



PRESSEINFORMATION – 6. Mai 2019

## Dahlmann Catering Food Symposium

Dahlmann Catering, einer der führenden Anbieter von Event Catering im Premium Segment in Deutschland, veranstaltet am 6. Mai 2019 sein erstes Food Symposium und schafft damit eine gemeinsame Plattform für namhafte Produzenten, Lieferanten und hochkarätige Branchenvertreter. Rund 100 befreundete Erfolgsgastronomen und Sterneköche sowie Hoteliers sind der Einladung von Gründer und Geschäftsführer Ulrich Dahlmann gefolgt, um sich über aktuelle Food Trends und Herausforderungen auszutauschen. Das Business Restaurant Daily in den Highlight Towers in München verwandelt sich an diesem Nachmittag in einen Marktplatz für gutes Essen und Trinken und bietet Raum für individuellen Austausch.

Dahlmann Catering arbeitet mit verschiedenen lokalen, aber auch internationalen Herstellern und Lieferanten zusammen. Schlüssel für den Erfolg war und ist die klare Positionierung als Catering Manufaktur. Denn unabhängig von der Größe der Veranstaltung zählt für Dahlmann Catering nur ein Maßstab: Die Gäste immer wieder neu zu überraschen und dabei stets allerbeste Qualität zu bieten. Ulrich Dahlmann: „Ich freue mich sehr, dass wir heute in dieser Runde zusammen gekommen sind. Gastgeber zu sein ist unsere Leidenschaft und exzellente Getränke und Speisen zu kredenzen unsere Profession. Deshalb ist uns der Austausch mit Profis sehr wichtig. Wir haben diese Veranstaltung ins Leben gerufen, um Zusammenarbeit zu fördern und uns auszutauschen.“

Der Marktplatz präsentiert sich wie eine Menüabfolge. Überraschen und begeistern wollen auch die Produzenten und Lieferanten die geladenen Gäste an verschiedenen Gourmet Stationen. Beim Eintreffen werden sie mit prickelnden Aperitif Getränken und feinen Häppchen wie frischen Austern oder Kaviar Blini verwöhnt. Weiterhin werden den Gästen Gerichte wie beispielsweise Zweierlei von der Bayerischen Garnele roh mariniert und gebläut dazu Algengerde und Yuzugel oder zartrosa Rinderfilet mit weißem Spargel, Morcheln und Blattsenf, aber auch Trüffelrisotto serviert.

Dr. Martin Vorderwülbecke, der Eigentümer der Beef Ranch ChacoMoo in Paraguay, gibt beispielsweise einen Einblick in seine Arbeitsweise und spricht über aktuelle Herausforderungen und Trends. Ebenfalls gibt es eine Kostprobe seines frisch gegrillten Rindfleischs. Jedes Rind hat bei ihm sage und schreibe einen Hektar Platz. Namensgeber ist der Chaco, eine Region im Herzen Südamerikas, die Teile Paraguays, Argentiniens und Boliviens umfasst. Durch ganzjährigen Weideaufenthalt ohne Feedlot oder wachstumsfördernde Mittel bietet ChacoMoo Rindfleisch einzigartiger Qualität. Darüber hinaus wird frisch gestochener Spargel aus Straubing serviert. Käsevariationen und frisch gebackenes Brot runden das Menü ab. Das Dessert mit feinsten Naschereien stammt aus der hauseigenen Patisserie von Dahlmann Catering.

### KONTAKT

[presse@dahlmann-catering.de](mailto:presse@dahlmann-catering.de)

Jekaterina Kraus – Tel. 0 89-15 92 58 85

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. 4 – 80807 München

[www.dahlmann-catering.de](http://www.dahlmann-catering.de)



### *Lokale Verwurzelung / Regionale Qualität*

Mit seinem kulinarischen Ansatz verbindet Dahlmann Catering beste, von regionalen Produkten geprägte Qualität mit einer Inszenierung, die dem Anlass immer exakt gerecht wird – ob entspannte Summer Party oder formales Gala Dinner. Dabei setzt Dahlmann in einem Zusammenspiel aus Tradition und Moderne auf hausgemachte Erzeugnisse, die teilweise aus eigenem Anbau stammen. Der familieneigene Obstbaubetrieb bewirtschaftet ca. 800 Obstbäume auf den Streuobstwiesen in der Fränkischen Schweiz. Die Familie Dahlmann achtet auf die Erhaltung alter, traditionsreicher Sorten wie zum Beispiel bei den Äpfeln: Rambur, Kaiser-Wilhelm, Boskoop und bei den Birnen: Süßbirne, Mollabusch und deren naturnahen Anbau. Zum Obstbaubetrieb gehört auch eine familieneigene Schnapsbrennerei seit 1887 in Franken.

### *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 perfekte 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 ganzheitlichen 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 das Business Restaurant „Daily“ bei den Highlight Towers, das auch als eigene Event Location genutzt wird.

#### KONTAKT

[presse@dahlmann-catering.de](mailto:presse@dahlmann-catering.de)

Jekaterina Kraus – Tel. 0 89-15 92 58 85

Dahlmann GmbH – Mies-van-der-Rohe-Str. 4 – 80807 München

[www.dahlmann-catering.de](http://www.dahlmann-catering.de)