welcome Area / Welcome area	47 qm ² (6,39 / 7,60 / 4,70)
Buffet Area / Buffet area	43 qm ² (5,65 / 7,60 / 4,70)
Fläche outdoor / Area outdoor	600 qm ²

KAPAZITÄTEN / CAPACITY

Hochtischbestuhlung High table seating	180 pers. max.
Bankett, eckig, gesetztes Dinner Banquet seating	156 pers. max.
Reihenbestuhlung Row seating	135 pers.
zzgl. 30 Stehplätze max. / plus 30 standing places max.	

TECHNIK / TECHNIQUE

Die einzelnen Veranstaltungsräume sind mit einer aktiven Beschallungsanlage von db Technologies ausgestattet. In jedem Raum befinden sich Wandanschlusskästen, über die einzelne Audio- und Steuersignale über einen zentralen Technikraum in alle Bereiche geroutet werden können. Der Einbau von flexibel einzusetzender Licht- und Tontechnik ist zusätzlich buchbar. Über unsere erfahrenen Partner sind flexible und kostengünstige Lösungen zu allen veranstaltungstechnischen Herausforderungen realisierbar.

Each events space is equipped with a db Technologies active sound system. Every room features wall-mounted terminal boxes for routing audio and control signals into all areas via our central technical room. You can also book additional lighting and sound systems, as required. Our experienced partners can help realize flexible and affordable solutions for all event technology challenges.

RUND UM DIE LOCATION / ALL ABOUT THE LOCATION

Parkplätze kostenfrei in der Umgebung / free parking in the immediate vicinity	
Entfernung Bahnhof Ehrenfeld / Distance railway station Ehrenfeld	1 km
Entfernung Flughafen Köln-Bonn / Distance airport Cologne / Bonn	19 km

Barrierefrei / Accessibly designed | Tageslicht / Daylight | Lüftung / Ventilation / no air conditioner



ES IST IHR TAG. HOCHZEIT.

2020

Ob Husse, Hochzeitskutsche oder Hochsteckfrisur, ob schwul, lesbisch, hetero, international oder doch lieber ganz anders: Hochpersönlich, sympathisch und zeitgemäß zu heiraten, aber nieverkrampt, das geht bei uns in Ehrenfeld. Dazu gibt es das ganze Rundum-sorglos-Paket: Location, Essen, glücklich sein. Sprechen Sie uns einfach auf unsere Hochzeitsspecials an.

DAS WIRD IHR TAG.

IT'S YOUR SPECIAL DAY. WEDDING.

2020

Limousine, horse-drawn coach, or bicycle made for two; gay, lesbian, hetero, international, or just your very own style: You can hold your personal, likeable, and contemporary wedding with us in Ehrenfeld, and it'll never be the least bit stuffy. We provide the whole no-worries all-round package: Location, food, happiness. Just ask us about our wedding specials.

IT'LL BE YOUR VERY OWN DAY.

RUNDUM-SORGLOS-PAKET BBQ BUFFET „HAPPY TOGETHER“

Unser BBQ-Paket vereint Interaktion & Genuss auf höchstem Niveau. Unsere Köche stehen hier nicht hinter verschlossenen Türen in der Küche, sondern am Grill. MEET THE CHEFS ist unsere Philosophie und gibt Ihnen & Ihren Gästen die exklusive Chance, sich direkt am Grill mit unseren Köchen über Zubereitung und Geheimtipps für ein gelungenes BBQ auszutauschen. Immer dabei: der perfekte, lässig-unangestrenzte Stil, die Liebe auch zum aller kleinsten Detail Ihres besonderen Tages sowie die hohe Qualität von Speisen und Service.

EMPFANG MIT FINGERFOOD

2 Teile pro Person zur Auswahl

VORSPEISE

Caesar Salad Bar | Do it Yourself | aus dem ganzem Parmesanrad serviert 🍷 Fior di Latte | Griechische Feige | Walnuss | Rucola 🍷 Zucchini-Röstbrot-Salat | grün & gelb | Focaccia | Minze | Konferte Kirschtomaten 🍷 Ur-Tomate | Kalamata-Oliven | Wassermelone | Baby-Mangold | Basilikum-Dressing 🍷 Bornheimer Bauernsalat | Apfel | Sellerie | Liebstöckel | neue Kartoffel 🍷 Pastasalat | Artischocken | Weiße Bohnen | Majoran | Frühlingszwiebel 🍷 Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Walnussbrot | Rosmarinfocaccia | kleine mediterrane Brötchen | Meersalzbutter | Olivenöl | Hummus

BBQ – FLEISCH

Das Beste vom Eifelrind – auf den Punkt gegrillt & live tranchiert | Knoblauch | Meersalz | Portweinjus | Radieschen-Papaya-Salsa 🍷 Saftige Rippchen vom baskischen Schwarfußschwein | Bourbon glazed | Rosmarin 🍷 Maishühnchen Jerk Style | Thymian | Chili | Ingwer

WURST

Frische Bratwurst | Merguez | Salsiccia

FISCH

Fjordlachs im Bananenblatt gegrillt | Soja glazed | Limette | Koriander 🍷 Riesengarnelen | Zitrone | Knoblauch | Lorbeer

VEGETARISCH

Französischer Schafskäse im Pergament gegart | rote Spitzpaprika | Basilikum 🍷 Portobellopilz | Parmesan | Panko | Petersilie

BEILAGEN

Kleine Meersalzkartoffeln – in der Schale gegart | Rosmarin | Meersalz 🍷 Gegrillter Zuckermais | Meersalzflocken | geräucherte Butter 🍷 Grillsaucen | Salsa Verde | Chipotlemayo | Tomaten-Chutney | Minzraita

NACHSPEISE

Gegrillte Banane | Rum | Mascarpone | Granola 🍷 Panna cotta | Himbeere | Basilikum | Pistazien-Crumble 🍷 70% Schokoladenmousse | Mango | Pistazien

MITTERNACHTSSNACK

DEINspeisesalon-Cheesecake | französische Brotsorten | Salzbutter

RUNDUM-SORGLOS-PAKET 4-GANG MENÜ „THE TIME OF MY LIFE“

Sie möchten es heute so richtig krachen lassen? Unser Menü lässt den Songtitel zum Leben erwachen - schließlich ergibt sich die Chance auf ein exzellentes 4-Gang Menü nicht jeden Tag. Vier kreativ angerichtete Teller sorgen für den „Wow-Effekt“ bei Ihren Gästen – ein Genuss für alle Sinne!

EMPFANG MIT FINGERFOOD

3 Teile pro Person zur Auswahl

AUF DEN TISCHEN EINGESETZT

Frisch gebackenes Sauerteigbrot | Walnussbrot | kleine mediterrane Brötchen | Meersalzbutter | Olivenöl

VORSPEISE

Sanft gebeizter Saibling & konfierte Rotschwanzgarnele | flüssige grüne Erbse | Ziegenmilchschaum | Brunnenkresse

ZWISCHENGANG

Eifel-Kaninchen | handgemachte Triangoli | junger Fenchel | Trüffelspanna

GRUSS AUS DER KÜCHE

Sorbet | Basilikum | Birne

HAUPTSPEISE

2erlei vom Charolaisrind | Margarethenhof in Andernach | 26 Tage gereiftes Filet | zartes Ragout | Portweinjus | gebackene Urgemüse | Parmesan-Kartoffelkuchen 🍷 2erlei von der Artischocke | gefüllt & im Filoteig | vegetarische Portweinjus | gebackene Urgemüse | Parmesan-Kartoffelkuchen

NACHSPEISE

Pawlova 2.0 | hausgemachtes Baiser | Marilleneis | frische Waldbeeren | warmer Schokoladenbiskuit

MITTERNACHTSSNACK

2 Mitternachtssnacks Ihrer Wahl



ALL-INCLUSIVE NO-WORRIS BBQ BUFFET PACKAGE “HAPPY TOGETHER”

Our barbeque package combines interaction and indulgence at the highest level. Our cooks aren't standing behind closed doors in the kitchen; they're at the grill. MEET THE CHEFS is our philosophy and it gives you and your guests the exclusive opportunity to talk to the cooks about preparation and tips for a successful barbeque, right by the grill. Every time: a perfect, relaxed and unstressed style, attention to the smallest details of your special day, and high quality food and service.

RECEPTION WITH CANAPÉS

2 portions per person, to select

STARTERS

Caesar salad bar | Do it yourself | Served out of a whole parmesan wheel 🍷 Fior di latte | Greek figs | Walnuts | Rocket 🍷 Courgette toast salad | Green and yellow | Focaccia | Mint | Confit of cherry tomatoes 🍷 Heritage tomatoes | Kalamata olives | Watermelon | Baby chard | Basil dressing 🍷 Bornheim farmers' salad | Apple | Celery | Lovage | New potatoes 🍷 Pasta salad | Artichokes | White beans | Marjoram | Spring onions 🍷 Fresh-baked sourdough | Walnut bread | Rosemary focaccia | Mini Mediterranean rolls | Sea-salt butter | Olive oil | Hummus

BBQ – MEAT

Best cuts of Eifel beef – grilled to perfection and carved live | Garlic | Sea salt | Port jus | Radish-papaya salad 🍷 Juicy ribs of Basque black-hoof pork | Bourbon glazed | Rosemary 🍷 Maize-fed jerk-style chicken | Thyme | Chili | Ginger

SAUSAGES

Fresh Bratwurst | Merguez | Salsiccia

FISH

Fjord salmon grilled in banana leaf | Soya glazed | Lime | Coriander 🍷 King prawns | Lemon | Garlic | Bay

VEGETARIAN

French sheep's cheese grilled in parchment | Red pointed peppers | Basil 🍷 Portobello mushrooms | Parmesan | Panko | Parsley

SIDE DISHES

Mini sea-salt potatoes, cooked in their skins | Rosemary | Sea salt 🍷 Grilled corn on the cob | Sea salt flakes | Smoked butter 🍷 BBQ sauces | Salsa Verde | Chipotle mayo | Tomato chutney | Mint raita

DESSERT

Grilled banana | Rum | Mascarpone | Granola | Panna cotta | Raspberries | Basil | Pistachio crumble | 70% chocolate mousse | Mango | Pistachios

MIDNIGHT SNACK

DEINspeisesalon cheesecake | French bread selection | Salted butter

ALL-INCLUSIVE NO-WORRIES 4-COURSE-MEAL PACKAGE “THE TIME OF MY LIFE”

You really want to go for it today? Our menu brings the song's title to life. Because you don't get the chance to eat an outstanding 4-course meal every day. Four creatively served dishes will guarantee your guests the wow-effect. A delight for all the senses!

RECEPTION WITH CANAPÉS

3 portions per person, to select

ALREADY ON THE TABLE

Freshly-baked sourdough | Walnut bread | mini Mediterranean rolls | Sea-salt butter | Olive oil

STARTERS

Mild-pickled speckled trout and confit of redbait shrimps | Green pea purée | Goat's milk mousse | Watercress

ENTRÉE

Eifel rabbit | Handmade triangoli | Baby fennel | Truffle spuma

GREETINGS FROM THE CHEF

Sorbet | Basil | Pears

MAIN COURSE

Two kinds of Charolais beef | from Margarethenhof, Andernach | 26-day matured filet | Delicate ragout | Port jus | Baked heritage vegetables | Parmesan and potato cake 🍷 Two kinds of artichoke | filled and in filo pastry | vegetarian port jus | Baked ancestral vegetables | Parmesan and potato cake

DESSERT

Pavlova 2.0 | Homemade meringue | Apricot ice cream | Fresh fruits of the forest | Warm chocolate sponge

MIDNIGHT SNACK

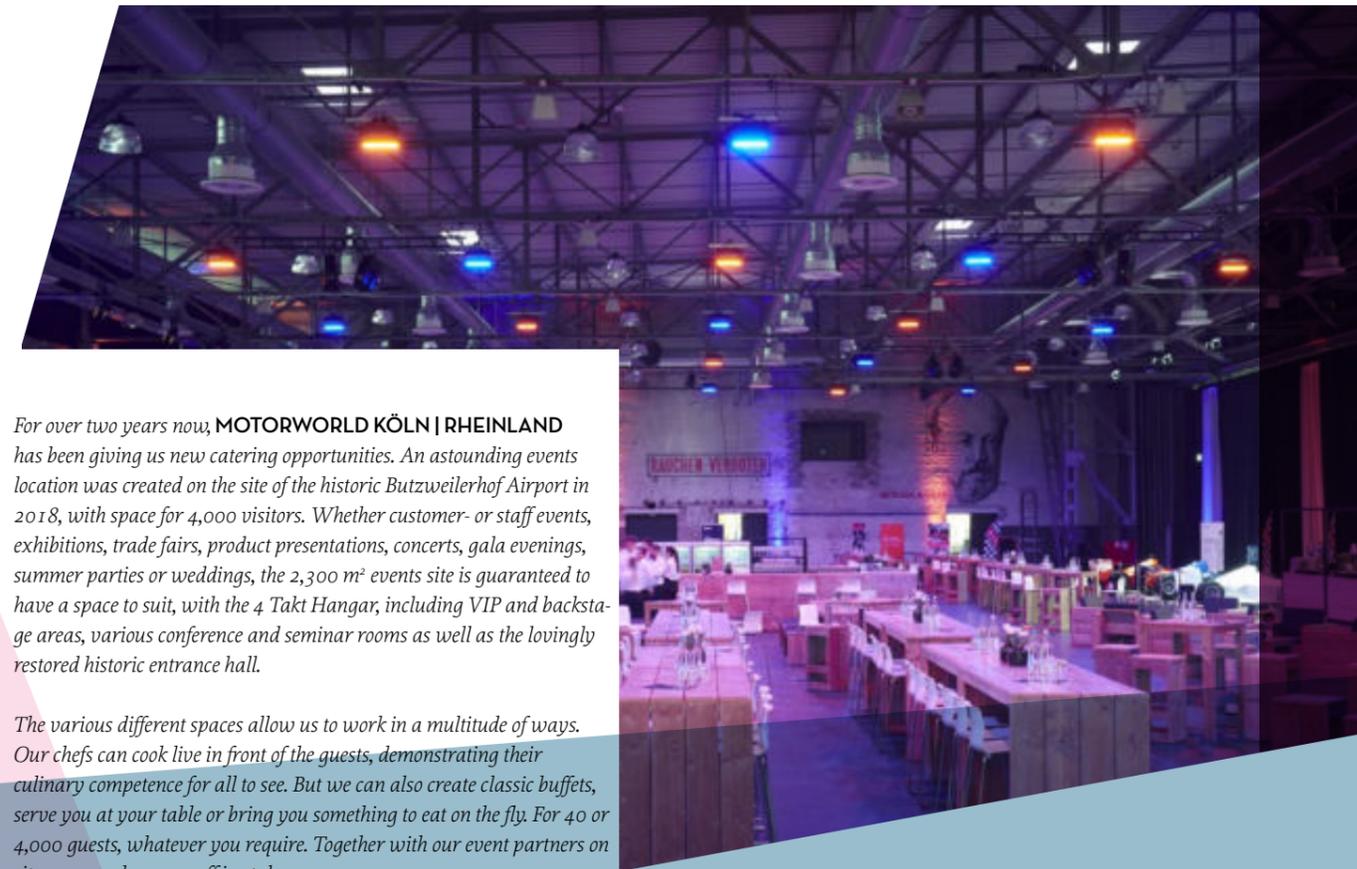
2 midnight snacks of your choice

MOTORWORLD KÖLN | RHEINLAND

Seit nunmehr zwei Jahren eröffnet uns die **MOTORWORLD KÖLN | RHEINLAND** neue Möglichkeiten im Catering. Auf dem Gelände des historischen Flughafens am Butzweilerhof ist 2018 eine imposante Eventlocation für bis zu 4.000 Gäste entstanden. Ob Kunden- und Mitarbeitererevents, Ausstellungen, Messen, Produktpräsentationen, Konzerte, Galaabende, Sommerfeste oder Hochzeiten – der fast 2.300 qm große Veranstaltungsplatz im 4 Takt Hangar, die verschiedenen Konferenz- & Tagungsräume sowie die mit viel Liebe zum Detail restaurierte Historische Empfangshalle bieten garantiert einen passenden Rahmen.

Die komplett unterschiedlichen Locations erlauben uns Vielseitigkeit. Unsere Köche können live vor den Gästen kochen und ihre kulinarische Kompetenz vor Ihren Augen demonstrieren. Wir können aber auch klassische Buffets gestalten, Sie am Platz bewirten, oder on the fly schicken. Für 40 oder 4.000 Gäste, ganz nach Ihren Wünschen. Zusammen mit unseren Eventpartnern vor Ort gestalten wir Ihren Auftritt geschmackvoll.

Das sprichwörtliche Sahnehäubchen: rund 500 Parkplätze auf dem Gelände und das außergewöhnliche V8 Hotel mit 112 Zimmern, welches Ihnen - neben seinem stylischen Automobil-Ambiente - auch erstklassigen Komfort bietet.



For over two years now, **MOTORWORLD KÖLN | RHEINLAND** has been giving us new catering opportunities. An astounding events location was created on the site of the historic Butzweilerhof Airport in 2018, with space for 4,000 visitors. Whether customer- or staff events, exhibitions, trade fairs, product presentations, concerts, gala evenings, summer parties or weddings, the 2,300 m² events site is guaranteed to have a space to suit, with the 4 Takt Hangar, including VIP and backstage areas, various conference and seminar rooms as well as the lovingly restored historic entrance hall.

The various different spaces allow us to work in a multitude of ways. Our chefs can cook live in front of the guests, demonstrating their culinary competence for all to see. But we can also create classic buffets, serve you at your table or bring you something to eat on the fly. For 40 or 4,000 guests, whatever you require. Together with our event partners on site, we can show you off in style.

The proverbial icing on the cake: around 500 parking places on site and the outstanding V8 Hotel, with 112 rooms, providing first-class comfort in an automobile-themed ambience.

MOTORWORLD KÖLN | RHEINLAND
BUTZWEILERSTRASSE 35-39
50829 KÖLN
TEL. +49 221 277880 15
FAX. +49 221 277880 20



FOOD CONCEPT

MOTORWORLD KÖLN | RHEINLAND

Sie planen Ihr Kunden- oder Mitarbeitererevent in der **MOTORWORLD KÖLN | RHEINLAND** und wünschen sich regen Austausch sowie Interaktion während der Lunchpause? Wir haben das passende Konzept für Sie: Alle Speisen werden in **SCHRAUBGLÄSERN** bereitgestellt. Ihre Gäste können unsere Food-Stationen leicht erreichen, es entstehen weder Wartezeiten noch Menschenschlangen. Perfekt zum Lunch, bei dem Sie und Ihre Gäste Zeit fürs **NETWORKING** haben sollen.

**GESCHMORTE RINDERBRUST |
PICKLED APFEL | GERÄUCHERTE
KARTOFFELCREME | PANCETTA**

30

**GEBACKENER PULPO |
TOMATEN-FREGOLA |
SAUERAMPFER-PESTO | MANDEL**

**FRIKASSEE 2.0 |
GEZUPFTES FREILANDHUHN |
BORNHEIMER SPARGEL | GRÜNER
KARTOFFEL-ERBSENSTAMPF |
KAPERN-ZITRONEN-VELOUTÉ**

**BBQ-BUTTERNUT | CASHEWPÜREE |
EINGELEGTE QUITTE | RÖSTZWIEBEL |
LIEBSTÖCKEL**

**RETTICH VON BAUER
HARTMANN AUS BORNHEIM |
IM MISOFOND POCHIERT |
ROTER REIS AUS DER CAMARGUE |
PFIRSICH-WACHTELBOHNENCURRY**

*Planning your customer or staff event at **MOTORWORLD KÖLN | RHEINLAND** and hoping for lively discussion and networking in the lunchbreak? We have the ideal solution: all the dishes are ready prepared in **SCREW-TOP JARS** on easily accessible food stations, no waiting and no queues. Perfect for a lunch when you and your guests need all your time to **INTERACT WITH EACH OTHER.***

**BRAISED BEEF BRISKET |
PICKLED APPLE | SMOKED POTATO
MASH | PANCETTA**

**BAKED OCTOPUS |
TOMATO FREGOLA |
SORREL PESTO | ALMONDS**

**FRICASSEE 2.0 |
PULLED FREE-RANGE CHICKEN |
BORNHEIM ASPARAGUS |
GREEN POTATO-PEA MASH |
CAPER-LEMON VELOUTÉ**

**BBQ BUTTERNUT | CASHEW PURÉE |
MARINATED QUINCE | FRIED ONIONS |
LOVAGE**

**RADISHES FROM FARMER
HARTMANN OF BORNHEIM |
POACHED IN MISO STOCK |
RED CAMARGUE RICE |
PEACH-PINTO BEAN CURRY**

31



21 PILOTS // 30 SECONDS TO MARS // ADAM LAMBERT // AEROSMITH // ALANIS MORISSETTE // AMY MACDONALD // ANASTACIA // ANDREAS BOURANI // ANNENMAYKANTERREIT // ARCTIC MONKEYS // ARIANA GRANDE // AVRIL LAVIGNE // BACKSTREET BOYS // BEATSTEAKS // BIFFY CLYRO // BILL GUTHRO // BILLY IDOL // BLACK EYED PEAS // BLACK SABBATH // BLACK VEIL BRIDES // BON JOVI // BOB DYLAN // BRINGS // BRYAN ADAMS // CARO EMERALD // CASPAR // CELTIC WOMAN // CHICKENFOOT // CHRIS BROWN // CHRIS DE BURGH // CHRIS TALL // COLDPLAY // CRAIG DAVID // DAVID GUETTA // DEICHKIND // DEMI LOVATO // DIE FANTASTISCHEN VIER // DURAN DURAN // ELOY // ELTON JOHN // EMINEM // ENRIQUE IGLESIAS // EVANESCENCE // FELIX JAEHN // FETTES BROT // FOO FIGHTERS // FURY IN THE SLAUGHTERHOUSE // GEORGE EZRA // GREENDAY // GUNS N' ROSES // HELGE SCHNEIDER // HERBERT GRÖNEMEYER // HERBIE HANKOCK // HIM // IMAGINE DRAGONS // IVY QUAINOO // JAMES BLUNT // JAMES MORRISON // JASON MRAZ // JOE COCKER // JOHN LEGEND // JOSH GROBAN // KASALLA // KENDRIK LAMAR // KID INK // KOOL SAVAS // KORN // KRAFTKLUB // LENNY KRAVITZ // LIL WAYNE // LIMP BIZKIT // LINDSEY STERLING // LINKIN PARK // LIONEL RICHIE // LOREENA MCKENNITT // LORD OF THE DANCE // MARCUS MILLER // MANDO DIAO // MARIA MENA // MARIAH CAREY // MARIUS MÜLLER-WESTERNHAGEN // MAROONS // MARTERIA // MAX HERRE // MARY J. BLIGE // MELODY GARDOT // METALLICA // MIKA // MIKE & THE MECHANICS // MIKE SHINODA // MORRISSEY // MORTON HARKET // MOTLEY CRUE // MUSE // NEIL YOUNG // NELLY FURTADO // NENA // NEW KIDS ON THE BLOCK // NIGEL KENNEDY // NICKELBACK // NORAH JONES // ONE REPUBLIC // OZZY OSBOURNE // PAT METHENY // PATRICIA KAAS // PANIC! AT THE DISCO // PETER FOX // PHIL COLLINS // PHILIPP POISEL // PHOENIX // PINK // PITBULL // PIXIES // PLACEBO // POST MALONE // PROPHETS OF RAGE // PUR // QUEEN // QUEENS OF THE STONE AGE // R. KELLY // REA GARVEY // REBELLCOMEDY // RICK ASTLEY // RINGO STARR // ROCK AM RING // ROGER WATERS // ROXETTE // ROY ORBISON & BUDDY HOLLY - THE ROCK'N ROLL DREAM TOUR // RUNRIG // SANTANA // SCOOTER // SCORPIONS // SEED // SHAKIN STEVENS // SIDO // SIMPLY RED // SILBERMOND // SILLY // SLASH // SLIPKNOT // SOUTHSIDE FESTIVAL // STATUS QUO // STING // SUMMER CEM // SUNRISE AVENUE // SYSTEM OF A DOWN // TAYLOR SWIFT // TENACIOUS D // THE BOSS HOSS // THE DOORS // THE KELLY FAMILY // THE KILLERS // THE OFFSPRING // THE ROLLING STONES // THOMAS D. // TIM BENDZKO // TOBI KEITH // TODRICK HALL // VAN MORRISON // WANDA // WILL.I.AM // XAVIER NAIDOO // YTITTY // ZZ TOP



7 WOCHEN
21 STÄDTE
25 KONZERTE
30 CASES

1 TOUR MIT HERBERT GRÖNEMEYER
INTERVIEW MIT ANDY SCHMIDT
DEINSPEISESALON-SOUSCHEF ROCK'N'ROLL

Sobald bei uns Musik ins Spiel kommt, ist Andy im Einsatz – sei es auf Tour, bei Konzerten oder auf Festivals. Im Artist- und Crew-Catering ist er ganz in seinem Element. Sein kulinarischer Werdegang ist geprägt durch Reisen rund um den Globus, das Kochen mit Locals und die farbenfrohen & wohlriechenden Marktbesuche. Heute treffen wir uns in entspannter Feierabendatmosphäre mit ihm, um uns über die insgesamt siebenwöchige TUMULT-Tour mit Herbert Grönemeyer & Crew zu unterhalten und einen Einblick in den Tour-Alltag zu gewinnen.

DEINSPEISESALON: Andy, lass uns direkt starten, oder!? Womit hat die Vorbereitung zur TUMULT-Tour begonnen?

ANDY: In erster Linie beginnt für die Küche jede Tour – so auch die TUMULT-Tour – mit dem Entwerfen und Ausformulieren der Menüs. Dabei spielen Abwechslung und natürlich auch die Vorlieben und „No-Go's“ der Künstler eine wichtige Rolle. Wir erhalten im Vorfeld den s.g. Rider von der Produktion, welchen

wir dann sorgfältig prüfen und die für uns relevanten Details herausfiltern. Prinzipiell ist es wichtig, darauf zu achten, dass nach einem reichhaltigen Frühstück gerade mittags Speisen integriert werden, die kohlenhydratlastig und sättigend sind. Die Crew befindet sich dann schließlich in der Aufbauphase – alle haben Hunger, wollen schnell essen und benötigen viel Energie. Da darf es neben spannenden Pasta-Gerichten in Köln ruhig mal ein Sauerbraten von unseren eigenen Eifelrindern mit Apfel-Rotkohl, Perlwiebeln und gebutterten Kartoffelklößen oder in Berlin die vegane Kohlroulade mit Süßkartoffel, grünen Linsen, Steinpilzrahm und Schmorgurken sein. Zum Dinner trumpfen wir dann tatsächlich noch mal auf: Hier berücksichtigen wir auch eventuelle Meet & Greet-Termine bzw. Dinner-Verabredungen mit Family & Friends der Band. Besondere Leibgerichte, Ernährungsformen oder eventuelle Unverträglichkeiten fließen natürlich auch in unsere Planung ein. Und das macht dann letztendlich die Basis dafür aus, was alles auf unsere Packliste für die Logistik und die Einkaufszettel der Runner vor Ort gesetzt wird.

DEINSPEISESALON: Und dann geht's im Lager ans Packen, oder!? Da rollt ja tatsächlich ein ganzer 40-Tonner voll mit Küchengeräten und -material los.

TÄGLICH:
85 X FRÜHSTÜCK
85 X LUNCH
107 X DINNER

ANDY: Richtig. Im Grunde geht eine vollausgestattete Küche auf Tour. Wir haben zwei große Konvektomaten, einen Kipper, drei Kühlschränke mit Frischware sowie einen Herdblock mit sechs Platten zzgl. sechs einzelner Induktionsplatten und eine Haubenspülmaschine dabei. Hinzu kommen zwei Equipment-Cases mit großen und kleinen Töpfen, 150 bis 200 Einsätzen, verschiedenen Utensils, etc. sowie ein Case mit Trockenware und eines mit unseren typischen, orangefarbenen Brättern und Schüsseln zum Anrichten – zack: Truck geladen.

DEINSPEISESALON: Truck geladen – und wortwörtlich ab auf die Straße. Wie groß ist unser Tour-Team?

ANDY: Auf der TUMULT-Tour waren wir sieben Leute im DEINSpeisesalon-Team: vier in der Küche, zwei Leute im Service und eine Person für die Betreuung der Künstlergarderoben. Unser Zuhause auf Tour ist der Nightliner – ein riesiger, super ausgestatteter Bus mit 16 Schlafkabinen, Bad, Küche und Aufenthaltsraum, der uns über Nacht zur nächsten Stadt bringt.

DEINSPEISESALON: Wow! Dazu musst du uns gleich noch ein

bisschen mehr erzählen. Aber lass uns erst mal darüber reden, wie so ein „ganz normaler“ Tourtag für euch abläuft.

ANDY: Jede Station auf Tour beginnt mit dem Küchenaufbau in der jeweiligen Venue. Alle Locations haben im Voraus von uns einen Logistikplan vorliegen, aus dem hervorgeht, welche Strom- und Wasseranschlüsse wir wo auf unserer Fläche benötigen. Ab Verlassen des Tourbusses bis zum Einsetzen des Frühstücks haben wir in der Regel eine bis eineinhalb Stunden. In dieser Zeit entladen die Hands den LKW, bauen unter meiner Anleitung die Küche auf und wir fangen währenddessen auch schon an, das Frühstück zuzubereiten. Außerdem wird zu dem Zeitpunkt die am Vortag bei unserem Runner vorbestellte Frischware angeliefert. Unser wichtigstes Tool in dieser Zeitspanne: unbedingt einen kühlen Kopf bewahren. Ich vergleiche das immer mit der Boxengasse in der Formel 1. Oft fühlt sich das wie Tanken & Reifenwechsel gleichzeitig an.

DEINSPEISESALON: Also ein kleiner Adrenalinkick inklusive.

ANDY: Genau das! Nach dem Frühstück beginnen dann auch schon unsere Vorbereitungen zum Lunch für die ganze Crew.

Nach einer kleinen Verschnaufpause und der nächsten Frischwarenbestellung geht's für uns dann weiter mit der Produktion des Dinners. Zu Showbeginn wird alles wieder abgebaut und nach einem strikten Plan, den der Lademeister kontrolliert, auf den Truck geladen. Dieser Vorgang ist unglaublich wichtig, da wir nur so sicher sein können, dass wir unser komplettes Equipment an Bord haben und nichts in einer der Locations stehen bleibt.

DEINSPEISESALON: Kann da nicht doch mal etwas schiefgehen?

Um ehrlich zu sein: na klar! Wir hatten auf der TUMULT-Tour den Fall, dass ein Case abends beim Aufladen unauffindbar war. In meinem Kopf machte sich schon eine mittelgroße Katastrophe breit. Aber da heißt es: „Ruhe bewahren – alle verrückt machen!“. Da sucht dann wirklich jeder mit – auch die anderen Gewerke. Nach gut zwei Stunden Suche in der ganzen Arena haben wir das Teil dann mutterseelenalleine auf dem 2. Stock gefunden – tatsächlich im Trubel des Abbaus auf der falschen Etage aus dem Fahrstuhl geschoben.

DEINSPEISESALON: Das hört sich nach einem ausgeprägten Teamgeist zwischen den verschiedenen Gewerken und innerhalb unserer Crew an.

ANDY: Absolut! Uns ist es wichtig, dass jeder weiß, dass er sich auf jeden in der Crew verlassen kann – sowohl in unserem eigenen Team als auch in Bezug auf die anderen Gewerke, wie Audio, Licht, Rigging, Video, Deko, etc. Man darf ja nicht vergessen, dass wir uns mehrere Wochen lang jeden Tag auf engstem Raum begegnen. Klar, jeder nimmt sich alle drei Tage am Day Off Zeit für sich, aber spätestens zum Abendessen sieht man sich wieder. Wirklichen Stress untereinander gibt es nicht. Sollte es aber doch einmal ein Missverständnis geben, wird das Thema offen und auf Augenhöhe angesprochen und geklärt. Da darf wirklich nichts verschleppt werden.

DEINSPEISESALON: Großartig! Ein Thema, das sicherlich auch von großem Interesse ist: Wie geht ihr auf Tour mit den jeweiligen Leftovers um?

ANDY: Das ist ein Bereich, der mir persönlich sehr wichtig ist. Man kann extrem kreativ arbeiten, um aus den Leftovers z.B. tolle Salate für das nächste Starters-Bufferet zuzubereiten. Ein guter Gardemanger auf Tour – also der Koch der kalten Küche – bestellt eigentlich keine Ware nach. Er arbeitet mit dem, was Saucier und Entremetier – der Koch, der für die Zubereitung von Beilagen zuständig ist – ihm zuspülen. Heißt also, dass wir z.B. aus einem übriggebliebenen Stück Roastbeef einen Teufelssalat machen können oder aus Backkartoffeln vom Vorabend einen Kartoffelsalat zubereiten. Unser Ziel ist es, möglichst wenig Lebensmittel entsorgen zu müssen – natürlich hinsichtlich der Food Cost, aber ganz klar auch aus ethischer Sicht.

DEINSPEISESALON: Mir kam zu Ohren, dass es auf der TUMULT-Tour in der Hinsicht auch ein wahres Highlight gab ... erzähl mal.

ANDY: Du meinst bestimmt die legendären BANDwiches, oder!? Die Idee hierzu resultierte daraus, dass sich die Band einen besonderen Aftershow-/Mitternachtssnack gewünscht hat und

wir die Gelegenheit nutzen wollten, etwas richtig Geiles aus den Leftovers des Tages zu zaubern. Ergebnis: üppig-belegte Sandwiches mit tollem Brot, Roastbeef, Käse, Salat und allem Zipp und Zapp. Das macht glücklich und schafft eine grandiose Grundlage fürs Feierabendbierchen. Das hat sich rumgesprochen und inzwischen gibt es BANDwiches for everyone!

DEINSPEISESALON: Was mich direkt zum sagenumwobenen „Duschbier“ bringt. Was hat es damit auf sich?

ANDY: Das Duschbier ist Pflicht! Da ja im Nightliner relativ wenig Platz vorhanden ist und man automatisch sehr stark Rücksicht aufeinander nimmt, nutzen wir die Umkleiden und Sanitäreinrichtungen in den einzelnen Venues. Sprich, nach Abbau gehen wir – bevor es zurück auf den Bus geht – in der Venue duschen. In jeder Umkleidekabine steht dann ein Bierkasten bereit, aus dem man sich im Vorbeigehen ein Fläschchen schnappt, welches dann als Feierabendritual unter der Dusche getrunken wird – eiskaltes Bier unter knallheißer Dusche – es gibt nichts Besseres!

DEINSPEISESALON: Ich bin mir sicher, das werden wir jetzt alle daheim ausprobieren.

ANDY: Unbedingt! Von dort aus geht es dann für alle zurück auf die Nightliner, wo im oberen Bereich Nachtruhe herrscht, im unteren Bereich aber noch zusammen geschnackt und das ein oder andere Käseschnittchen gegessen werden kann. Auch wenn du nach solch einem Tag auf gute Art & Weise platt bist, nehmen sich die meisten aus dem Team noch Zeit für ein kurzes Come-Together. Man sammelt schließlich wahnsinnig viele Eindrücke und will das Erlebte ja auch Revue passieren lassen.

DEINSPEISESALON: Andy, zum Abschluss: Was ist deine schönste Erinnerung an die TUMULT-Tour?

ANDY: Das fällt mir leicht – definitiv unsere Ehrung „Bestes Catering auf Tour“. Das war wirklich ein super-toller Moment, als wir von Herbert Grönemeyer und der Produktion mit einem entsprechenden Pokal überrascht wurden. Die ganze Produktion war so happy mit dem Essen – das macht uns wiederum überglücklich. Für unser Team war das ein ganz direktes und herzliches Feedback, das wir als große Wertschätzung unseres Jobs verstehen. So macht das richtig Bock und motiviert natürlich enorm, künftig immer noch einen draufzulegen. Ich freu mich drauf!

7 WEEKS
21 CITIES
25 CONCERTS
30 CASES

DAILY:
85 BREAKFASTS
85 LUNCHESES
107 DINNERS

TOUR

TOUR

1 TOURING WITH HERBERT GRÖNEMEYER
AN INTERVIEW WITH ANDY SCHMIDT
DEINSPEISESALON ROCK 'N' ROLL SOUS CHEF

Whenever we have a job involving music, Andy's on it, whether it's catering on tour, at concerts, or at festivals. He's totally in his element doing artist and crew catering. His culinary career has been shaped by his travels around the globe, cooking with locals, visits to colourful, fragrant markets. He's in a relaxed time-out mood when we meet him – to talk about the seven whole weeks he spent on the TUMULT tour with Herbert Grönemeyer and his crew, and get an impression of everyday life on tour.

DEINSPEISESALON: Andy, let's start the way we mean to go on, right?! How did preparations for the TUMULT tour begin?

ANDY: The first thing for the caterers on every tour, including TUMULT, is to draft the menus, then firm them up. Variety plays a key role, as well as the artists' preferences and their vetoes. We are sent the riders in advance by production, which we read carefully to extract the details relevant to us. In principle it's important to ensure that after a substantial breakfast, lunch also includes some carb-heavy, filling dishes. When the crew are still in the set-up phase everyone is hungry, wants to eat quickly and needs a lot of calories. So along with interesting pasta dishes in Cologne, we could happily serve a "sauerbraten" from our own Eifel beef, with red cabbage and apple, pearl onions and buttered potato dumplings. Or in Berlin the vegan cabbage roulade with sweet potatoes, green lentils, porcini cream and stewed cucumbers. For dinner we trump all that. Then we have to take into account possible meet and greet events or dinner dates involving family and friends of the band. Favourite dishes, dietary requirements and food intolerances also have to be incorporated into our planning of course. And all that is the basis for our packing lists, which go to the logistics team, and the shopping lists for the runners on location.

DEINSPEISESALON: And then you knuckle down to packing in the warehouse, right?! And a whole forty-ton truck full of kitchen equipment and ingredients hits the road.

ANDY: Exactly. Basically a fully functional kitchen goes on tour. We have two large fan ovens on board, a tilting frying pan, three fridges full of perishables as well as a stove with six hobs plus six separate induction hobs and a pass-through dishwasher. Add to that two equipment cases with large and small pans, 150 to 200 inserts, various utensils, a case of dry goods and one with our trademark orange baking dishes and bowls for serving – job done, truck loaded.

DEINSPEISESALON: Truck loaded – and you really do hit the road. How big is the DEINSpeisesalon team?

ANDY: On the TUMULT tour there were seven of us in our team: four in the kitchen, two serving and one to manage the artists' dressing room. Our home on the road is the nightliner, a huge, superbly-equipped coach with sixteen cabins, bathroom, kitchen and living room which takes us to the next city over night.

DEINSPEISESALON: Wow! Tell us more about that in a moment. But first could you describe what a 'normal' day on tour is like for you.

Andy: Every stop on tour begins with setting up the kitchen at each location. All the venues will have been sent a logistics plan by us, including details of which electricity and water supplies we need where on our site. Between leaving the tour bus and the start of breakfast we normally have between an hour and an hour and a half. During this time the crew unload the truck, set the kitchen up under my instructions, and at the same time we start preparing breakfast. At this point the fresh produce ordered from our runners the day before is also delivered. The most important equipment at this point: a cool head. I compare it to the pit stop in Formula 1. It often feels like simultaneous refuelling and tyre changing.

DEINSPEISESALON: So there's a little adrenalin hit too?

ANDY: For sure! After breakfast it's already time to start preparing lunch for the whole crew. Then, after a quick breather and the next delivery of fresh groceries our work continues with cooking dinner. When the show starts it's all taken down again and loaded back into the truck according to a strict plan masterminded by the loading supervisor. This procedure is very important, as it's the only way we can be certain we have our full inventory on board and nothing has been left behind at any venue.

DEINSPEISESALON: Can things still go wrong?

ANDY: To be honest, they so can! One evening on the TUMULT tour we found one of the cases had gone missing. In my head a fair-sized catastrophe broke out, but the important thing is to stay calm and put a bomb under everyone! In this instance absolutely everyone joins the search – including the other teams. After a good two hours searching the whole arena we found the thing all alone on the second floor. In the chaos of the take-down it had been shoved out of the lift onto the wrong floor.

DEINSPEISESALON: Sounds like there's an amazing team spirit among the various groups in the crew, and in our own group.

ANDY: Absolutely! It's important to us that everyone knows they can rely on everyone in the crew – both within our team and when it comes to other teams, such as audio, light, rigging, video, visuals etc. You should never forget you're going to keep meeting every day for several weeks in very confined spaces. Sure, everyone gets some time on their own every three days on the day off, but by dinner at the latest you see each other again. There's never real grief between people. If there are any misunderstandings, the issues are addressed, on equal terms, and cleared up. You can't be carrying baggage.

DEINSPEISESALON: Good stuff! One subject of great interest: what happens to the leftovers when you're on tour?

ANDY: That's a subject dear to my heart. You can be very creative, for instance making great salads for the next starter buffet out of the leftovers. On tour a good "garde manger" – the cook in charge of cold dishes – never has to order extra food. They work with the hand dealt them by the "saucier and entremetier" – the cook responsible for side dishes. That means you might turn a remaining piece of roast beef into a "Teufelssalat" or use baked potatoes from the night before to create potato salad. We aim to throw as little food away as possible – for budgetary reasons obviously, but also for ethical reasons of course.

DEINSPEISESALON: On that note, I heard on the TUMULT tour there was a particular highlight – tell us more.

ANDY: You mean the legendary BANDwiches, right!? The idea for them came because the band had asked for a special after-show/midnight snack and we took the opportunity to conjure up something really nice from the day's leftovers. The result: lavishly filled sandwiches with good bread, roast beef, cheese, salad – the works. It cheers everyone up and makes a solid grounding for an after-work beer or two. The word spread and now there are BANDwiches for everyone!

DEINSPEISESALON: Which brings us to the legendary "shower-beer". What's that all about?

ANDY: The shower-beer is a must! As space in the nightliner is tight and we naturally treat each other with a lot of consideration, we use the changing rooms and washing facilities in each venue. So, after the take-down, before we get on the bus, we go for a shower. In every changing room there's a crate of beer so you can grab a bottle in passing. The after-work ritual is to drink it under the shower. Ice-cold beer under a boiling-hot shower – what could be better!?

DEINSPEISESALON: I'm sure we'll all be trying that at home!

ANDY: Damn right! From there everyone heads back to the nightliner, where the upper deck is kept quiet for sleeping while in the lower deck people carry on snacking, perhaps eating a little cheese toasty or so. Even when you're properly exhausted after a day like that, most of the team take the time for a quick check-in. You experience an awful lot on tour, and you want to chew it over.

DEINSPEISESALON: Finally Andy, what was your best experience on the TUMULT tour?

ANDY: That's easy – it was definitely our being awarded "Best Tour Catering". That really was a wonderful moment, when Herbert Grönemeyer and his production team surprised us with a specially-inscribed trophy. The whole production team were so pleased with the food – and that made us incredibly happy in turn. For our team it was very direct, heartfelt feedback and we took it as a great tribute to our work. It really makes it all worthwhile and of course it spurs you on to up your game in the future. Looking forward to it!

GRANDIOSE GASTSPIELE

UNSERE PARTNER-LOCATIONS FÖRDERN

GENUSSIDEEN

GRAND GUEST APPEARANCES

OUR PARTNER LOCATIONS BRING

OUT DELICIOUS IDEAS IN US

DER BOGEN 2

Der „Bogen 2“ ist zurück. Eine einzigartige Veranstaltungs-Location. Neu, anders, mit unverwechselbarem Charme und Ambiente. Nach zehn Jahren in den Bögen der Hohenzollernbrücke hat der neue „Bogen 2“ seit 2017 seinen Standort am Gladbacher Wall im Agnesviertel gefunden.

Der Bogen 2 befindet sich im Baudenkmal des ersten deutschen Postbahnhofs im Gladbacher Wall. Das denkmalgeschützte Backsteingebäude wurde im Jahre 1895 im Stile der Neorenaissance erbaut. Die zahlreichen Säulen und Rundbögen verleihen den Räumlichkeiten ihren unverwechselbaren Charme. Ob öffentliche Party, Geburtstags- oder Firmenfeier von 10 bis 1000 Gästen. Der Bogen 2 bietet vielfältige Möglichkeiten, um Ideen in gelungene Events umzusetzen.

Der Veranstaltungsraum mit seinen 300 qm hat acht Meter hohe Backsteinwände mit Rundbögen und ist über die Eingänge vom Gladbacher Wall zu erreichen. Es ist eine Bühne vorhanden, deren Größe und Position an die Anforderungen angepasst werden kann. Außerdem verfügt die Location über professionelle Ton- und Lichttechnik, Theken sowie Sanitäranlagen. Somit ist der Bogen 2 bestens geeignet für öffentliche und private Veranstaltungen sowie als Motiv oder Drehort für Filmaufnahmen. In den Bogen 2 kann man bis zu ca. 150 Gäste an Bankett-Tischen platzieren bzw. ca. 120 Gäste an runden Tischen. Bei großen Gesellschaften kann es sinnvoll sein, zusätzlich zum Bogen 2, den angrenzenden Bogen 5 samt Außenbereich zu nutzen.

DER BOGEN 2

Bogen 2 is back. A unique event location. New and different, with unmistakable charm and atmosphere. After ten years in the arches under Hohenzollern Bridge, the new Bogen 2 found a new home in 2017 on Gladbacher Wall in the Agnesviertel neighbourhood.

Bogen 2 is housed in a listed building, formerly the first German post station on Gladbacher Wall, built in neo-Renaissance style in 1895. The countless pillars and vaults lend the spaces their unmistakable charm. Perfect for public parties, birthdays or corporate celebrations, from 10 to 1000 guests. Bogen 2 offers a wealth of options for putting your event ideas into practice.

The 300-square-metre events room has eight-metre brick walls with vaults and is accessed via the entrances on Gladbacher Wall. It includes a stage that can be adjusted to your size and positioning needs. The location also boasts professional sound and lighting equipment, bars and bathrooms. All this makes Bogen 2 perfectly suited for public and private events, and as a backdrop or filming location. Up to about 150 guests can be seated at banquet tables in Bogen 2, or about 120 guests at round tables. For larger parties, it makes sense to use the adjacent Bogen 5 in addition to Bogen 2, with its outside area.



KLOSTERGUT BESSELICH

Ob Hochzeit, private Feier oder Firmenevent – das historische Klostergut Besselich bietet Ihnen inmitten des malerischen Mittelrheintals eine ganz außergewöhnliche Location. In der stillvoll mediterranen Atmosphäre des Klosterguts wird jedes Event zu einem besonderen Erlebnis. Unter freiem Himmel, in den wunderschönen Parkanlagen oder im Schatten der herrlichen Lindenallee, im mediterranen Kreuzgang, dem glasüberdachten Innenhof oder im stilvollen Festsaal des Klosterguts Besselich – erleben Sie mit Ihren Gästen ein wirklich unvergessliches Event.

Hochzeiten & Private Feiern: Der schönste Tag im Leben verlangt natürlich nach einem außergewöhnlichen Ort zum Heiraten. Das historische Klostergut Besselich ist dafür wie geschaffen. Lassen Sie sich vom wundervollen Blick über das Mittelrheintal verzaubern und geben Sie sich in einer der schönsten Hochzeitslocations bei Koblenz das Ja-Wort. Sie möchten ausgelassen Geburtstag feiern oder auf Ihre goldene Hochzeit anstoßen? Das Klostergut Besselich bietet Ihnen und bis zu 230 Gästen auch hier die perfekte Location für Ihre Feier.

Firmenevents: Ob Tagungen oder Seminare, Workshops oder Betriebsfeiern, ob Kickoff, Incentive oder Weihnachtsfeier – das Klostergut Besselich bietet Ihnen für jedes Firmenevent das passende Setting. Die besondere Atmosphäre dieser Eventlocation schafft dabei die perfekten Voraussetzungen für kreatives, kommunikatives & konzentriertes Arbeiten. Im gemütlichen Kaminzimmer genauso, wie im eleganten Festsaal für bis zu 95 Personen, im großzügigen mediterranen Kreuzgang für bis zu 230 Personen oder in den verschiedenen Tagungsräumen.

KLOSTERGUT BESSELICH

Whether it's a wedding, private party or business event, historic Klostergut Besselich offers a unique location in the midst of the picturesque Middle Rhine Valley. In the stylish Mediterranean atmosphere of this former monastery every event becomes a once-in-a-lifetime experience. Out in the open in the beautiful grounds or in the shade of the magnificent lime-tree avenues; in the Mediterranean-style cloister, the glazed courtyard or the splendid grand hall at Klostergut Besselich, you and your guests will have an unforgettable time.

Weddings and private parties: for the best day of your life you obviously need a very special location. Historic Klostergut Besselich feels made for marriages. Be enchanted by the wonderful view over the Rhine Valley and say "I do" in one of the finest wedding venues in the Koblenz area. And if you want to celebrate your birthday in style or raise a glass for your golden wedding? Klostergut Besselich provides the perfect location for your party, with space for 230 guests.

Business events: whether conferences or seminars, workshops or firm parties; whether it's launches, motivational courses or Christmas parties, Klostergut offers the appropriate setting for your company's event. The unique atmosphere of this venue creates the perfect conditions for creative, communicative, focussed work: whether in the relaxing fireside room, the elegant grand hall, seating 95, or the expansive Mediterranean-style cloister, holding up to 230, or our range of meeting rooms.

DESIGN OFFICES KÖLN

Die Design Offices Köln liegen im Herzen der Domstadt – egal ob Netzwerkevent mit Vortrag, Mitarbeiterfest, Barbecue, gesetztes Dinner oder Party - hier finden Sie aufregende Räume. Diese beiden Locations bieten für jeden Anlass die richtige Fläche mit tollem Catering und professionellem Service von A-Z.

Bei den Design Offices Köln Dominium handelt es sich um eine wahrhaft prestigeträchtige Adresse in Domnähe. Sie liegt mitten im Herzen der Stadt, deren Wahrzeichen nur einige Schritte entfernt ist. Das aufsehenerregende Gebäudeensemble ist eine stadtbauliche Meisterleistung in hervorragender Lage. Der begrünte Innenhof und verschiedene Dachterrassen machen das New Work Feeling komplett. Hier lassen sich auch Ihre besonderen Events perfekt in Szene setzen.

Der neueste Standort der Design Offices im Mediapark befindet sich im Herzen der Stadt, nur wenige Meter vom Ring entfernt. Die Terrasse des Gebäudes und der umlaufende Balkon sind nur zwei der vielen Highlights dieser tollen Location. Egal ob Design Thinking, klassische Trainings- oder Eventformate, im Meet & Move Room oder der außergewöhnlichen Rooftop Lounge von Design Offices finden Sie das perfekte Setting.

Alle Räume der Design Offices sind auch für Abendevents oder über mehrere Tage buchbar.

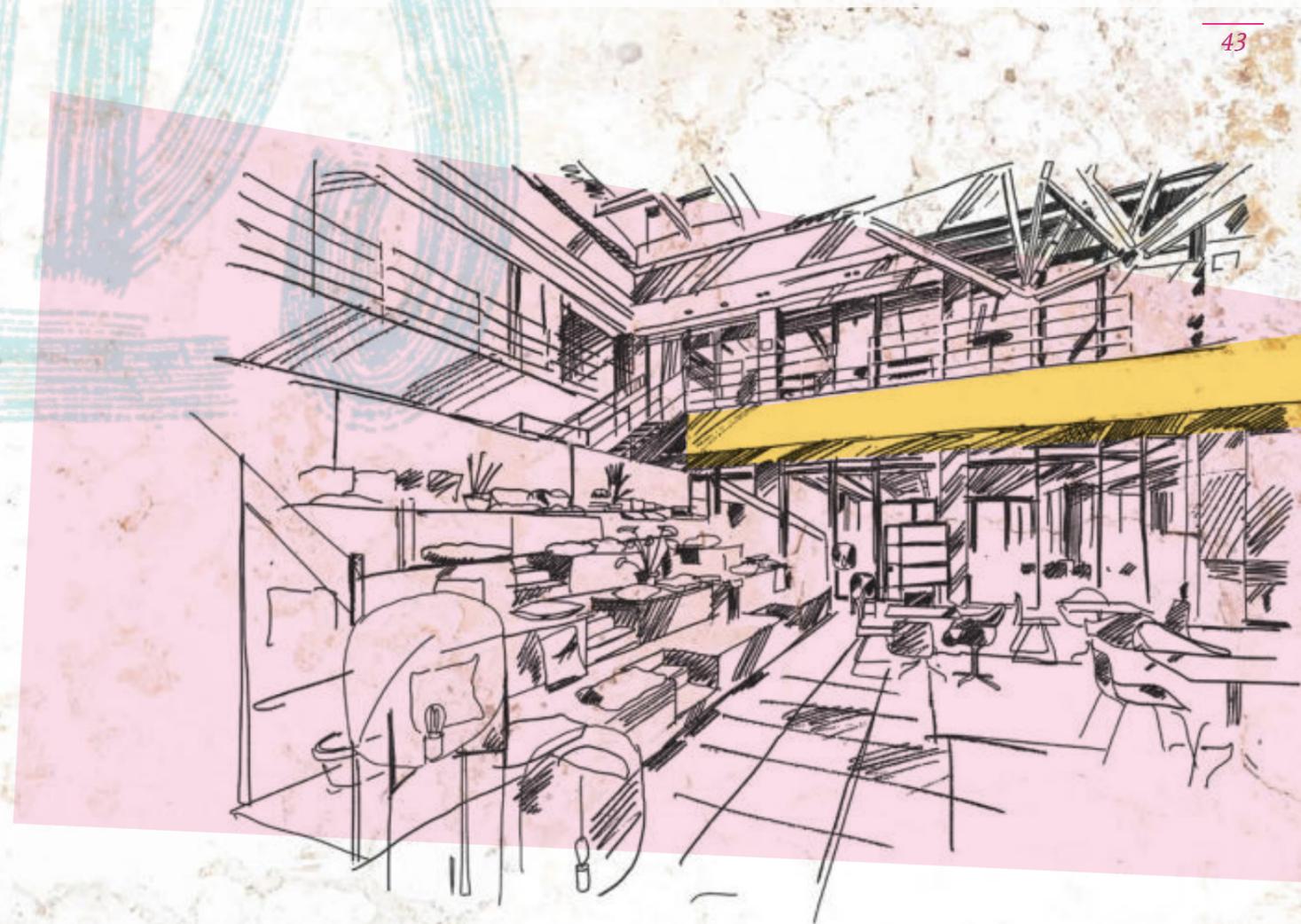
DESIGN OFFICES KÖLN

The Design Offices Köln are right at the heart of the city – offering exciting spaces for anything from a networking event with talks, a staff get-together, to a barbecue, formal dinner or party. These two locations have the right rooms for any occasion, with great catering and professional service from A to Z.

This Design Offices location is a truly prestigious address right in the centre of Cologne, only a few steps away from its world-famous cathedral. The eye-catching building ensemble is a masterpiece of urban planning in an outstanding setting. The landscaped courtyard and various roof terraces round off the new work feeling. The perfect backdrop for your very special events.

The latest Design Offices location in Cologne's Mediapark is once again at the heart of the city, only a few metres away from the inner ring road. The building's terrace and all-round balcony are only two of the many highlights at this great place. No matter if it's for design thinking, classic training or event formats, in the Meet & Move Room or the unusual Rooftop Lounge, you'll find the perfect setting at Design Offices.

All spaces at the Design Offices are also available to book for evening events or over several days.





Immer mehr Gäste fragen bei uns alkoholfreie Drinks an, da sie gerne nüchtern bleiben möchten. Wir lieben es, hausgemachte Eistees und Limonaden zuzubereiten - einer unserer absoluten Favoriten ist Ginger Lime Soda. Hier ist unser Lieblingsrezept, das wir neulich aus Indien mitgebracht haben:

GINGER LIME SODA

100 G GESCHÄLTE, GERIEBENE INGWERWURZEL (CA. 3/4 CUP)
250 ML LIMETTENSAFT (CA. 8 SAFTIGE LIMETTEN)
250 ML WASSER
1 CUP PALMZUCKER
1 CUP EISWÜRFEL
MINERALWASSER
1 LIMETTE ZUM GARNIEREN (OPTIONAL)

Den geschälten Ingwer reiben und die Limetten entsaften. In einem Topf auf mittlerer Hitze einen Sirup herstellen, in dem Wasser und Palmzucker gemischt und langsam zum Kochen gebracht werden. Regelmäßig umrühren, bis sich der gesamte Zucker auflöst. Lassen Sie die Mischung zwei Minuten köcheln und nehmen Sie sie dann vom Herd. Fügen Sie den geriebenen Ingwer zum Sirup hinzu und lassen Sie den Ingwer 20 Minuten lang abgedeckt in dem Sirup einweichen. Nun den Limettensaft hinzufügen und umrühren. Den Sirup und den Saft mit einem feinen Sieb in ein Glas abseihen. Das Fruchtfleisch im Sieb mit der Rückseite eines Löffels zerdrücken, um den kompletten Saft zu extrahieren. Fügen Sie die Eiswürfel dem gesiebten Saft hinzu. Dadurch wird die Flüssigkeit schneller abgekühlt als durch einfaches Hinzufügen von Wasser. Bewahren Sie dieses Konzentrat in einem Gefäß im Kühlschrank auf. Mit Limonade auf Eis servieren. Beginnen Sie mit einem Verhältnis von 2/3 Cup Konzentrat zu 1/3 Cup Soda und passen Sie bei Bedarf entsprechend an. Garnieren Sie mit einer Limettenscheibe & "Chin-chin!"

More and more of our guests ask for non-alcoholic drinks because they wish to stay sober. As you may know, we love to serve our homemade ice teas and lemonades – one of our all-time favorites is ginger lime soda. So, here is our favourite recipe, which we brought back from India:

GINGER LIME SODA

100 G OF PEELED, GRATED GINGER ROOT (APPROX. 3/4 CUP)
250 ML LIME JUICE (APPROX. 8 JUICY LIMES)
250 ML WATER
1 CUP JAGGERY
1 CUP ICE CUBES
SODA WATER
1 LIME FOR GARNISH (OPTIONAL)

Peel and grate the ginger and juice the limes. Create a simple syrup by combining the water and jaggery in a saucepan on medium heat and slowly bringing it to a boil. Stir frequently until all the sugar dissolves. Allow the mixture to simmer for two minutes then remove it from the heat. Add the ginger pulp to the syrup, place a lid on the pan and allow the ginger to steep in the hot syrup for 20 minutes. Then add the lime juice and stir. Strain the syrup and juice into a jar using a fine sieve. Mash the pulp in the sieve with the back side of a spoon to extract all of the juices. Add the ice cubes to the strained juice. This will cool the liquid more quickly than simply adding water. Keep this concentrate in a jar in the fridge. Serve over ice with club soda.

Begin with a ratio of 2/3 cup concentrate to 1/3 cup club soda and adjust to taste.
Garnish with a wedge of lime. "Chin-chin!"

BITTE SCHÖN. UND DANKE SEHR.

1. FC KÖLN // 1LIVE WESTDEUTSCHER RUNDfunk KÖLN // 2BILD TV // AAA EVENTS // AGENTUR L-CREATIONS // ALLBUYONE // ALPHA T-REX // AOK HESSEN - DIE GESUNDHEITSKASSE // ARAG // ASB BONN - RHEIN SIEG - EIFEL E.V. // AUDI // AURELIS // ATRIFY // AUTOHAUS JACOB FLEISCHHAUER // AWZ // BALLONI // BANDON // BANIJAY PRODUCTIONS GERMANY // BAUER AUTOMOTIVE // BAUWERK KÖLN // BAYER VITAL // BB PROMOTION // BIGGER // BILDUNDTONFABRIK // BISKUIT MUSIK // B&K VERMÖGEN // THE BOSTON CONSULTING GROUP // BRAINPOOL TV // BYMW - BUNDESVERBAND MITTELSTÄNDISCHE WIRTSCHAFT, UNTERNEHMERVERBAND DEUTSCHLANDS E.V. // CHARLOT EVENT // COEPTO // COLLET CONSULTING // COLOGNE ON POP // COMEDIA // COMMOTION // COMPUTACENTER // CONCERT TEAM NRW // CONGSTAR // CORPUS SIREO // CROOZER // DEG // DESIGN OFFICES // DEUTSCHE TELEKOM // DIE INGENIEURE INGENIEURBÜRO GROBECKER // DIGITAS-LBI // DIRK BECKER ENTERTAINMENT // DREIFORM // DO IT! // DREES & SOMMER // DR. SCHÖNHEIT + P. CONSULTING // DYSON // EDOC SOLUTIONS // ELH PROMOTION // EMI MUSIC GERMANY // ENDEMOL SHINE GERMANY // EPS // ERCO LEUCHTEN // ERGO UNTERNEHMENSKOMMUNIKATION // ESA EUROPEAN SPACE AGENCY // EUROBAUSTOFF HANDELSGESELLSCHAFT // EVENT IM FOCUS // E WIE EINFACH // EXPLORADO OPERATIONS // FACEBOOK // FILM- UND MEDIENSTIFTUNG NRW // FKP SCORPIO KONZERTPRODUKTIONEN // FLORISTIK ROSENROT // FOUR ARTIST BOOKING AGENTUR // FREITAG LAB // FRITZ THYSSEN STIFTUNG // FÜR SIE // GASTRO-TEAM BREMEN // GIRA GIERPSEN // GLORIA GASTRO EVENT // GOROL & PARTNER // GREAT PLACE TO WORK® DEUTSCHLAND // GREENFIELD FESTIVAL // GRIDSCALE // GRÖNLAND DEUTSCHLAND // GROSSE8 // HAGEN INVENT // HANBL // HANDWERKER PROMOTION // HANNOVER CONCERTS // HAUS ERIKA PRODUCTIONS // HEILANDT // HOCKEYPARK // HÖHNER RONCALLI // HYDRO BUILDING SYSTEMS GERMANY // INDEX EXCHANGE // INSLÜCK // INSIGHT COSMETICS GROUP // IN-TELEGENCE // INTRO // INVERTO // IP DEUTSCHLAND // JULIA'S GENUSS TIPS // JOKE EVENT // K+1 MARKETING // KERNPUNKT // KIERDORF // KLUBHAUS // KÖLN MARATHON // KÖLNMUSIK // KÖLNTOURISMUS // KÖLNER WEINKELLER // KOERNER EVENTKOMMUNIKATION // KOFAX // KOLPINGWERK // KOMMÖDCHEN // KONZERTBÜRO SCHONEBERG // KONZERT THEATER KONTOR HEINERSDORFF // KUCHEM KONFERENZ TECHNIK // KUNSTFLUG ENTERTAINMENT // LANDSTREICHER BOOKING // LANXESS DEUTSCHLAND // LAUFEN DEUTSCHLAND ROCA // LIGHT EVENT VERANSTALTUNGSTECHNIK // LIT.COLOGNE // LIVE ACT MUSIC // LIVE MODUS // LIVE NATION // LOCATIONFREUNDE // MATHES // M.E.WORKS // MAARWEGSTUDIOS // MAC EVENT // MAJOTECH PARTNERSHIP // MAREK LIEBERBERG KONZERTAGENTUR // MARKETUS GROUP // MEDIALOG // MEDIA BROADCAST // MEDIENCLUSTER NRW // MEDIENGRUPPE RTL DEUTSCHLAND // MEG MALER EINKAUF // MEIRÉ UND MEIRÉ // METADESIGN // MHOCH3 // MKTG GERMANY // MGM TECHNOLOGY PARTNERS // MOSCHUS MUSIC // MOST WANTED CONCERTS // MOTORWORLD KÖLN | RHEINLAND // MOVENDI // MPC MUSIC POOL CONCERTS // MSR CONSULTING // NAH+FERN // NEPTUNBAD // NETWORK MOVIE // NEULAND // NEUZEIT //

Nein, wir prahlen nicht mit unseren Kunden. Aber wir sind verdammt stolz, dass diejenigen, die jeden haben könnten, sich für uns entschieden haben.

DANKE FÜR DAS VERTRAUEN.

YOU'RE WELCOME. AND THANK YOU.

No, we're not showing off about our clients. But we are pretty damn proud that people who could have had anybody decided on us.

THANK YOU FOR YOUR TRUST.



NEXUM // NEXT KRAFTWERKE // NONI // NO ROCKET SCIENCE // ODYSSEUM KÖLN // OGILVY & MATHER DEUTSCHLAND // ONE WORLD SYNC // ONE RISE EAST // OPER KÖLN // OSTERTAG SOLUTIONS // PALLADIUM COMMERCIAL PRODUCTIONS // PALMER HARGREAVES // PANASONIC GERMANY // PETER RIEGER KONZERTAGENTUR // PORSCHE AUTOMOBIL HOLDING // PRICEWATERHOUSECOOPERS // PRIME ENTERTAINMENT // PSD BANK KÖLN // THE PRODUCTION OFFICE // PROJEKTLOTSEN // PUBLICIS PIXELPARK // RAAB TV-PRODUKTION // RADIOBÜHNE // REBEL MEDIA // REIFENHÄUSER MASCHINENFABRIK // THE RETAIL ACADEMY // REWE GROUP // REVO // RIES EVENTS GMBH // RIGHT FORMULA // ROCKSOUND MANAGEMENT // ROTARY CLUB KÖLN DOM // RTL JOURNALISTENSCHULE // RTL TELEVISION // RUHR.2010 // SAPIENT // SATIS&FY // SCHÄFERSTUNDE COELLN IHRE MARKENWERKSTATT // SCHNITTWERK // SEAPOINT PRODUCTIONS // SEMMEL CONCERTS ENTERTAINMENT // SERVICE FACTORY // SGM DEUTSCHLAND // SKY DEUTSCHLAND FERNSEHEN // SKS RUSS // SLOW FOOD KÖLN // SPARKASSEN PARK MÖNCHENGLADBACH // STAGG & FRIENDS // STOLL WOHNBEDARF + OBJEKT // STORE DESIGNERS // STREETLIFE INTERNATIONAL // STÜTZPUNKT // SWR // SYSTEMKONZEPT // TALENT & BRANDS INTERNATIONAL // TATIANA DE WEBER EVENTDESIGN & HOCHZEITSPLANUNG // TEDX // TOSHIBA MEDICAL SYSTEMS DEUTSCHLAND // TOYOTA MOTORSPORT // TRILUX LIGHTING SOLUTIONS // TRIPLE M ENTERTAINMENT // TÜV RHEINLAND KRAFTFAHRT // TVISION // UNICREDIT BANK // UNITY MEDIA // UNIVERSAL MUSIC // UNIVERSITÄT ZU KÖLN // VENISTA VENTURES // VITAMIN E - AGENTUR FÜR RÄUMLICHE KOMMUNIKATION // VERLAGSGESELLSCHAFT RUDOLF MÜLLER // VODAFONE // VOLKSWAGEN MOTORSPORT // WANDERLUST // WARNER MUSIC GROUP // WARNER BROS. INTERNATIONAL // WATSON SHOOT NEW YORK // WDR MEDIAGROUP // WE ARE INNOVISION // WELEDA // WESTDEUTSCHER RUNDfunk KÖLN // WINEBANK KÖLN // WITH FULL FORCE // WIZARD PROMOTIONS KONZERTAGENTUR // WÜRFELPRODUKTION // ZANGENBANSMANN PR // ZEIT FÜR BROT // ZOBELFILM

IMPRESSUM/MASTHEAD

HERAUSGEBER / PUBLISHER

DEINspeisesalon
jutta landkotsch gmbh
oskar-jäger-str. 173 k6
50825 köln
tel +49 221 559412 11
fax +49 221 559412 22
info@dein-speisesalon.de
www.dein-speisesalon.de

hrb 63327 amtsgericht köln
geschäftsführung: jutta landkotsch & sebastian zimmermann

CHEFREDAKTION / CHIEF EDITOR

Jutta Landkotsch

REDAKTION / EDITORIAL DEPARTMENT

Dorothee Conraths

CONCEPT, DESIGN, ART DIRECTION

die klefischer - Thomas Klefisch, Düsseldorf

FOTOGRAFIE / PHOTOGRAPHY

Thorsten kleine Holthaus – S. 1, 2, 24/25, 26, 31, 32/33, 44, 48
Mareike Tocha – S. 21, 22/23, 28/29
Susanne Troll – S. 4/5, 6/7
Thomas Klefisch – S. 13, 14
Carsten Klick – S. 34/35
Paul Ridderhof – S. 12/13, 15
Dorothee Conraths – S. 8, 10, 12/13, 14, 37

GASTAUTOR / GUEST AUTHOR

Johannes J. Arens, Köln – S. 4-7, 8-11

ÜBERSETZUNG / TRANSLATION

Stéph Morris, London

DRUCK / PRINTING

Druckstudio GmbH, Düsseldorf

f facebook.com/DEINspeisesalon

@deinspeisesalon

@deinspeisesalonrocknroll



Move.

As far as you can, as much as you can.
Across the ocean, or simply across the river. [...] walk in someone else's shoes
or at least eat their food [...].

Open your mind, get up off the couch,
move." - Anthony Bourdain