



Promigastronom Gregor Lemke (Lederer Kulturbrauerei/Bratwurst Röslein) überreichte mit seinem Betriebsleiter Christian Bleitner der Inhaberin Melanie Fickenscher ein Orangenbäumchen als Symbol des gesäten Erfolgs.



Hier geht's ans Eingemachte mit Chefkoch Dirk Wondra. Frische Kräuter auf Messers Schneide sind Programm bei „Aufgetischt“.

„Aufgetischt“ in neuer Location

Große blaue Schilder locken nun in Gibitzenhof zum Genuss bei „Aufgetischt“. Melanie Fickenscher, die schon mit ihrer Firma m³j als Partyhelfer bei Wittenstein-Catering aktiv war, hatte sich in die Räume des ehemaligen Wittensteins in der Löffelholzstraße verliebt. Das italienische Backsteinflair, die optimale Lage mit guter Verkehrsanbindung und ausreichend Parkplätzen haben es dem Cateringprofi von Anfang an angetan. Nur so aus Spaß hatte sie immer gesagt: „Das mache ich auch mal“,

nämlich selbst einen Catering- und Veranstaltungsservice mit Restaurant und Kochwerkstatt zu betreiben. Der Rückzug von Karin Wittenstein war die Initialzündung: Die perfekten Räume waren da, ein eingespieltes Team und Dirk Wondra war der kongeniale Partner an den Töpfen. Vier Wochen lang wurde mit Unterstützung der Familien und aller Mitarbeiter renoviert, gepinselt und gestrichen, sogar die Tische wurden noch liebevoll in Eigenregie lackiert.



Yes we can! Teamaufmarsch mit den Inhabern Melanie Fickenscher und Dirk Wondra.



Vampirfreie Zone – einen glutroten Drink vor Mitternacht genoss der Beschatter Rainer Hofmann (Hofmann Sonnenschutzsysteme) mit Oberstleutnant Johannes Jakobs-Woltering (lks.) und Monika Merkel.



Ladykracher! Inhaberin Melanie Fickenscher in herzlicher Umarmung mit Modequeen Carmen Roth (Szenario), hier mit Sabine Fickenscher (r.) und Tamara Schmidt in weinseliger Stimmung.



In lässiger Atmosphäre bekamen die geladenen Freunde und Geschäftspartner keinen Stehblues.

Mit einem rauschenden Empfang wurden die neu umgebauten Räume mit über 100 Freunden und Gästen präsentiert, untermalt von fränkisch-modernen Leckereien wie Leberwurst in Teig, fränkisches Sushi und Gehacktes auf Gurkensalat. Kurz und knapp war die Eröffnungsrede, schließlich sollten sich die Gäste vor allem gut unterhalten und als Rahmenprogramm begeisterten die feinen Köchchengrüße. Ab sofort darf man Wondras Küchenkünste montags bis donnerstags beim Mittagssnack prüfen, seit April verwandelt sich das „Aufgetischt“ dienstags und mittwochs am Abend in eine „Risotteria“ und viermal im Jahr ist ein Brunch geplant. Für die ambitionierten „Häferlgucker“ sind Themen-Kochkurse mit dem Küchenchef geplant. Das siebenköpfige Stammteam plant und organisiert Veranstaltungen für Firmen oder Hochzeitsfeiern, Jubiläen und runde Geburtstage für bis zu 170 Gäste ganz individuell in den neu adaptierten Räumen.