

Presseinformation

Kirschbäume in Oberfranken in voller Blüte: Dahlmann Catering erwartet exzellente Ernte für das traditionelle Kirschwasser und die hausgemachten Marmeladen

Dahlmann Catering setzt als einziger High End-Caterer Deutschlands auch auf regionale Erzeugnisse aus eigenem Anbau

(München, 3. Mai 2011) Nachdem sich der Frühling endgültig durchsetzen konnte, stehen die Kirschbäume in der Fränkischen Schweiz, Deutschlands größtem Süßkirschenanbaugebiet, in voller Blüte. Dahlmann Catering, einer von Deutschlands führenden Anbietern von Event-Catering im Premium-Segment, bewirtschaftet im oberfränkischen Mittelehrenbach 400 Kirschbäume, aber auch 100 Renekloden und Mirabellen, 200 Zwetschgen, 100 alte Birnen und Apfelbäume auf familieneigenen Streuobstwiesen. Dabei setzt die Familie Dahlmann auf die Erhaltung alter, traditionsreicher Sorten wie zum Beispiel bei den Äpfeln: Rambur, Kaiser-Wilhelm, Boskoop und bei den Birnen: Sußbirne, Mollabusch und deren naturnahen Anbau.

Für die laufende Saison erwartet Ulrich Dahlmann, Gründer und Inhaber von Dahlmann Catering, eine exzellente Ernte: „Bei den hohen Temperaturen der letzten Tage hat ein starker Bienenflug für eine gute Befruchtung der Blüten gesorgt. Es dürfte daher eine reiche Ernte ergeben. Die kalkhaltigen Böden der Fränkischen Schweiz mit ihrem warmen Klima, viel Sonnenschein und wenig Regen erhöhen den Süßegrad und die Qualität der Früchte. Das kommt der Herstellung unseres traditionellen Kirschwassers und unserer hausgemachten Kirschmarmelade zugute.“

Dahlmann Catering setzt diese hauseigenen Produkte im passenden Rahmen auch bei Kundenveranstaltungen ein. Ulrich Dahlmann über die Resonanz: „Unsere Kunden, vielfach internationale und global tätige Unternehmen, wissen diesen regionalen Bezug und unsere damit verbundene Expertise rund um die Produktqualität sehr zu schätzen“.

Über Dahlmann Catering

Als inhabergeführtes Unternehmen gehört Dahlmann Catering zu den führenden Anbietern von Event Catering im Premium Segment in Deutschland. Mit einem Team von erfahrenen Profis in Küche und Service versteht sich Dahlmann Catering als der Partner für die maßgeschneiderte Inszenierung von Events und Veranstaltungen – von der privaten Geburtstagsfeier über die mehrtägige internationale Tagung bis zum Society Event bei Berlinale oder Fashion Week.

Dabei geht „Catering“ bei Dahlmann weit über die Bereitstellung und das Servieren von Speisen und Getränken hinaus. Mit dem integrierten Ansatz von Dahlmann Catering sollen Art, Darbietung und Qualität des Catering die Gesamtaussage, das Gesamtziel einer Veranstaltung optimal unterstützen. Bei der Auswahl der verwendeten Produkte setzt Dahlmann Catering auf Spitzenqualität und heimische Frische. Ein Großteil der im Catering verwendeten Früchte stammt aus dem familieneigenen Obstbaubetrieb in der Fränkischen Schweiz.

Dahlmann Catering hat seinen Stammsitz in München und betreibt dort mit dem „Daily Highlight“ auch eine eigene Event Location.