



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O   G R O U P   G M B H

**Pressemeldung**

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING  
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE  
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

## **51. Grimme-Preis in Marl von der FSGG kulinarisch begleitet**

**Großmarkt Duisburg**  
Auf der Höhe 10  
47059 Duisburg

Nach dem grandiosen Erfolg des Vorjahres entschieden sich die Veranstalter auch in diesem Jahr dazu, die kulinarische Begleitung der Verleihung des Grimme-Preises im Theater Marl in die bewährten Hände der Frank Schwarz Gastro Group zu legen. Das Cateringunternehmen vom Duisburger Großmarkt bekam den Auftrag, leckere Gerichte und ausgewählte Getränke für rund tausend Gäste zu präsentieren. Aufgrund des tragischen Flugzeugabsturzes wurde die 51. Verleihung des Grimme-Preises eine Veranstaltung der leisen Töne. Mit einer Schweigeminute gedachten die Gäste der 150 Toten in den französischen Alpen. Anschließend begann die 90-minütige Gala, bei der Film- und Fernsehschaffende ausgezeichnet wurden. Alle zwölf Auszeichnungen gingen in diesem Jahr an öffentlich-rechtliche Sender. Nachdem die Fernsehkameras für die Aufzeichnung abgestellt und die grellen Scheinwerfer ausgeschaltet wurden, begann gegen 22 Uhr der kulinarische Teil des Abends. FSGG-Geschäftsführer Frank Schwarz machte deutlich, dass die Arbeit jedoch bereits drei Tage vor der Veranstaltung begonnen hatte. „Unser Küchenteam hat in den letzten 24 Stunden durchgearbeitet, um die rund eine Tonne Lebensmittel zu verarbeiten. Vier Lastwagen haben dann die Speisen sowie das gesamte Equipment nach Marl geschafft. Eine wahre Meisterleistung.“ In der improvisierten Küche des Marler Stadttheaters waren die 25 Köche mit der Veredelung des vorbereiteten Essens beschäftigt. Auf der Speisekarte standen so verführerische Dinge wie in Kaffeeöl konfiertes Salm auf Erbsen-Minzpüree oder unter Vakuum gegarte Hüfte vom US-Beef in Süßholzjus. Gemeinsam mit seinen beiden Küchenmeistern Peter Röttinger und Angelo Vocale hat Frank Schwarz die Rezepte für den Abend kreiert. Damit an den sieben Buffetstationen alles reibungslos verlief, war die FSGG mit 42 Servicekräften vor Ort aktiv. „Ein tolles Team“, lobte der Chef nach der gelungenen Veranstaltung. Sehr angetan waren neben dem Schweizer Moderator und Landwirt Max Moor auch die beiden ausgezeichneten Hauptdarsteller aus dem Tatort „Im Schmerz geboren“. Auf der Mattscheibe noch erbitterte Feinde, sprachen Ulrich Tukur und Ulrich Matthes in freundschaftlicher Verbundenheit unisono ein Lob für das Essen aus: „Das war richtig lecker. Dafür müsste es eigentlich einen Extra-Grimme-Preis geben.“

**Verwaltung / Zentrale**  
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0  
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

info@fsgg.de  
www.fsgg.de

**EU Zertifizierter Küchenbetrieb**  
nach VO(EG) 2076



**LECA**  
Leading Event  
Caterer Association



**FRANK SCHWARZ**  
G A S T R O   G R O U P   G M B H

## Pressemeldung

CATERING · PARTYSERVICE · MESSE-CATERING  
EVENT-CATERING · GENUSSMANUFAKTUR · KOCHSCHULE  
SCHIFFS-GASTRONOMIE · FULL-SERVICE

**Großmarkt Duisburg**  
**Auf der Höhe 10**  
**47059 Duisburg**

**Verwaltung / Zentrale**  
Tel.: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 0  
Fax: +49 (0) 203 - 45 0 39 - 15

[info@fsgg.de](mailto:info@fsgg.de)  
[www.fsgg.de](http://www.fsgg.de)

**EU Zertifizierter Küchenbetrieb**  
nach VO(EG) 2076



**LECA**  
Leading Event  
Caterer Association