



„Chief of Golden VIP Catering“ – ein Blick hinter die Kulissen des KULM

Frisch gegrillte Riesengarnelen, zartrosa gebratenes Ennstaler Biorind, Kaiserschmarrn – beim 9. FIS Skiflugweltcup am KULM wird den rund 100 000 erwarteten Zuschauer nicht nur Skifliegen auf höchstem Niveau geboten. Auch das VIP-Catering im Auslauf der größten Naturflugschanze der Welt bewegt sich auf Hauben-Niveau. „Chief of Golden VIP Catering“ und damit Herr über 5 000 Tonnen zu verarbeitende Lebensmittel sowie die Koordination von 120 Mitarbeitern ist Richard Schönberger.

3 ½ Tonnen Fleisch, 5 000 Liter Bier

Geht es um Speis und Trank, dann führt beim FIS Skiflugweltcup am Kulm an Richard Schönberger kein Weg vorbei. Nach der Premiere im Vorjahr zeichnet der Chef des Hotels „Vier Jahreszeiten“ in Bad Mitterndorf dieses Jahr zum zweiten Mal für die Verköstigung der Golden VIPs, Volksbank sowie Kulm-Friends-Gäste verantwortlich – „Eine große Herausforderung, sind wir ja kein klassisches Catering-Unternehmen!“ Riesig auch die Mengen die der „Chief of Golden VIP mit seiner Küchenbrigade verarbeitet: 3 ½ Tonnen Fleisch, 1 ½ Tonnen Gemüse, 40 000 Flaschen nichtalkoholische Getränke und 5 000 Liter Bier wandern am KULM in Herd und Ofen bzw. über die Theke.

Nur österreichische Bio-Produkte

Neben der frischen Zubereitung aller Speisen achtet Richard Schönberger auch auf die Qualität seiner Zutaten: „Wir verwenden ausschließlich Produkte österreichischer Herkunft.“ Besonders auch die Reinigung des Geschirrs: Sämtlich Teller und Gläser (insgesamt kommen 85 000 Stück Equipment zum Einsatz) werden jeden Abend nach Wien transportiert, gereinigt und kommen am nächsten Morgen rein und sauber wieder zurück nach Bad Mitterndorf.

