Beim Finger-Food ins Gespräch kommen: kleine Häppchen lassen sich auch nebenher beim Gedankenaustausch genießen. Foto: Werner Kuhnle

Voller Bauch tagt nicht gern

Nicht nur das Tagungsprogramm, sondern auch das Catering muss stimmen – Geografische oder thematische Anleihen schaffen Bezug zum Inhalt der Veranstaltung

Eine erfolgreiche Veranstaltung – ob Tagung, Kongress oder Ausstellung – hängt von vielen Faktoren ab. Von den Referenten, der Technik, den Räumen und nicht zuletzt von der Verpflegung der Teilnehmer. Denn sich weiterzubilden oder zu diskutieren macht hungrig. Mit dem richtigen Speiseangebot können Organisatoren ihrer Veranstaltung eine besondere Note geben.

Für die Tagungspause die klassischen belegten Brötchen oder doch lieber eine warme Tomatencremesuppe? Lässt sich bei der Essensauswahl ein regionaler Bezug zum Sitz des einladenden Unternehmens einbinden? Oft machen gerade diese Kleinigkeiten den Erfolg aus und sorgen bei den Gästen für eine angenehme Überraschung. Gleichzeitig müssen die Planer jedoch das Budget für Raummiete und die Konferenztechnik im Auge behalten.

Für Norbert Hartmann, Leiter des Kultur- und Kongresszentrums Liederhalle, ist dieser Spagat Geschäftsalltag. Rund 1200 Veranstaltungen haben im vergangenen Jahr in den fünf Sälen und 18 Konferenz- und Tagungsräumen seines Hauses stattgefunden. Er versteht sich als Dienstleister und sagt: „Unsere Kunden haben tausend Dinge zu tun, müssen sich mit Referenten abstimmen und Einladungen versenden. Sie können sich daher nicht auch noch darum kümmern, dass später in der Seminarpause der Kaffee die richtige Temperatur hat. Das ist dann unsere Aufgabe." Sein Team berät die Organisatoren daher wirklich bis ins kleinste Detail.

Kontrolliert-biologisch statt Butterbrezeln

Zum Beispiel sei eine frische Butterbrezel für ein kleines Tagungsfrühstück gut geeignet. Allerdings müsse man daran denken, dass sie am Nachmittag nicht mehr kross zu genießen ist. Manchmal wollen seine Gäste statt Klassikern wie diesen die Speisen auf die Geschäftsphilosophie abstimmen. Wie zum Beispiel beim Tag der Bildungsvielfalt. Der Ausrichter, die Landesarbeitsgemeinschaft der Freien Waldorfschulen Baden-Württemberg, legte großen Wert auf kontrolliert-biologische Lebensmittel. So wurde eigens für diese Veranstaltung Bio-Demeter-Kost besorgt.

Beim Catering für kleine Seminare bis hin zu Großevents arbeitet das Kultur- und Kongresszentrum eng mit dem benachbarten Hotel Maritim zusammen. Ein festes Team aus rund 25 Köchen, Serviceleuten und Küchenhilfen des Viersternehotels sind in zwei hauseigenen Küchen der Liederhalle für die Verpflegung zuständig. Sie berücksichtigen, dass Teilnehmer von Tagungen oft lange sitzen. Daher ist in der Pause leichte und verträgliche Kost sehr wichtig, wie zum Beispiel Salate oder Fisch.

Damit die Tagungsgäste ins Gespräch kommen, bietet sich auch Finger-Food an. Die Häppchen mit Lachs, Käse und Weintrauben lassen sich zum Gedankenaustausch zu zweit oder in der Gruppe bequem nebenbei genießen. Schwere Kost wie Gänsebrust mit Semmelknödeln ist an dieser Stelle eher fehl am Platz.

Egon Kirchner, Direktor des Hotels Maritim Stuttgart, nennt weitere Möglichkeiten, kulinarische Akzente zu setzen. Zwar seien Veranstalter mit mediterraner Kost immer auf der sicheren Seite, vor allem im Sommer. Doch hebt er auch die Vorzüge hervor, wenn Speisen und Unternehmen in regionalem Bezug zueinander stehen.

Geste der Gastfreundschaft

„Auf Veranstaltungen treffen sich oft Mitarbeiter von Firmen, die Niederlassungen in ganz Deutschland haben. Ihnen servieren wir heimische Spezialitäten vom Hauptsitz des Unternehmens, wie Maultaschenvariationen, Rostbraten und schwäbischen Kartoffelsalat", sagt Kirchner. In anderen Fällen hat sein Team den Organisatoren international tätiger Unternehmen geraten, die Speisekarte ihrer jeweiligen ausländischen Niederlassung zu berücksichtigen – als Geste der Gastfreundschaft. So richteten die Köche Graubündner Fleisch zum Schweizer Nationalfeiertag, spanischen Serranoschinken oder asiatischen Reissalat und Wokgemüse an.

Sie greifen beim Auswählen der Speisen auch den Anlass der Veranstaltung auf. Zum Beispiel wenn auf einen neuen Geschäftsbereich angestoßen wird oder ein Kick-off-Meeting zum Projektstart Aufbruchstimmung herbeiführen soll. Dazu fällt Kirchner die Devise „yes, we can" der Wahl des neuen US-Präsidenten vor wenigen Monaten ein. Passend dazu gibt es dann das amerikanische Büfett mit Weizentortillas, Folienkartoffeln und Maiskolben.

Je nach Veranstaltung und Budget lässt sich also das passende Rezept zusammenstellen – für ein gutes Bauchgefühl, sowohl bei den Planern im Vorfeld als auch bei den Gästen der Veranstaltung. *Jürgen Langerfeld*