

## Presseinformation - 16.04.2010

### **Kochhaus Oskar: Spatenstich für Großküche mit Bistro und Veranstaltungssaal in Forstern**

Forstern. Am Dienstag, den 20. April 2010, beginnt die Reithofener Firma Oskar Catering GmbH mit dem Bau ihres „Kochhauses Oskar“ an der Hauptstraße, gegenüber dem Edeka-Markt, in Forstern. Auf dem 2000 Quadratmeter großen Grundstück wird in den nächsten Monaten eine moderne Großküche entstehen, in der täglich zwischen 500 und 1000 Essen zubereitet werden. Außerdem wird das 500 Quadratmeter große Gebäude ein Tagesbistro für ca. 80 Personen und einen Veranstaltungssaal für 190 Gäste beherbergen und schließlich auch einen Biergarten erhalten. Bereits im September soll das eine Million Euro teure Objekt, das die Firma zusammen mit Architekt Martin Hubner und zahlreichen heimischen Betrieben errichtet, fertiggestellt sein. Dann wird das „Kochhaus Oskar“ feierlich eröffnet, und der Betrieb von Reithofen nach Forstern umziehen. Rund. zehn Mitarbeiter/-innen sollen dort ihre Arbeit aufnehmen.

Die Firma Oskar Catering ist ein mittelständischer Betrieb mit über 20jähriger Erfahrung im Gastro- und Cateringbereich. Inhaber ist der 42jährige Reithofener Hans Oskar, Küchenmeister und Betriebswirt für Hotel und Gaststätten. Nach Abschluss seiner Lehre im Münchner Spatenhaus an der Oper und der Meisterschule für Köche in Alzger leitete Hans Oskar u.a. ein Betriebsrestaurant in München und bekleidete verschiedene Positionen als Sous-Chef und Chefkoch in der gehobenen Gastronomie. Doch sein berufliches Herz gehörte immer seiner Cateringfirma, die er zusammen mit seiner Frau Sabine und viel Elan zu einem erfolgreichen mittelständischen Unternehmen aufbaute. So versorgten die Oskars beispielsweise auch die 14.000 Gäste der 125-Jahr-Feier der Münchner Stadtwerke mit Speisen und Getränken. Mit dem Bau einer eigenen Großküche erfüllen sich die beiden nun einen lang gehegten Traum. Von dort aus wolle man vor allem auch Kunden in der Region bedienen, seien es Gemeinden, soziale Einrichtungen, Firmen, Vereine oder Privatpersonen wie z.B. Hochzeitspaare oder Jubilare, sagt Hans Oskar.

Schon jetzt beliefert Oskar Catering alle Kindertagesstätten und die Nachbarschaftshilfe in Forstern mittags mit frisch gekochten Mahlzeiten. Dieses Geschäftsfeld möchte Oskar Catering nach dem Umzug besonders ausbauen und den Service auch anderen Kommunen anbieten. Und natürlichen werden Bistro, Veranstaltungssaal und Biergarten für Feiern aller Art zu Verfügung stehen.

Forsterns Bürgermeister Georg Els freut sich, mit Oskar Catering einen vielsprechenden und soliden Gewerbebetrieb für den Standort Forstern gewonnen zu haben und sagte dem ehrgeizigen Unternehmen die volle Unterstützung der Gemeinde zu. Gerne übernimmt er deshalb am Dienstag die wichtige Aufgabe des ersten Spatenstichs. Weitere Gäste sind der zweite Bürgermeister Herbert Berger, Architekt Martin Hubner, Bauunternehmer Martin Schwarzenbeck, die Nachbarn Wolfgang Wendt und Josef Huber, Küchenleiter Herbert Berger jun. sowie die Eltern der Betreiber.