



Als Partner der Messe Essen beliefert Alfred Schulte-Stade kleinere Events ebenso wie Großveranstaltungen und Kongresse.

Vom Filet bis zur Erbsensuppe

Auf eine 800-jährige Tradition kann der Betrieb von Familie Schulte-Stade zurückblicken, die heute vom Hofladen bis zum Kongress-Catering agiert.

► **Ehrfurcht einflößende Zahlen** sind für Alfred Schulte-Stade der Normalfall. Das beginnt bereits bei der Nennung der Gründung seines Gehöftes im Jahr 1232 und hört bei der Versorgung von 10.000 Gästen noch nicht auf. Demnach hatte das Familienunternehmen mehrere Dutzend Generationen Zeit, Erfahrungen mit der Erzeugung und Veredelung von Getreide, Gemüse und Fleisch zu sammeln und immer wieder an den eigenen Nachwuchs weiterzugeben. Heute pendelt der Chef stetig zwischen dem Hofladen am Stammsitz Hattingen und der Cateringküche auf dem Essener Messegelände hin und her – wenn er sich nicht gerade um seine Auerochsen-Herde kümmert oder im hauseigenen Schlachthaus nach dem Rechten sieht.

Im Laufe der Jahre hat der Landwirt, Jäger, Koch und Fleischer sich gemeinsam mit der Familie eine Position erobert, die nicht nur in Westfalen ihresgleichen sucht. Das Ruhrtal, das den Bunten Bentheimer Schweinen und den Auerochsen reichlich Auslauf gibt, ist das Umfeld für die Produktion. Die Aufzucht der frei laufenden Tiere wurde vom landschaftlichen Interesse im Laufe der Jahre zum Konzept des Unternehmens.

Die Messe als Partner

Er selbst charakterisiert dieses so: „Im Fokus unseres Leistungsspektrums liegen unser Party- und Eventservice und unsere kulinarischen Produkte auf natürlicher Basis.“ Konkret bedeutet das für Schulte-Stade: „Wir stehen für konsequent traditionelle, hausgemachte Fleisch- und Wurstwaren, eine artgerechte Tierhaltung



Vom Eintopf bis zum 5-Gänge-Menü: Je nach Veranstaltung und Ansprüchen der Gäste wird das Qualitätsniveau des Caterings angepasst.

sowie Frischwild aus eigener Jagd und Herstellung.“ Und das nicht nur auf dem Hof, sondern auch in der Hattinger Altstadt mit ihren malerischen Fachwerkhäusern, wo er vor einigen Jahren den inzwischen zum Publikumsmagneten gewachsenen Weihnachtsmarkt ins Leben rief. Und weil die Partyscheune für die Events im Laufe der Zeit nicht mehr ausreichte, wurde die Kapazität erweitert. Und zwar gründlich. Partner ist die Messe Essen. Hier steht der umtriebige Landwirt und Unternehmer seinen Gästen bei der kulinarischen und organisatorischen Ausrichtung kleinerer Events ebenso wie für Großveranstaltungen und Kongresse seit 18 Jahren zur Seite. Dabei bilden die flexiblen Räumlichkeiten und die moderne Infrastruktur der Messe Essen den Rahmen.

Bewirtschaftet werden auch die „Snack-Point“ genannten Verpflegungsstellen in den Messehallen und die SB-Restaurants zwischen den Hallen. Ob bei Fach- und Publikumsmessen oder bei Generalversammlungen auf dem Messegelände: Schulte-Stade ist Hauptvertragspartner der Messgesellschaft und entsprechend ausgelastet. „Die kulinarischen Ansprüche reichen vom belegten Brötchen oder einer heißen Suppe bis zum 5-Gänge-Menü“, beschreibt er sein Geschäftsfeld in der benachbarten Ruhrmetropole. Der anstehende Umbau der Messe ist eine Herausforderung, für die er sich gerüstet sieht. „Hier stehen jetzt mehrere Satellitenküchen zur Verfügung“, erläutert er. Insgesamt sind ständig 60 Mitarbeiter beschäftigt, bei Großveranstaltungen werden die Kapazitäten entsprechend mit Aushilfen und Profis aufgestockt.

Fleisch aus eigener Haltung

Vom Filet bis zur Erbsensuppe reicht dann die Palette. „Besonders bei kleineren Kongressen und bei Fachmessen ist das Publikum recht anspruchsvoll“, schildert er die Situation, „dann dreht es sich beim Catering um ein

Qualitätsniveau, dessen Grenzen nach oben offen sind.“ Hier schließt sich für ihn auch wieder der Kreis zu den Fleischspezialitäten, die er aus eigener Landwirtschaft und Jagd anbieten kann. Kesselgulasch vom Bentheimer Schwein für 500 Personen zu kochen und dabei auch für die handwerkliche Qualität zu werben, gehört zum Alltagsgeschäft. Premiere für dieses Produkt war das 100-jährige Bestehen der Essener Feuerwehr. Die Erfolgsformel von Alfred Schulte-Stade lautet: „Hohes Qualitätslevel und flexible Dienstleistungen unter einen Hut bringen!“

Neben den Bunten Bentheimern und den Auerochsen zieht die Familie auch Simmentaler Fleckvieh auf. Das hat in Westfalen eher Seltenheitswert und einen Geschmack, der Kenner zum Bioland-zertifizierten Hof anlockt. „Ich kann mit meiner Tierhaltung nicht die Welt retten, aber dafür sorgen, dass unsere Tiere artgerecht gehalten werden“, betont er. Das Wild kommt aus eigenen Revieren, eines direkt vor der Haustür, wo das Jagdrecht bereits vor über 700 Jahren verliehen wurde, und drei weiteren im rund 100 km entfernten Siegerland.

Wer die kulinarischen Ergebnisse einkaufen will und den Weg zum Hofladen inmitten der Ruhrlandschaft findet, bekommt gleichzeitig meist Appetit auf die Küchenerzeugnisse. Vor den Kunden wird frisch gegrillt und gebraten, rund 200 Essen pro Tag verlassen die Hofküche. Das Programm wechselt wöchentlich, die Portionen gehen für 2,80 Euro pro Suppe oder Eintopf bis 4,80 Euro für Braten mit Beilage über die Theke. Die hauseigene Partyscheune kann bei der Gelegenheit gleich nebenan in Augenschein genommen werden. Wer hier zur Feier des Tages eine Band auf die Bühne holen will, hat nicht nur alle technischen Voraussetzungen dafür, sondern muss auch nicht mit den Beschwerden vieler Nachbarn aus dem weitläufigen Tal rechnen.

Rainer Heck



Rainer Heck

Alfred Schulte-Stade bietet einen Partyservice für Events jeder Größenordnung.

„Ich kann mit meiner Tierhaltung nicht die Welt retten, aber dafür sorgen, dass unsere Tiere artgerecht gehalten werden.“

Alfred Schulte-Stade



Rainer Heck

Das Fleisch für den Hofladen und für das Außer-Haus-Geschäft stammt aus eigener artgerechter Tierhaltung.



Rainer Heck

Die eigene Schlachtung gehört wie die natürliche Aufzucht der frei laufenden Tiere zum Erfolgskonzept des Unternehmens.