



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.

Die passende Verpflegung rund um Konzerte

Jan Frenzel von Rocky Lobster Catering im Interview

09.08.2017, Von: Sabrina Kleinertz, Foto: Sabrina Kleinertz

Vor allem die Festivalsaison oder wochenlange Tourneen quer durch die Lande sind für Musiker eine mentale und körperliche Herausforderung. Fast täglich gilt es, mit vollem Körpereinsatz eine starke und energiegeladene Show zu bieten und daran haben weitaus mehr Leute als nur die Musiker selbst einen Anteil. Bereits ein voller Magen ist essentiell, um sowohl Fans, Crew als auch Acts glücklich zu machen, doch was steht im Backstage auf dem Speiseplan? Wie trafen uns mit Jan Frenzel, der zusammen mit seinen beiden Geschäftspartnern Ronny Künzl und Andreas Wolter unter anderem in Hannover die Cateringfirma Rocky Lobster betreibt und Musiker samt Crew für die Shows kulinarisch stärkt.

Rockszene:An wen richtet sich euer Angebot und welche Veranstaltungsformen betreut ihr?

Jan Frenzel: In unseren Restaurants in Hannover richtet sich unser Angebot vor allem an private Kundschaft oder Firmen, die ihre Events bei uns veranstalten. Unsere Firma Rocky Lobster ist getrennt davon speziell auf Veranstaltungen und Musikevents ausgerichtet und bietet von der Versorgung vor Ort bis zur Travelpartyverpflegung für den Nightliner alles an. In unseren Räumlichkeiten können wir somit etwa zehn bis 1000 Gäste versorgen und im Cateringbereich bis zu 100 Künstler und 100 bis 150 Crewmitglieder. Das sind dann aber schon große Events. Ein durchschnittliches Catering hier in Hannover umfasst bei unserer Arbeit meist etwa 20 Leute.

Welche nationalen und internationalen Künstler habt ihr bereits versorgt und gab es dort

schwierige Extrawünsche?

Manchmal sind schon spaßige Sachen dabei, aber das hält sich tatsächlich in Grenzen. Viele Wünsche, auch hochkarätiger Stars betreffen uns als Catering nicht, sondern drehen sich eher um das Hotel oder den Fahrer, der die Künstler betreut. Auch die Garderobenanforderungen sind relativ human und nicht überkandidelt (lacht). Klar durchstöbern wir auch hin und wieder Onlineshops auf der Suche nach einer bestimmten Marke, aber das bleibt im Rahmen. Wir bereiten das Catering in verschiedenen großen Locations Hannovers und in den letzten zwei Jahren vor allem für deutsche Künstler, die wirklich harmlos und einfach zu handeln sind. Im Allgemeinen sind die Künstler selbst meist sowieso total entspannt und glücklich und der Stress geht eher vom Projektleiter oder anderen Beteiligten aus.

Was waren die bisher ungewöhnlichsten Wünsche und wie habt ihr diese erfüllt?

Das kann man nicht pauschal beantworten, aber wir haben beispielsweise mal ein A la carte-Hummermenü für einen Geiger zubereitet. Das war ein bisschen aufwendiger (lacht). Bei US-Künstlern sind die Wünsche und Anforderungen generell meist ein bisschen höher und man muss genau diese Süßigkeit oder jenes Kaugummi besorgen. Aber es gibt weniger ungewöhnliche Anfragen als man denkt. Es geht einfach um eine wohlige Atmosphäre, in der wir uns Mühe geben und Ansprechpartner sind.

Woher kommen dann Vorstellungen von kuriosen Wünschen und zerstörten Backstage-Bereichen?

Ich denke, dass solche Mythen durch Bands wie Van Halen entstehen, die angeblich vorsortierte Schokolinsen wollten. Man hört immer wieder von einigen super extravaganten Wünschen und sowas kommt dann in den Medien durch. So entstehen wohl Vorstellungen von Künstlern, die am Kronleuchter durch den Raum schwingen, aber sie sollen sich privat fühlen, da viele Künstler mit Familien reisen.

Wie sieht für euch ein typischer Veranstaltungstag aus?

Mit einer Vorlaufzeit von mindestens ein bis zwei Wochen ist ein typischer Veranstaltungstag immer abhängig von der Location und den Kartenverkäufen. Wir beginnen dann meist um sechs Uhr morgens unsere Arbeit, da man immer einkalkulieren muss, dass bereits um halb sechs die ersten Techniker aus dem Bus kommen. Da bieten wir dann ein Frühstück und Betreuung an, was ab etwa 12 Uhr mittags in einen Lunch übergeht und man zwischen Büffet und speziellen Kochstationen für beispielsweise Omelett oder Steak wählen kann. Da sieht man dann neben den Arbeitern auch schon mal Künstler mit ihrer Entourage. Das Abendessen kommt relativ früh und rechtzeitig vor Showbeginn und ab dem Dinner haben wir etwas Zeit, um uns zu entspannen.

Dann kann immer nochmal nach Aftershowfood gefragt oder um die Bestückung des Nightliners gebeten werden. Wenn auch das geschafft ist, kommt für uns die Zeit, langsam alles zu verräumen. Es kann aber auch vorkommen, dass Künstler und Bands noch weit nach Mitternacht gemütlich in der Garderobe sitzen und wir mit scharrenden Hufen dastehen (lacht). So ein Tag dauert also im

extremsten Fall von fünf Uhr morgens bis etwa halb drei Uhr nachts, wobei die Arbeit natürlich auf mehrere Menschen und Schichten verteilt wird (lacht).

Was hat sich über die Jahre verändert und welche Rolle spielen Vegetarismus, Veganismus und gesunde Ernährung bei eurer Arbeit?

Das Angebot in Supermärkten hat sich für Verbraucher in den letzten Jahren verdoppelt und verdreifacht. Es ist schwieriger, den Gast mit etwas zu überraschen, was er sich nicht selbst kaufen kann. Und auch die vegane Lebensweise, sowie der Verzicht auf Gluten und Laktose spielt eine zunehmende Rolle. Die meisten Bands geben solche Dinge meist sehr konkret an, sodass man sich gut darauf einstellen kann und da wir schon seit einigen Jahren den veganen Trend berücksichtigen, können wir immer ein vollwertiges Hauptgericht anbieten. Zwar versuchen manche, durch Preisdumping zu überzeugen, aber wir haben ein Preisschema, das wir einhalten und dafür haben wir bisher immer gutes Feedback bekommen. Auch von den Crews hört man oftmals, dass diese in anderen Städten oft eher stiefmütterlich behandelt werden, aber unser Auftraggeber achtet auf Komfort und Qualität für jeden; vom Kabelträger bis zum Superstar (lacht).

Für wen würdet ihr gerne mal ein Catering ausrichten?

Andreas würde liebend gerne ABBA becatern, weil sie sich dafür wieder vereinigen müssten, Ronnys Traum konnten wir mit Deichkind bereits erfüllen (lacht) und ich hätte gerne ein Catering für Rick James ausgerichtet, was aber leider nicht mehr möglich ist.

Links:

www.rocky-lobster.com

Ähnliche Artikel auf Rockszene.de:

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

[Unbeschwert](#)(07.01.2021)

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

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

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

© Copyright:

Die Texte und die Fotos in diesem Artikel sind urheberrechtlich geschützt. Weitere Infos + Nutzungsbedingungen im [Impressum](#)