

INTERVIEW MARCEL BENZ, GESCHÄFTSFÜHRER VON BENZ, CATERING DES HOTEL SCHWANEN KÖNGEN

„Mein Vater ist mein größtes Vorbild“

Marcel Benz hat bei den größten Caterern gearbeitet – Glückliche Gäste sind „Erfolgserebnis“ – Innovatives Kochen

Köngen – Eine Party muss Zeichen setzen. Die Feier muss ein Event sein. Anlässlich der Eröffnung von Benz Catering hat sich Barbara Scherer mit Geschäftsführer Marcel Benz unterhalten.

Herr Benz, wenn Sie einen runden Geburtstag feiern würden, wie sollte dann das Essen aussehen?

Katrin Wanner – das ist meine zukünftige Frau – und ich haben beide im November Geburtstag. Also haben wir letztes Jahr zu unserem 30. Geburtstag ein Tiroler Bergfest mit all den typischen Details veranstaltet mit toller Herbstbergwelt-Deko, mit deftigem Tiroler Buffet mit Kaiserschmarrn und Knödel. Die Gäste kamen im Dresscode „Tracht“. Gefeierte haben wir im Römerkastell in Stuttgart, einer unserer Toplocations hier im Stuttgarter Raum.

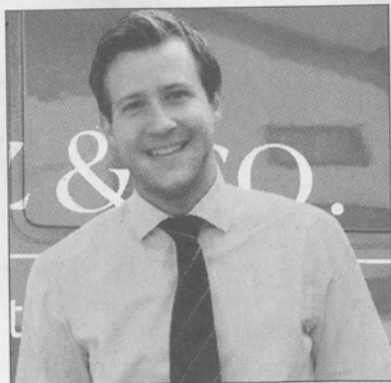
Was erwarten die Kunden von einem Catering-Unternehmen?

Kunden erwarten einen professionellen Ansprechpartner und einen reibungslosen Ablauf am Tag selbst. Flexibilität ist gefragt: Oft ändern sich kurz vor den Veranstaltungen noch Details wie Gästezahlen oder Sonderessen für Allergiker oder Vegetarier werden benötigt. Die Kunden wollen immer eine hohe Produktqualität, eine schöne Dekoration und eine ideenreiche Anrichtung der Speisen. Hinzu

kommt außerdem das Servicepersonal, das freundlich und aufmerksam sein sollte.

Wie finden Sie immer die richtige Location?

Da zählt neben Fakten wie Jahreszeit, Gästeanzahl, Zweck der Veranstaltung und Zielgruppe natürlich das Gespür für den Kunden. Unser Team hat über die Jahre eine Art „Feeling“ entwickelt, was dem Kunden gefallen könnte. Natürlich ist es dann die Besichtigung vor Ort, die letztendlich überzeugt.



Erfolgreich aus Leidenschaft und Erfahrung: Marcel Benz Fotos: e

Sie selbst bieten einige sehr ausgefallene Locations im Stuttgarter Raum an. Welche?

Da gibt es die Elsässer-Gewächshäuser in Stuttgart-Vaihingen, den

Plangarten in Stetten, die schönen Schlösser in Köngen und Kirchheim, das Schloss Rosenstein, der Marmorsaal und das Römerkastell in Stuttgart und die Stilkantine in Ostfildern.

Auch Catering-Unternehmen greifen Modetrends auf. Was ist gerade in?

Fingerfood oder Flying Buffets sind trendy. Das Buffet soll zum Gast kommen, das wird als sehr kommunikativ empfunden, vor allem bei Firmenevents oder Veranstaltungen mit einer Steh- und Sitzkombination. Gefragt ist auch die Molekularküche, zum Beispiel Kochen mit flüssigem Stickstoff. Aber auch das traditionelle regionale Essen, das einfach gut schmeckt, wird immer ein Trend bleiben.

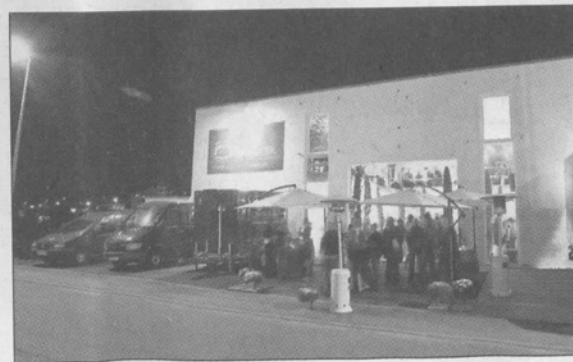
Catering ist wohl Ihr Traumberuf? Warum?

Ich habe in der Schwanen-Küche das Laufen gelernt. Mein Vater war immer mein größtes Vorbild. Mein Ziel war es immer, mindestens genauso erfolgreich zu werden wie er. Mich hat es nach meiner Lehrzeit im Hotel Schlossgarten in Stuttgart in die weite Welt gezogen. Ich wollte sehen, was die bekanntesten Caterer so machen. Während der Zeit, in der ich bei DO&CO, Kofler oder Käfer gearbeitet hatte, hat mich das

Metier sehr begeistert. Man arbeitet im Team auf einen großen Tag hin, plant, organisiert, kocht und dann ist der große Tag da, und alles passiert so authentisch. Und wenn die Gäste sich dann glücklich bedanken, ist das der schönste Moment – das ist immer wieder ein Erfolgserebnis.

Was ist Ihr ausgefallenstes Erlebnis in Ihrer Caterer-Laufbahn?

Das Spannendste, was ich je erlebt habe, war meine Cateringzeit bei der Formel Eins mit DO&CO in Wien, bei



Die Eröffnung der neuen Produktionsküche von Benz zog die Besucher in Scharen an.

denen ich eineinhalb Jahre in Monaco, Indianapolis, Singapur, Monza, Susuka oder Hockenheim gearbeitet habe und Promis wie Fergie, Prinz Andrew, Elton John, Arnold Schwarzenegger, Pele, Boris Becker und viele andere bedienen durfte. Eines werde ich aber nie vergessen: Es

gab diese Party in der Nähe von London, auf dem Landsitz eines Freunds des englischen Königshauses, bei dem der Gitarrist von Queen im Smoking und Fergie im Abendkleid nachts in den beleuchteten Pool gesprungen sind. Das war einfach wunderbar!

Was sind Ihre besonderen Stärken, in einem hart umkämpften Markt?

Wir haben drei Standbeine: Mittagstisch für Firmen, den Lieferservice und Event-Catering. Dank dieser Struktur sind wir auch dieses Jahr gut durch die Krise gekommen und konnten das Vorjahresergebnis halten. Bei uns wird alles täglich frisch gekocht, von der Soße über die Maultaschen bis zum Kartoffelsalat – wir achten auf eine hohe Produktqualität. Was wir nicht selber machen, wie Backwaren oder Eis, wird von einem Köngener Konditor für uns hergestellt. Wir sind durch viele freiberufliche Köche, die auch bei anderen großen Caterern arbeiten, sehr innovativ. So holen wir uns die neuesten Trends ins Haus. Wir nutzen regionale Lieferanten wie Bauernhöfe aus Köngen für frische Kräuter, Salate, Gemüse und Obst. Im Event-Catering erstellen wir unsere Angebote individuell auf den Kunden zugeschnitten. Das heißt, es gibt außer beim Lieferservice kein Standardangebot wie bei anderen Caterern. Wir

legen hohen Wert es beim Geschir des Servicepers bei den Speiser „Essbaren Buffet wir wissen: auch

Wir ge zum gelung „Benz Cater

Ein Me Schutz Genera

Dachdecker-Innungsbetrieb



- Dachde
- Flasch
- Metall
- Flachd
- Abdich
- Wärme
- Dachflä
- Dachga
- Vordäc

Meisterb 100jähri

0 70 2