



Thema Catering für Künstler und Crew hinter der Bühne: Wir besuchten Rocky Lobster Catering in Hannover. Andreas Wolter (links) und Jan Frenzel sind zwei der drei Firmeninhaber.

Kulinarisches Feingefühl hinter der Bühne

Jan Frenzel von Rocky Lobster Catering im Interview

09. August 2017, Von: Redaktion, Foto(s): Sabrina Kleinertz

Ein gutes und vollwertiges Essen ist die halbe Miete, wenn es darum geht, große und kleine Herausforderungen zu bewältigen. So ist es auch im Musikbusiness, vor allem rund um Konzerte. Denn: Wer mehrere Stunden Live-Performance abliefert, der sollte sich vorher kulinarisch gut gestärkt haben. Doch was landet im Backstage auf den Tellern? Wir trafen uns mit Jan Frenzel, der zusammen mit Ronny Künzl und Andreas Wolter in Hannover die Cateringfirma Rocky Lobster betreibt und regelmäßig kleine und große Musikevents betreut.

Finden in Hannover Rock- und Pop-Konzerte oder andere Show-Events statt, sei es in Clubs, großen Hallen oder in Freiluftspielstätten, wird das Catering für Künstler und Crew oft von Rocky Lobster bereitet und geliefert.

In wie weit farblich sortierte Schokolinsen und kuriose Extrawünsche etwas mit der Realität zu tun haben, wie sich Ernährungstrends auf die Arbeit auswirken und wie ein typischer Veranstaltungstag abläuft, das und vieles mehr erklärt uns Jan Frenzel im Interview. Dieses ist in unserer Rubrik „Menschen und Hintergründe“ veröffentlicht und archiviert.

Direkt zu "Menschen und Hintergründe": [Bitte hier klicken](#)

Links:

www.rocky-lobster.com

Ähnliche Artikel auf Rockszene.de:

[Extrem produktiv und immer am Ball](#)(12.02.2021)

[Neue Musik im Wochentakt](#)(25.11.2020)

[Totale Leidenschaft für die Gitarre](#)(16.11.2020)

[Der Blues-Harp-Spezialist](#)(30.06.2020)

[Der vielseitige Schlagzeug-Freelancer](#)(28.05.2020)

© Copyright:

Die Texte und die Fotos in diesem Artikel sind urheberrechtlich geschützt.

Weitere Infos + Nutzungsbedingungen im [Impressum](#)