

Sonniger Party-Service macht Gastgeber zu seinem eigenen Gast

Gehlsdorf. Die Vorspeise ist durch, die Gläser aufgefüllt. Diana Fülkell gibt in der Küche das Signal für den Hauptgang und das Team um Küchenchef Lars Isernhagen startet durch – Teller reichen, Hauptgericht anrichten. Die Hände der Küchenmannschaft fliegen übers Porzellan und positionieren präzise raffiniert Kalbfleisch, gratinierte Kartoffeln und frisches Wintergemüse. Das Auge isst schließlich mit. Ein beherzter Kellenschwung umrahmt das Ganze mit grüner Pfeffersoße. Am anderen Ende der Anrichte schnappt sich Diana Fülkell die fertigen Teller und flitzt hinaus in den Gasträum.

Kaum zehn Minuten und die 30 Gäste haben ihren Hauptgang vor sich auf dem Tisch stehen. Kein Wunder, denn das junge Catering-Team ist eingespielt und abgestimmt wie ein Schweizer Uhrwerk. Alle besitzen jahrelange Erfahrung in der Gastronomie. Neu ist allerdings die Firma „Sol Catering“, für die Diana Fülkell, Lars Isernhagen und der Dritte im Bunde, Holger Müller, seit Kurzem arbeiten. Es ist nämlich ihre eigene. In vergangenen Jahr gründeten



Die drei Freunde Holger Müller (31), Lars Isernhagen (32) und Diana Fülkell (31, v.li) haben 2009 ihre eigene Event-Catering-Firma gegründet.
Foto: Thomas Mandt

die drei befreundeten Rostocker ihr Unternehmen. Mit einem ganz neuen Anspruch, wie Holger Müller sagt. „Wir bieten mehr.“ Event-Catering heißt das Rezept, mit dem die drei jungen Rostocker ihr Unternehmen in der Hansestadt etablieren wollen. „Bei uns ist der Kunde Gast auf seiner eigenen Party und braucht sich um nichts zu kümmern“, so der 31-jährige Müller. Egal, ob der Veranstaltungsort ein Schloss oder ein Partyzelt sein soll, ob Jongleur, Clown oder Feuerschlucker für Kurzweil sorgen, ob eine Bänd oder ein Discjockey die Musik macht. „Wir können alles organisieren“, verspricht Holger Müller. „Geht nicht, gibt's nicht“ sei schließlich das Motto der Firma. Auf ihr besonderes Händchen für die Ausrichtung von Hochzeiten sind die drei dabei besonders stolz. „Angefangen hat alles im September 2008“, sagt Holger Müller. Aus der zuerst nur kleinen Was-wäre-wenn-Spinnerei sei nach und nach eine handfeste Idee geworden. Bis Januar habe man alles ausgebrütet. Mit Business-Plan in der Tasche und hochgekrepelten Ärmeln sei-

en sie dann auf Kreditsuche von Bank zu Bank gezogen. Immer als Team. Gemeinsam seien auch alle drei auf der Suche nach einer Bleibe für ihre Cateringfirma im Auto durch Rostock gekurvt. In Gehlsdorf wurde man fündig. „Ein Glücksgriff. In dem Gebäude war vor uns schon ein Restaurant. Deshalb war die Küche noch fast komplett“, sagt Müller. „Das hat uns einiges Startkapital gespart.“ Müller hat als studierter Betriebswirt die finanziellen Geschäfte der Firma übernommen. Seine Lebensgefährtin Diana Fülkell ist für Marketing und Service zuständig. „Seit ich 16 bin, habe ich ständig in der Gastronomie gejobbt“, sagt die 31-Jährige. Beim Studium der Sozialwissenschaften in Rostock habe sie sich dann aufs Marketing und Vertriebsmanagement spezialisiert.

Lars Isernhagen (32) bestimmt in der Küche, wo es lang geht. Im Rostocker Radisson-Hotel ausgebildet, arbeitete er in Vier- und Fünfsterne-Häusern in Hamburg. Zuletzt war er Chefkoch bei einem bekannten Rostocker Caterer.

THOMAS MANDT