

Blick hinter die Kulissen des Kramermahls

„Bis auf Tische bringen wir alles mit“



Veranstaltungsleiterin Evelyn Gardias wird beim Kramer Mahl bei jedem Gang als Erste mit den Servicekräften in den Rathausfestsaal schreiten – hier im Speicher 10, wo das Essen vorbereitet wird.

Von Karin Höller

MÜNSTER. Seit rund 20 Jahren spielt Evelyn Gardias beim Kramer Mahl eine zentrale Rolle. Doch es gibt bei jeder Veranstaltung andere Herausforderungen und Hürden, die professionell übersprungen werden müssen. „Die große Kunst besteht darin, alles in sehr kurzer Zeit an den richtigen Ort zu bringen“, sagt die 37-jährige Betriebswirtin, die sich schon früh auf Eventmanagement und Tourismus spezialisiert hat.

Sie führt beim aktuellen Kramer Mahl am 2. Februar nach einem minutiös ausgetüftelten Zeitplan eine Mannschaft von 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Allein 25 Kellner werden im Einsatz sein und unter anderem dafür sorgen, dass alle 330 Gäste innerhalb von 18 Minuten den heißen Hauptgang serviert bekommen. Die Veranstaltungsleiterin selbst wird das Serviceteam persönlich unterstützen und sich vornehmlich um das Wohl der Gäste am Vorstandstisch kümmern.

Ein wesentlicher Teil der Arbeit findet allerdings im Vorfeld des Kramermahls statt. Denn „bis auf die Tische bringen wir alles mit“, betont Evelyn Gardias. Selbst die mit weißen Hussen versehenen Stühle werden vorher angeliefert. Denn die Armlehnen-Stühle des Rathausfestsaals würden zu viel Platz in Anspruch nehmen. Die gesamte Tischdekoration, Besteck, Geschirr, Kronleuchter, die Garderobe samt Stellwände – alles kann diesmal bereits am Vortag geliefert werden, da das Rathaus wegen anderer Veranstaltungen am Vorabend nicht belegt ist.

Gardias ist zudem froh, dass am selben Tag kein Preußenspiel stattfindet. „Denn wir mussten schon einmal parallel 1000 Essen für den VIP-Bereich ins Stadion zu liefern.“ Das herausforderndste Kramer Mahl, an das sich die Veranstaltungsleiterin erinnern kann, war allerdings in dem Jahr, „in dem wir wegen einer Demonstration auf dem Prinzipalmarkt zur Belieferung nur bis 14 Uhr vorfahren durften“. Da nur der Grünkohl das Aufwärmen am Abend verzeiht, mussten die Kartoffeln in Dampfgeräten im Hauptausschusszimmer gekocht werden.

Dieser Raum spielt bei der Großveranstaltung als Backoffice eine zentrale Rolle. Hier steht alles – von den Kaffeemaschinen bis zu den Wärmewagen, in denen die Speisen auf das Servieren warten. Gardias: „Alle arbeiten auf Kommando.“ Sobald beispielsweise die Vorspeise abgeräumt ist, werden Senf und Wein für den Grünkohl-Hauptgang aufgetragen. Flinke Hände transportieren fast zeitgleich Vorspeisengeschirr und Leergut auf den Lkw vor dem Rathaus. Noch während der Festveranstaltung läuft bereits der erste Rücktransport von Equipment zum Stammbetrieb in der Speicherstadt.

Beim Hauptgang ist das Cateringunternehmen von Mario Engbers auch auf einige Vegetarier eingestellt: mit Sesamkarotte an Couscous.

Der Service hat perfekte Arbeit geleistet, wenn schließlich um 23.30 Uhr Kaffee und Korn getrunken sind und die Gäste sich zufrieden Richtung Stuhlmacher verabschieden.

Der organisatorische Kraftakt ist jedes Mal immens: „Aber ich mag das Kramer Mahl sehr gern wegen der Beständigkeit“, sagt Evelyn Gardias. „Wir kennen die meisten Gäste. Und das gesamte Engbers-Team ist dabei im Einsatz.“
