

WEIHNACHTSFEIER: DAMIT PUNKTEN SIE HEUER

# Erlebnis statt Dekor-Orgie

Unvergessliche Weihnachtsfeiern beginnen mit der rechtzeitigen Planung. Was Sie heuer vorsehen sollten, um Kunden und Mitarbeiter nicht nur kulinarisch zu begeistern, haben wir daher (rechtzeitig!) für Sie bei den Eventprofis erfragt.

Redaktion: Roland Graf

Kerzen, Kaminfeuer und ein Weihnachtsbaum zaubern winterliche Feststimmung – doch sie müssen nicht mehr im Mittelpunkt stehen.







Historische Locations mit „gewachsenem“ Interieur – hier die „Salons Privés“ bei der Wiener Oper – haben es beim festlichen Flair leicht.

Die Planung der Weihnachtsfeier, das wissen Veranstaltungsprofis, muss spätestens vor dem Sommerurlaub abgeschlossen sein. Top-Locations sind – vor allem in der Größenordnung jenseits der 300 Gäste – ohnehin Jahre im Voraus zu buchen. Doch abgesehen von der stimmungsvollen „Hülle“ des jährlichen Danks an Kunden und Mitarbeiter zählt auch der Inhalt. Und der unterliegt auch 2017 einem Wandel, der von der globalen Streetfood-Szene ebenso inspiriert wird wie von Einrichtungstrends, wie unser Profi-Rundruf ergab.

#### DER KITSCHFALLE ENTGEHEN

Je festlicher der Anlass, desto mehr wird das Catering inszeniert. Doch das muss auch zu Weihnachten nicht zwangsweise ein Buffet für alle Mitarbeiter sein. Mittlerweile wird das Catering selbst als Erlebnis inszeniert. „Live Cooking und Flying Dinner sind immer beliebter geworden, weil sie eher als ein dreistündiges, gesetztes Dinner eine ungezwungene Kommunikation ermöglichen“, weiß Gertrude Emrich von der Party Rent Group. Der europaweit aktive Eventausstatter mit 23 Standorten und mehr als 700 Mitarbeitern in acht Ländern kennt die veränderten Nachfragen der Weihnachtsfeier-Organisatoren bestens. „Der raue Werkstoff Beton wird gerade vom minimalistischen, skandinavischen Einrichtungstrend mitgetragen“, nennt Emrich einen Interieur-Trend. „Als Sichtbeton auf Möbelloberflächen aufge-

tragen, bietet er eine interessante Haptik und zeigt sich extrem kompatibel, gerade in Off-Locations und als Kontrast zur eleganten Tischkultur, wie sie zu Weihnachten nicht unüblich ist.“

Die Bevorzugung von Möbeln ohne zusätzliche Textilien bietet dabei auch Kostenvorteile, „denn die Zeit für das ganze Verkleiden und Reinigen der Wäsche entfällt“, wenn man auf Hussen verzichtet. Rückt das entsprechende Möbel in den Vordergrund, „kann Festlichkeit durch einen ganz anderen, cleanen Look entstehen“, so die Party-Rent-Chefin. Das bedeutet nicht den Verzicht auf den Weihnachtsbaum, der ohnehin obligat ist, aber eine Reduktion allzu vieler und oft hart an der Kitschgrenze angesiedelter Dekoration.

#### FOOD TRUCK STATT LEBKUCHENHAUS

Dass der Weihnachtsbaum nicht nur als optisches Highlight der Feier fungiert, betont man bei Gerstner Catering. Ein mit feinem Behang aus der Backstube der Gerstner K.u.K. Hofzuckerbäckerei geschmückter Baum, von dem sich die Gäste die Naschereien „pflücken“ können, zählt zu den Highlights. Nicht nur in Gerstners „Salons Privés“ vis-à-vis der Wiener Staatsoper wartet eine süße Vitrine zwischen Holzvertäfelungen, Marmorsäulen und Deckengemälden, auch in den anderen – von dem 170 Jahre alten Wiener Unternehmen geführten – Locations wie der Hofburg Vienna gibt es Weihnachtspackages. Neben dem Weihnachtsdorf auf

## Heute schon an Übermorgen denken.

Auf Glühwein und Kekse haben wir zur Zeit auch noch keine Lust. Wir wollen nur sagen: Wenn es so weit ist, sind wir vorbereitet – und bringen ein paar gute Ausstattungsideen mit.

#partyrentinspirations

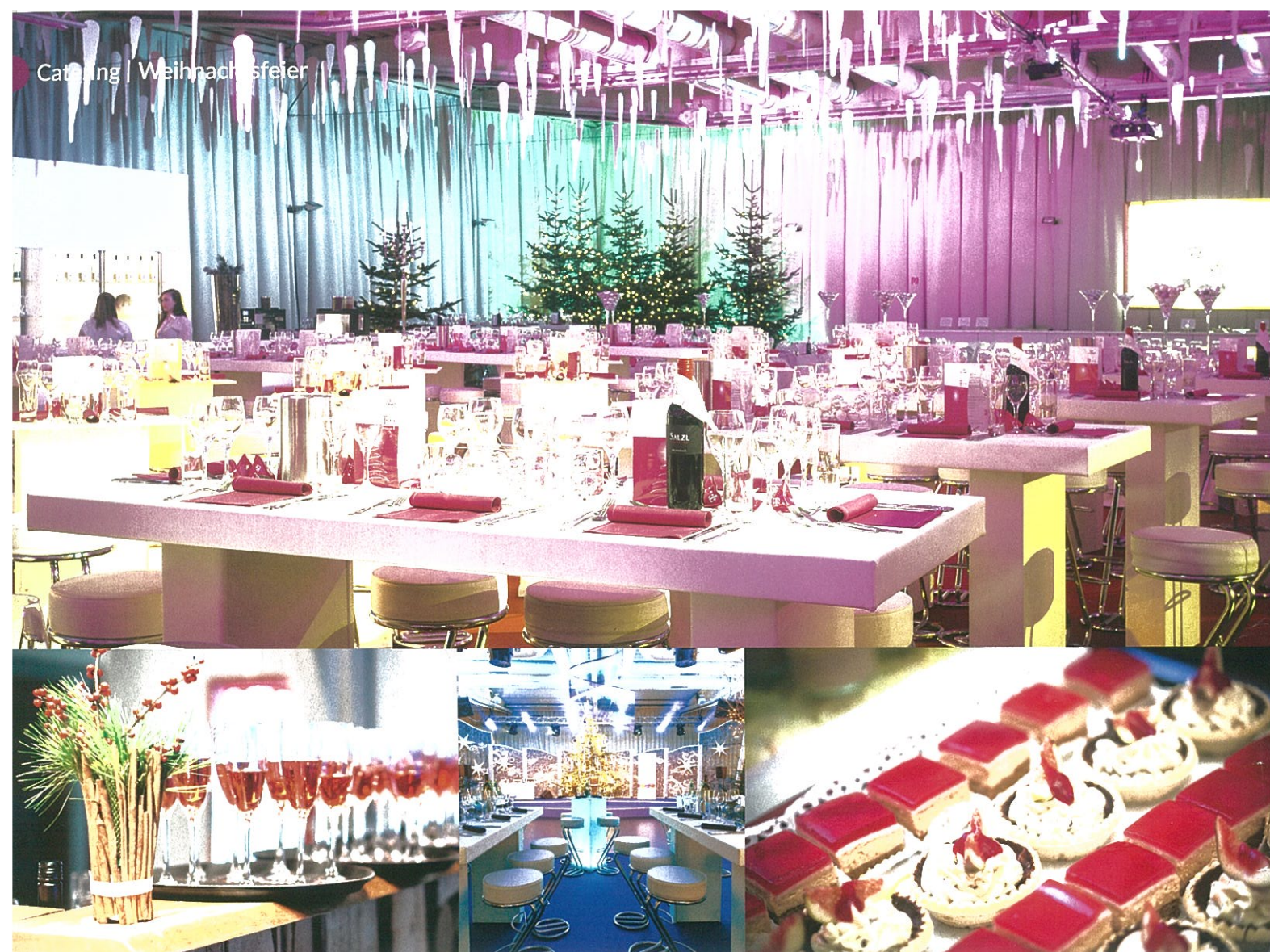


**partyrent.com**  
we create atmosphere

Party Rent Österreich | Emrich GmbH

4632 Pichl/Wels | +43 1 3619555-0 wien@partyrent.com  
1230 Wien | +43 7247 21021-0 wels@partyrent.com





Ganz in Weiß: Strahlender Look und nordische Inspirationen sind laut Gourmet Group die klaren Weihnachtsfeier-Trends 2017.

## Profi-Tipps

### So feiert man 2017 Firmen-Weihnachten

1. Event „fertig“ denken: Es wird Alkohol getrunken, also Abholmöglichkeiten (Taxis) vorsehen.
2. Nicht überdekorieren: Skandinavisch schlicht bzw. weiße Deko wirkt z. B. auch sehr edel.
3. Inspiration Streetfood: Auch im legeren Food Truck kann Edles oder Traditionelles warten.
4. Variationen vorsehen: Vegetarische, vegane und glutenfreie Speisen sollten Standard sein!
5. In Erinnerung bleiben: Give-aways und (nachgezeichnete) Fotos erhöhen den Wert der Feier.

der Messe Wien mit Erlebnisstationen samt weihnachtlichen Schmankerln (bis hin zum Bratapfel- und Lebkucheneis) sorgt Gerstners Landhaus in Grinzing für Stimmung. Fackellicht, Maroni, Punsch und die historischen Kellergewölbe samt Genüssen der Landhausküche sind hier die Zutaten im Dezember.

Bei aller Tradition ortet Benno Döller auch einen „Trend zu thematischen Weihnachtsinszenierungen wie z. B. die 80er-Jahre-Party. Das Thema zieht sich dann von der Tischdekoration bis hin zur Speisenauswahl und Uniformierung der Servicemitarbeiter.“ Ebenfalls „trendy“, laut dem Head of Gerstner Catering & Events, sind Food Trucks, die beispielsweise mit Maroni und Punsch aufwarten.

#### EINMALIGER EVENT, VIELFÄLTIGE WÜNSCHE

Für Herbert Fuchs, Geschäftsführer der Gourmet Group, steht vor allem die gesamtheitliche Betrachtung des weihnachtlichen Eventmanagements im Vordergrund: „Unsere Kunden wünschen sich für ihre Feier alles aus einer Hand – vom Kulinarischen über die atemberaubende Location bis zum DJ, zur stimmungsvollen Dekoration oder zum Entertain-

ment.“ Für den einmaligen Event zählen neben exklusiven und abwechslungsreichen Speisen auch Elemente wie Show Cooking zu den stark nachgefragten Angeboten. „Immer gut“, so Fuchs, „sind individuelle Signature Drinks mit den Logofarben des Unternehmens.“

Vegetarisches sowie veganes Speisenangebot seien bei so großen und inhomogenen Gästegruppen – vom Lehrling bis zum CEO – selbstverständlich: „Wir bieten auch gluten- und/oder laktosefreie Köstlichkeiten an.“ Flexibilität gilt beim weihnachtlichen Danke allerdings nicht nur bei den Speisen, sondern auch bei den Locations. So bespielt die Gourmet Group die historische Kuppelhalle des Kunsthistorischen Museums Wien (bis 250 Personen), die elegant dekorierte Wiener Stadthalle mit Weihnachtsdorf (bis 650 Personen) und die Räumlichkeiten der Reed Messe Wien, in die bis zu 4.000 Gäste passen. Doch ungeachtet der Größenordnung sind es die Ideen, die zählen – und das ist vielleicht der wichtigste Trend von allen Weihnachtsinspirationen 2017!

[www.gerstner-catering.at](http://www.gerstner-catering.at), [www.gourmet.at](http://www.gourmet.at),  
[www.partyrent.com](http://www.partyrent.com)

Fotos: Gourmet

# Eve



Für GOURMET  
im Vordergrund  
Unsere Kunden  
die atemberaubende  
Entertainment

Wir sind Caterer  
Firmen bei Weihnachtsfeiern  
Locations bieten



**KUNSTHISTORISCHES  
MUSEUM WIEN**  
50 - 250 Personen

Die beeindruckende,  
historische Kuppelhalle des  
Kunsthistorischen  
Museums Wien

GOURMET Eventcatering – uns



Wir sind Träger des Österreichischen  
Umweltzeichens, weil uns Nachhaltigkeits  
ein besonderes Anliegen ist.