



© KIRBERG CATERING

Beim gemeinsamen Essen direkt im Gemüsehof Steiger erfahren die Gärtner, was der Caterer braucht – und die Kirberg-Crew, was machbar ist.

Frisch vom Acker

Die Kirberg Feldinitiative zeigt, dass große Caterings und kleine Landwirte durchaus zusammenpassen und -arbeiten können – sinnstiftend und nachhaltig.

Mit der Kirberg Feldinitiative lässt das Unternehmen Kirberg Catering bei regionalen Landwirten rund um den Firmensitz in Köln eigenes Gemüse anbauen. „Damit gewährleisten wir den Bezug heimischer Gemüsesorten und Salate in der von uns gewünschten Qualität und Güte. Zudem lassen wir besondere, selten gewordenen Sorten anpflanzen, die im Geschmack bestechen“, fasst Jutta Kirberg von der Geschäftsführung das Projekt zusammen. Hinter der knappen Einschätzung steckt allerdings trotz langjähriger Erfahrung mit regionalen Le-

bensmitteln und Partnern zuerst noch ein nicht unerheblicher Aufwand. Die Idee dazu arbeitete Kirberg mit ihrem Team bereits Mitte 2023 aus, zum Erntedankfest sollte das Projekt an den Start gehen. Doch die Landwirtschaft tickt anders als ein Cateringbetrieb. Und so nahm das Projekt zwar langsam, aber doch weiter Fahrt auf: Das Label entstand dann erst in diesem Frühjahr, doch kürzlich konnte Kirberg das erste von weiteren Regionalprojekten gemeinsam mit dem Gemüsehof Steiger und dem Gemüsegroßhändler Abels verkünden.

„Seit der Eröffnung der Eventlocation Flora interessieren wir uns verstärkt für kleine Brands, Labels und Hersteller aus dem Kölner Umfeld, sowohl bei Speisen als auch bei Getränken. Wo immer die Qualität stimmt, entscheiden wir, mit Produzenten, um uns herum zusammenzuarbeiten“, sagt Jutta Kirberg. Absolut hilfreich beim Aufbau der

Kirberg Feldinitiative war und ist die Zusammenarbeit mit dem etablierten Obst- und Gemüsehändler Abels, der für saisonales regionales Obst und Gemüse steht. So lernten die Caterer etwa Margarete Ribbecke kennen, Margarete vom Gemüsehof Steiger. Zu den vielen Gemeinsamkeiten, die Kirberg und Steiger verbinden, gehören grundsätzliche Antworten darauf, wie man Genuss verantwortungsvoll mit dem Thema Nachhaltigkeit verbindet, oder wie erstklassige Gemüse und Salate von besonderer Qualität in ausreichender Menge direkt aus der Region in die Kirberg-Küche kommen. Jutta Kirberg erinnert sich an Gespräche und Diskussionen und so einige Besuche ihres Teams auf dem Gemüsehof, wo alle Partner ein Gefühl für die Bedürfnisse der anderen entwickeln konnten: „Dabei herausgekommen ist eine neue Freundschaftskooperation: eben die mit Margarete vom Gemüsehof Steiger.“



Kräuter, frisch gepflückt, dann, wenn sie gebraucht werden.



Ein gemeinsames Thema: der Anbau im Gemüsehof Steiger und die Abstimmung des Angebots bei Kirberg Catering.

Voneinander lernen. Das ist ein Familienbetrieb in Bornheim im Kölner Umland, geführt in zweiter Generation von Margarete Ribbecke. Sie ist Unternehmerin, Gärtnermeisterin und Mutter, betreibt ihren Hof nach den Prinzipien der kontrolliert integrierten Landwirtschaft. Auf 16 Hektar Land gedeihen rund 50 verschiedene Gemüse-, Salat- und Kartoffelsorten sowie Spargel und Erdbeeren. Besonders engagiert sie sich für alte Sorten, die den Anforderungen der Supermärkte oftmals nicht genügen, weil sie unbekannt und weniger standardisiert sind. „Zugleich stoßen wir hier auf Geschmacksnuancen, die es wiederzuentdecken gilt“, freut sich Jutta Kirberg. Um zu verstehen, was Kirberg Catering braucht, welche Größen und Mengen, welche Sorten passen, hat Margarete bei zwei Veranstaltungen mitgearbeitet. Ihr war enorm wichtig, dass der Cateringbetrieb mit ihren

Produkten kein Greenwashing betreibt. Der intensive Abstimmungsprozess hat allen viel Spaß gemacht.

Motiviert hat die Kirberg-Crew auch Folgendes: „Früher haben wir dem Kunden Menüs oder Buffets angeboten und dann zum Zeitpunkt der Veranstaltung die benötigten Rohstoffe wie Gemüse und Obst über unsere Zulieferstrukturen bezogen: Angebot, Auftrag, Bestellung. Jetzt drehen wir das Denken um: Wir vereinbaren mit Margarete vor der Aussaat, welche Gemüse- und Salatsorten wir abnehmen werden, legen Mengen fest, stimmen die ungefähre Erntezeit ab und passen unsere Angebote daran.“ Neben der Bolero-Möhre sind das unter anderem und je nach Saison auch Radieschen, Sommer- und Wintersalate, Kohl oder Spargel. Auf den Events wird das Konzept Kirberg Feldinitiative kommuniziert. Weitere Informationen können die Gäste über QR-Codes abrufen.

„Der Gemüsehof erhält durch das gemeinsame Vorgehen Planungssicherheit. Wir sprechen von einer Abnahme von bis zu 10 Tonnen Gemüse- und Salatsorten pro Jahr. Wir schauen, was es in der Zeit gibt, verarbeiten fast alles von der Wurzel bis zum Blatt und machen auch haltbar durch Fermen-tieren, Einwecken, Einlegen, Trocknen ...“ Alles wird frisch verarbeitet, unter anderem auch zur eigenen Gemüsewürze aus Salzgemüse oder gegärt, die man gut vorproduzieren kann. Geplant ist zudem, dass Kirberg-Beschäftigte bei der Ernte unterstützen.

Langfristig partnerschaftlich planen und handeln. Nun lassen sich Caterings und die kulinarischen Wünsche der Gäste oft nicht monatelang im Voraus planen. Das Konzept ist nur möglich, weil es sich auf die Kreativität der Kirberg-Küche stützt und damit nicht Gefahr läuft, zum Prinzip „Gegessen wird, was auf den Tisch kommt“ zu mutieren. „Bei Großereignissen geben wir Termine und Mengen bekannt. Da kann sich auch der Gemüsebauer drauf einstellen. Als Back-up fungiert Gemüsehändler Abels. Dann lässt sich auch nachhaltig das Saisonale mit einbinden. Wir spüren da viel Partnerschaft“, sagt Jutta Kirberg.

Und der Preis? Der ist bei Kunden-gesprächen nicht vordergründig ein Problem. Die gute Basisqualität der Produkte bedingt nicht zwangsläufig einen höheren Preis, denn aufgrund

der kurzen Wege bleibt die bessere Qualität erhalten, es entstehen weniger Abfälle, dafür verlängert sich die Haltbarkeit. Zudem fallen weniger Transportkosten an.

Ausbau geplant. Im Zuge der Feldinitiative plant Kirberg Catering den Ausbau weiterer Kooperationen. Zudem bestehen bereits Verträge mit drei weiteren Obst- und Gemüsebauern, der Pilzzucht Pilzling oder Blattaroma für Microgreens.

Nachhaltig zu handeln, bedingt einen ständigen Austausch. Jutta Kirberg betont: „Das ist für uns eine Frage der Haltung. Wir arbeiten an vielen Stellen schon sehr lange nachhaltig, um unseren gesellschaftlichen Beitrag zu leisten.“ Dazu gehören die Initiative Food Sharing, Rebowls und das Wiedergeben der Speisereste nach Events, um die Verschwendungen von Lebensmit-teln zu erfassen und zu reduzieren. Kirberg-Gäste bekommen also keine Standards serviert, sondern oft außergewöhnliche, eigens entwickelte Speisen. Das kann durchaus auch ein Sellerie-Döner sein, bei dem Sellerie und Gurke aus der Feldinitiative stammen. Sie ist ein Teil dessen, was Kirberg tut und liefert. Die Produkte können einzeln für sich stehen, funktionieren aber auch neben einer Pasta-Bar. Jutta Kirberg: „Sie sind ein vielseitiges Thema, das wir saisonal und regional füllen.“

PETRA MEWES