

# Satte Gewinne in der Nische

Seit 2007 betreibt Ulrich Dahlmann Catering auf Sternenniveau, pro Jahr macht er damit zehn Millionen Euro Umsatz. Zu seinen Kunden zählen reiche Privatpersonen und Firmen im Luxussegment

VON FRANZ KOTTEDEK

Das schönste Exponat steht in einer der mittleren Glasvitrinen. Es ist aus Blech und heißt ausweislich des Aufklebers: „Konservendose 11 cm“. Ja, auch darin kann man sich bei Dahlmann Köstlichkeiten servieren lassen. Es muss nicht edles Porzellan sein oder gebogene Löffel in Edelstahl.

Die Dose ist Teil einer Mustervitrine im Firmensitz von Dahlmann Catering bei den beiden Highlight Towers am Petuelring (darüber hinaus gibt es noch ein 2000 Quadratmeter großes Lager in Garching). Hier in Nordschwabing, wie das Gebiet bei Immobilienmaklern heißt, können die Kunden sich aussuchen, welches Geschirr bei ihrem Fest zum Einsatz kommen soll, welche Stehtische, welche Sitzgelegenheiten und welche Dekoration. Vor allem aber: was es zu essen gibt. Für diesen Zweck gibt es ein eigenes Probe-Esszimmer. Dort bekommen die Kunden das vorgesetzt, was sie sich für ihren Event vorgestellt haben. Nicken sie glücklich und zufrieden, so ist für die Küche das Wesentliche schon gelaufen, der Rest ist fast Routi-

**In der Regel werden bis zu 100 Gäste bewirtet. 4500 Esser sind das Maximum**

ne. Und vor allem eine Aufgabe für die Logistik. Die steht eigentlich immer vor den größten Herausforderungen bei einer Cateringfirma. Schließlich ist man an einem Tag beispielsweise auf einem Rheinschiff bei der Präsentation des neuen BMW X5 mit der kulinarischen Versorgung gefordert und muss am nächsten Tag bei den Salzburger Pfingstfestspielen für Anne Sophie Mutter und Cecilia Bartoli zusammen mit der österreichischen Starköchin Johanna Maier an die hundert Gäste mit mariniertem Bachsaibling und Lungauer Maibock bei einem Benefiz-Lunch verwöhnen. Und dann wieder einen Porsche-Event in Le Mans bekochen. Sprich: Die Leute müssen hinkommen und untergebracht werden, dazu sämtliche Ausstattungsgegenstände, ganze mobile Küchen und natürlich sämtliche Lebensmittel und Zutaten.

Ulrich Dahlmann, 45, lächelt milde, wenn man davon beeindruckt ist. Schließlich ist es sein täglich Brot, anspruchsvolle Firmen- und Privatkunden zu betreuen. Er macht das mit großer Leidenschaft und mit ziemlich viel Energie: Er ist einer der Menschen, deren Elan etwas Ansteckendes hat. In diesem Jahr feiert seine Firma ihr zehnjähriges Bestehen. Die Leute aus seinem Team, die von Anfang an dabei



Dass er einmal so viel Erfolg haben würde, hätten dem fränkischen Bauernsohn Dahlmann vor zehn Jahren nur wenige zugetraut.

FOTO: FLORIAN PELJAK

sind, lädt er am Abend ins Tantris zum Feiern ein. Zu ihnen gehört auch der oberste Küchenchef Thomas Forster, ein Witzigmannschüler. Im Tantris wird es jedenfalls nicht billig, weil das gar nicht so wenig Leute sind. Dabei ist die Catering-Branche eigentlich recht schnelllebig, was das Personal angeht. Viele machen diesen Job ein, zwei Jahre und suchen sich dann etwas Ruhigeres an einem festen Ort. „Bei uns sind 70 Prozent der Mitarbeiter mehr als fünf Jahre dabei“, sagt Dahlmann. Es sei ihm wichtig, dass die Mitarbeiter sich wohlfühlen. Natürlich auch aus unternehmerischen Gesichtspunkten: „Wer will schon von jemandem bewirtet werden, dem man ansieht, dass er seinen Job hasst?“

Das bedeutet freilich auch: Dahlmann ist kein Discounter auf dem Catering-Markt. „Wir sind kleiner, schlanker, individueller als die anderen“, sagt der Chef. „dafür aber auch einen Tick teurer, weil wir auch einen höheren Personalaufwand haben“. 70 Festangestellte arbeiten für ihn, außerdem 140 Servicekräfte in München und 50 weitere in Berlin. Mit ihnen macht Dahlmann pro Jahr um die zehn Millionen Euro Umsatz, das hätte ihm vor zehn Jahren, als er sich selbständig machte, niemand zugetraut. Der fränkische Bauernsohn Dahlmann – seine Eltern haben noch heute 1000 Apfel-, Birnen- und Mirabellenbäume und beliefern die Firma des Sohns mit Saft und selbstgebranntem Schnaps –

hatte ursprünglich Hotelkaufmann gelernt, war dann beim Bayerischen Hof in München, bei Feinkost Käfer und zuletzt Deutschland-Chef beim österreichischen Caterer Do & Co gewesen. 2007 wagte er den Sprung in die Selbständigkeit und konzentrierte sich auf eine Nische: Catering im Sternegualität für reiche Privatkunden und Firmen im Luxussegment. Die machen auch heute noch den Großteil der Kunden aus. In der Regel bewirbt man bis zu 1000 Gäste, das Höchste der Gefühle sind 4500 Esser. „Das ist das Maximum“, sagt Ulrich Dahlmann, „das können wir noch, mehr wollen wir gar nicht.“

Ein Geschäftszweig ist freilich noch hinzugekommen im Laufe der Jahre: stationä-

re Gastronomie, wenn man so will. Das Business-Restaurant Daily bei den Highlight Towers gibt es von Anfang an, 2014 kam mit dem Horst im Brandhorstmuseum die Museumsgastronomie hinzu. Im vergangenen Jahr übernahm man dann auch noch das Café in der Pinakothek der Moderne. Damit, sagt Ulrich Dahlmann, sei man zufrieden, an weitere Expansion denke er nicht. Allerdings dreht er beim Eintreten in sein Büro dann doch noch schnell eine Präsentationsmappe um, die auf seinem Besuchertisch liegt, und sagt mit einem Lachen: „Das sag' ich Ihnen dann, wenn es soweit ist.“ Die Geschichte von Dahlmann Catering ist also wohl doch noch nicht ganz auserzählt.