

# GERD KÄFER

**Gourmetpapst:** Gerd Käfer ist Deutschlands berühmtester Gastronom. Nachdem er vor einem halben Jahrhundert in München den Feinkostladen seiner Eltern übernommen hatte, erfand er das Cateringbusiness und veranstaltete unzählige Partys mit Gott und der Welt. Zu seinen Gästen gehörten nicht nur die amerikanischen und russischen Präsidenten, sondern auch Papst Benedikt XVI. Wie wirkt sich die Krise auf die Gastronomie aus? “persönlich” hat den diesjährigen “Gastronom des Jahres” in Kitzbühel besucht.

Interview: **Matthias Ackeret** Bilder: **Klaus Primke**

**Herr Käfer, Sie sind der erfolgreichste Gastronom Deutschland und wurden soeben als “Gastronom des Jahres 2009” ausgezeichnet. Was ist eigentlich Ihr Erfolgsrezept?**

“Ich habe eine günstige Zeit erwischt. Als ich vor 50 Jahren mit meinem Catering anfang, bin ich in einen Markt vorgestossen, den es gar noch nicht gab. Ich war oft meiner Zeit voraus und habe damals schon Fingerfood angeboten. Heute machen das alle. Zum Erfolg beigetragen hat auch, dass ich ein unheimlicher Streber bin. Bei mir muss alles perfekt sein und stimmen. Wenn ich eine Veranstaltung verkaufe, muss ich persönlich anwesend sein.”

**Auch heute noch?**

“Wenn ich es einrichten kann, ja, und bei 70 bis 80 Prozent schaffe ich das auch. Die Leute wollen das – und ich lerne dabei meine Kunden kennen. Nur so trifft man auf reiche Leute. Manchmal fliege ich dazu auch mit dem Hubschrauber durch ganz Deutschland, um meine Partys zu besuchen. Ausschlaggebend ist, dass der Kunde zufrieden ist. Ich muss das einhalten, was ich ihm versprochen habe.”

**Sie sind nun 76-jährig. Wie viele Partys organisieren Sie momentan pro Jahr?**

“Im Moment sicherlich 200 bis 300. Wobei nicht alle Veranstaltungen, die ich organisiere, per definitionem Partys sind. Wir führen praktisch jeden Tag einen Anlass in meinen Restaurants in Wiesbaden oder in Frankfurt, wo ich die Alte Oper betreibe, durch.”

**Sie gelten als Erfinder des Caterings. Wie sind Sie auf die Idee gekommen?**

“Dies ist doch ein wenig übertrieben, Catering gab es schon bei den alten Römern. Doch Partyservice war in Deutschland lange Zeit gar nicht in Mode. Ich war aber immer davon überzeugt, dass es dafür einen Markt gibt. Rückblickend war es ein schwerer Kampf, bis die Leute sich daran gewöhnt hatten, dass man einen solchen Dienst einfach bestellen kann. Heute macht dies jeder Metzger und Bäcker. Aber das perfekte Catering ist sehr schwer – und wird immer schwerer. In meiner Glanzzeit habe ich bis zu 60 Millionen Mark jährlich allein mit Veranstaltungen umgesetzt. Dabei habe ich alles selber gemacht: Ich hatte eigene Zelte, eine eigene Schreinerei und eine eigene Dekorationsabteilung.”

**Was verstehen Sie unter perfektem Catering?**

“Catering kann nur perfekt werden, wenn man sich um alles kümmert. Wenn jemand 10 000 Euro für eine Veranstaltung ausgibt, dann will er der König sein. Das ist meine Geschäftsphilosophie. Dies ist aber im ganzen Geschäftsleben so: Wenn Sie in einen Laden gehen und sich einen schönen, teuren Anzug kaufen, dann wollen Sie auch beraten werden. Kümmert man sich nicht um den Kunden, ist der sogleich wieder weg.”

**Was heisst das aber konkret?**

“Wenn ich für jemanden das Catering an seiner Hochzeit mache, denke ich auch an seinen Hochzeitstag und schreibe ihm eine Karte. Meist mit folgendem