



Optimahl bringt das Eisenschwein mit . . .

Barbecue ist mittlerweile auch im Eventcatering – das passende Konzept vorausgesetzt – zum Ganzjahresthema geworden. Ein rustikales, unpräntiöses Ambiente bildet dabei oft die Grundlage für ein kommunikatives Miteinander, was Eventveranstalter schätzen und erwarten. Die richtige Basis dafür hat Optimahl Catering vorgestellt: Das Optimahl „Eisenschwein“, bürgerlich auch weniger bildprägend als Gar-Küche bezeichnet, ist eine reine Eigenkonstruktion. Es dominiert mit seiner Größe jeden „Grillplatz“ am Veranstaltungsort, besteht aus Eisen und ist entsprechend schwergewichtig, wird mit brennenden Holzscheiten beheizt und erinnert optisch eher an ein Heavy-Metall-Konzert als an eine Straßenküche. Im Einsatz bruzzelt und köchelt es überall auf dem „Eisenschwein“ – in bunten Töpfen, in der Glut, auf dem Grillrost und an den oben hängenden Eisenhaken, an denen ausgewählte Leckereien schonend garen.

„Mit unserer Gar-Küche wollten wir ein funktionales Allwettergerät entwickeln, dass auch optisch Akzente setzt“, so Optimahl Geschäftsführer Mirko Mann. „Ich glaube, dass uns das optimal gelungen ist, wenn das Gerät auch unglaublich schwer geworden ist. Dafür sind dem ‚Eisenschwein‘, wie wir unsere mobile Barbecue-Einheit liebevoll getauft haben, Wind und Wetter egal. Das Ding ist schon optisch ein absolutes Erlebnis. Für die kulinarische Bereicherung sorgen dann unsere Köche.“

Sie tragen zu gelungenen Events beispielsweise mit der Schulter vom US Beef im Salzteig mit Salsa Verde bei. Die vegetarischen Varianten können dann frisch gegarter Frühlingslauch und Chicorée sein. Dazu passt ein leckerer Süßkartoffelstampf und hinterher zum Dessert ein erfrischendes Frozen Erdbeersüppchen mit Thai Mango und Wassermelone oder verschiedene Schokoladen-Variationen.

„Noch mehr Streetfood als mit unserem Eisenschwein geht eigentlich nicht“, meint Mirko Mann dazu – und sieht dabei irgendwie ziemlich stolz aus.

Bildunterschrift: Optimahl Catering hat das „Eisenschwein“ als Gar-Küche für das Ganzjahres-Barbecue vorgestellt (Foto: Optimahl, frei zur Veröffentlichung bei

Namensnennung)

Optimahl Catering GmbH

Die bio-zertifizierte Optimahl Catering GmbH aus Berlin zählt zu den führenden Unternehmen der Branche in Deutschland. 1994 als Kleinunternehmen von Mirko Mann und Ulrich Schulze gegründet, realisiert Optimahl heute deutschland- und europaweit innovative Catering-Konzepte für seine zahlreichen Auftraggeber aus Wirtschaft, Politik, Gesellschaft und Sport. In 2017 bewirtete das Optimahl-Team fast 150.000 Gäste auf knapp 1.000 Veranstaltungen. Beste Produktionsbedingungen in einer der größten Küchen Deutschlands stehen bei Optimahl im Einklang mit höchstem Anspruch an die Qualität von Zutaten, Speisen und Inszenierung.

Optimahl Catering GmbH
Groß-Berliner Damm 82A
D-12487 Berlin
Ansprechpartnerin: Janine Bäthge
Leitung Marketing
Tel.: +49 (0) 30 755 419 554
Fax: +49 (0) 30 755 419 776
eMail: jbaethge@optimahl.de
Internet: www.optimahl.de

{phocagallery view=category|categoryid=185|imageid=3592}