



Sorgen für die geschmackvolle Seite des Eurogress: die Leiter Nicola und Johannes Molderings (1. u. 3. von rechts) mit Eurogress-Chefin Kristina Wulf (4. von rechts) und ihrem Team. Foto: Andreas Schmitter

## Hier passt der Topf zum Deckel

Das Eurogress Aachen präsentiert seinen neuen Caterer „Lemonpie“

VON CAROLINE KRUFF

**Aachen.** Feldsalat mit Himbeerdressing und Bresaola, Linsensalat mit Hähnchen oder Focaccia mit Rinderschinken und Kräuterfrischkäse. Wem läuft da nicht das Wasser im Munde zusammen? Im Eurogress haben die Gäste nun die Qual der Wahl zwischen solch delikaten Speisen. Denn jetzt schwingt der Caterer „Lemonpie“ den Kochlöffel in der Eurogress-Küche. Das Unternehmen, das 2002 von Johannes und Nicola Molderings gegründet wurde, kann sich zu den führenden Caterern Deutschlands zählen.

Vorschusslorbeeren gab es im aufwendigen Bewerbungsprozess jedoch nicht. Neun Catering-Unternehmen hatten sich angeboten. „Die Bewerber mussten ein umfassendes und in sich schlüssiges Betriebs-, Gastronomie- und Personalkonzept vorlegen und zudem Lösungsvorschläge für verschiedene Veranstaltungen erarbeiten – von der 1000-Personen-Großveranstaltung mit 3-Gänge-Menü bis

zur Karnevalsfeier“, erklärt Kristina Wulf, Geschäftsführerin des Eurogress. Eine große Herausforderung – denn jede Veranstaltung ist anders, und jeder Kunde hat andere Vorstellungen in puncto Kulinarik, wie Johannes Molderings erklärt: „Wir bedienen die ganze Bandbreite – Ordensverleihung Wider den tierischen Ernst, Kongresse, Neujahrskonzert oder Abifeiern – es gibt kein Patentrezept, das auf jede Veranstaltung passt.“

### Frische besonders wichtig

Überzeugt hat „Lemonpie“ in seinem 350 Seiten starken Konzept in erster Linie mit den Themen „Nachhaltigkeit“ und „Frische“. Alle Speisen werden täglich frisch geliefert, Convenience-Produkte sucht man in der Eurogress-Küche vergeblich, in Zukunft sollen auch eigene Saftkreationen auf der Speisekarte stehen. Zudem setzt der neue Caterer auf regionale Lieferanten, um lange Lieferwege zu vermeiden. Die ersten Veranstaltungen, wie etwa die „Vitalmesse“

hat „Lemonpie“ bereits mit Bravour gemeistert. Das bestätigt auch Kristina Wulf: „Mein erstes Resümee fällt sehr gut aus, und die Resonanz ist durchweg positiv. Kreativität, Qualität und der Servicegedanke passen hundertprozentig zu unserem Haus. Mit ‚Lemonpie‘ haben wir den perfekten Partner gefunden.“

Unterstützt wird das Ehepaar Molderings von einem erfahrenen Team, unter anderem von Antoon van Ouwkerk, der als Betriebsleiter sein eigenes Büro vor Ort hat, und dem Küchenchef Sebastian Wieczorek, laut Johannes Molderings ein echter „Aachener Jung“, der seit elf Jahren als Koch arbeitet. Und auch die Kücheneinrichtung im Eurogress wurde auf Vordermann gebracht: Geschirr, Porzellan und Küchenequipment hat der Eventcaterer vollständig neu angeschafft. Eine mobile Küche, die unter anderem im Foyer aufgebaut werden kann, verwöhnt die Eurogress-Gäste zukünftig mit Bratwurst, Currywurst oder Hamburgern.