Wiener Caterer bringt internationales Street Food

**Kimchi Taco, Feldsalat-Bowl mit Bulgur und Ingwer Chili Chicken. So klingt das neue Angebot von M\*Eventcatering, das im Rahmen eines freundschaftlichen Testessens am Weingut Wieninger in Wien verkostet wurde.**

Wien, am 13. Juli 2018

Anders als das übliche Buffetallerlei soll’s sein. Saisonal, regional und aus nachhaltiger Produktion. So möchten zeitgemäße Gastgeber ihre Gäste bewirten. Genauso und trotzdem asiatisch, lateinamerikanisch und mediterran präsentiert sich die neue internationale Street-Food-Linie mit Bowls, Tacos und Tahines von M\*Eventcatering, das sich zum 20-Jahres-Jubiläum neu positioniert. Kritisch verkostet wurden die neuen Gerichte in einer befreundeten Runde von Winzer Fritz Wieninger, Haubenkoch Alexander Mayer, Wein- & Gastro-Journalist Manfred Klimek, Event-Veranstalterin Jutta Markus, Studentin Leah Lackner und den beiden M\*Eventcaterern Wolfgang Stubenberg und Waldemar Benedict. „Ich bin als Winzer Vielreisender und kenne die Küchen auf der ganzen Welt. Was Wolfgang und Waldemar hier auftischen, schmeckt wirklich so wie in den jeweiligen Ländern. Dazu noch nachhaltig produziert, was für mich als Biodynamiker sehr wichtig ist“, so der begeisterte Fritz Wieninger, der mit M\*Eventcatering deshalb auch gerne ins Geschäft kommt.

„Ein Wiener Gemischter Satz bildet unsere neuen aromen- und farbenprächtigen Gerichte in seiner eigenen Vielfalt am allerbesten ab und passt hervorragend zu unseren Gewürzen und Kräutern von Kardamom bis Koriander“, freut sich auch Stubenberg über die neue Kooperation. Dass die Street- und Bowlfood-Spezialitäten für Gastro-Caterings, große Green Events, nachgebildete Foodtruck-Meilen, private Feiern und Studentenparties gleichermaßen geeignet sind und bereichern, darin waren sich alle Testesser einig. Gebucht werden kann ab sofort über die Website von M\*Eventcatering.

**Die Expertenmeinungen**. Haubenkoch Alexander Mayer findet „den Ansatz und die Idee, internationales Streetfood zu bieten, gut und spannend. Auch als Bereicherung des üblichen Wiederholungsangebots vieler Cateringunternehmen. Etwas mehr Schärfe dürfte für mich persönlich allerdings sein.“ Journalist und Fotograf Manfred Klimek bewertet so: „Raffiniert verfeinert und exzellent gewürzt. Angenehm auch: nicht auf dem derzeit allzu missbrauchten lokalen Schmäh basierend, sondern den Küchen der Welt zugewandt.“ „Sehr leiwande Gerichte, die super schmecken“, meint Studentin Leah Lackner, die sich ähnliches Essen auf Partys wünscht. Und Eventplanerin Jutta Markus: „Diese neue Street-Food-Linie trifft genau den Zeitgeist. Gesunde leichte Küche mit Pepp, nachhaltig und stylish angerichtet. Das ist exakt das, was meine Kunden und sicher auch andere auf Events suchen. Und es ist perfekt für Green Events.“

**20 Jahre.** 2018 feiert M\*Eventcatering sein 20-jähriges Bestehen. 1998 von Wolfgang Stubenberg und Waldemar Benedict gegründet, hat sich das Unternehmen rasch etabliert und zählt heute zu den Top 5 Caterern für Firmenevents in Österreich.

**Das Umweltzeichen für Tourismus, Green Meetings und Green Events**. 2016 wurde M\*Eventcatering mit dem Österreichischen Umweltzeichen für sein Angebot zertifiziert und kann damit auch selbst Veranstaltungen mit dem anspruchsvollen Label auszeichnen. Zusätzlich wurde der Produktionsstandort im Austria Center Vienna mit dem Umweltzeichen klassifiziert. Ein First Mover in Zeiten steigenden Umweltbewusstseins und hoher gesetzlicher Auflagen im Rahmen des NaDiVeg (Nachhaltigkeits- und Diversitätsverbesserungsgesetzes), in denen Unternehmen auch bei Lieferkette und Veranstaltungen zu Nachhaltigkeit verpflichtet sind.

**DAS UNTERNEHMEN IM ÜBERBLICK**

Gründer und Eigentümer: Waldemar Benedict und Wolfgang Stubenberg

Gründungsjahr: 1998

Geschäftsbereiche: Event-Catering, Kongress-Catering, Business-Catering (Business-Restaurants), Fingerfood-Webshop: (www.mix-it.at)

Anzahl Mitarbeitende Stand Juli 2018: 160

Im Anhang der Streetfood-Folder und druckfähige Fotos © Julia Stix. Abdruck bei Erwähnung honorarfrei. Wir danken für Ihre Berichterstattung.

**M\*Eventcatering**

Marienhof eventcatering services GmbH

Schmidgasse 3/1, 1080 Wien

Tel. +43 1 408 89 05

E-Mail: [office@m-eventcatering.at](mailto:office@m-eventcatering.at), [www.m-eventcatering.at](http://www.m-eventcatering.at), [www.mix-it.at](http://www.mix-it.at)

**Rückfragehinweis:**

Sylvia Petz, havel & petz

Fillgradergasse 15/11, 1060 Wien, www.havel-petz.at

E-Mail: s.petz@havel-petz.at, Tel. +43 699 1100 8040, skype sylvia.petz