



GESCHMACKVOLLES KNOW-HOW DIE GASTRONOMIE IM FESTSPIELHAUS BREGENZ



Fotos: Udo Mittelberger



Gastronomie auf höchstem Niveau bietet das Team von eventTZ Hospitality rund um das Festspielhaus Bregenz – und das nicht nur einmal täglich, sondern bis zu 6.000 Mal. So viele Gäste erwarten an einem Spitzentag während der Festspiele an mehreren Standorten erstklassige Qualität. Auch als externer Caterer überzeugt das junge Team. Im Mai geht es beispielsweise zur Eishockey-WM nach Russland.

Vier Köche aus vier Nationalitäten – und man versteht sich blendend. „Unsere Dienstsprache ist meistens Englisch“, sagt Lukasz Flak, Küchenchef der buehnedrei. Er selbst stammt aus Polen, seine drei Kollegen an diesem Tag aus Österreich, Mazedonien und Ungarn. „Bei uns sind schon viele Freundschaften entstanden, wir fühlen uns fast wie eine kleine Familie“, bestätigt Martin Schöpf (31). Das Zusammenspiel an der Arbeit klappt reibungslos: „Die Servicechefin springt bei Bedarf in der Küche ein, umgekehrt helfen wir beim Servieren.“

Organisationstalent

Der gebürtige Öztaler Martin Schöpf kam vor sechs Jahren zu eventTZ, seit Juni 2012 ist er der Gesamt-Küchenchef. Die gesuchte neue Herausforderung im Catering hat er in Bregenz gefunden. Schon die interne Abstimmung im Haus erfordert logistisches Geschick: „Die Hauptküche wickelt alle Veranstaltungen, Kongresse und externen Caterings ab, unsere buehnedrei ist für den À-la-carte-Bereich, kleinere Geburtstagsfeiern und Konzerte zuständig. Während der Festspiele gibt es ein zusätzliches Gourmetzelt, um diese Menge an Menschen perfekt bewirten zu können.“ Die größte Herausforderung sieht Schöpf darin, viele parallel ablaufende Aufträge wie Buffets, Fingerfoods oder Menüs gleichzeitig abzuwickeln. Im Sommer sind bis zu 30 Köche im Einsatz.

Auf Du und Du mit dem Weltmeister

Bei solchen Dimensionen ist frühzeitige Planung das A und O für Martin Schöpf: „Im vergangenen Jahr brauchten wir für das VIP-Menü bei den Festspielen Kalbsrücken. Im Januar begannen bereits die Gespräche mit Lieferanten, die uns die benötigte Fleischmenge garantieren können.“ Zoltan Toth, Inhaber und Geschäftsführer von eventTZ, hat eine junge Mannschaft um sich versammelt. Andreas Pristovnik ist mit 23 Jahren bereits Souschef. „Wenn man von den Lehrlingen absieht, bin ich hier der Jüngste“, sagt der Steirer. Die Köche lieben die Abwechslung und sind gerne miteinander unterwegs. Ein Fixpunkt im Kalender sind die Weltcup-Skirennen der Damen und Herren in Garmisch. Hier übernehmen sie das Catering für Audi. Sportliche und gastronomische Höchstleistung: Das passt für Martin Schöpf schon seit Langem gut zusammen. Zwischen 2007 und 2009 war er für das Formel-1-Team von BMW Sauber tätig. Aus dieser Zeit kennt er noch Sebastian Vettel. Für den viermaligen Weltmeister, der inzwischen bei Ferrari fährt, hat Schöpf einige Geburtstagsfeiern ausgerichtet. „Er ist ganz bodenständig und immer für einen Spaß zu haben“, sagt Schöpf. Mit diesem sympathischen Profil würde Vettel auch gut ins eigene Küchenteam passen.

Thorsten Bayer

En

Catering expertise at the Festspielhaus

eventTZ Hospitality provides food and drink at the highest level for Bregenz's Festspielhaus. The team's four chefs of four different nationalities understand each other perfectly and feel almost like family. The result is smooth collaboration during service. Headed by Martin Schöpf, they handle every catering challenge: from major events, conferences, smaller celebrations, and concerts to the gourmet tent during the Festival and smaller orders for buffets and hors d'oeuvres. Advanced planning is a must, given the scale. The team also enjoys travelling together and looks forward to their yearly stint at the World Cup ski races in Garmisch.

Informationen

- 📍 Platz der Wiener Symphoniker 1
- ☎ +43 (0)5574 413 279
- 🌐 eventz.cc

Restaurant buehnedrei

- 🕒 Mi – Fr 11:00 - 17:00 sowie vor, während und nach Veranstaltungen im Festspielhaus



Fotos: Udo Mittelberger