

Am Anfang sind alle Teller leer. Am Ende auch.

frederik's catering setzt auf beste Zutaten und frische Zubereitung

Exotische Geschmackskombinationen die von den Gästen meist mit den Attributen „interessant“ oder „mal was anderes“ bedacht werden, sind frederik's Sache nicht. Die Besonderheit seines Stils besteht vielmehr in der unendlichen Verfeinerung der substantiellen Dinge des Genusses. Beste Zutaten, frisch zubereitet und immer wieder überraschend dekoriert und angerichtet. Viele sagen, noch nie hat Essen besser ausgesehen als bei ihm.

Frederik Mayringer ist ein Mann des Lebensgenusses. Auch wenn man bei ihm nur ein Tablett mit Snacks bestellt, bekommt man nicht nur Snacks geliefert, sondern reichlich Gesprächsstoff für die Meeting Pause.

Legendär seine Tortilla Rolls, die immer wieder Überraschungen beinhalten. Im Querschnitt farblich komponiert wie abstrakte Gemälde.

Ebenso schnell vergriffen sind seine Tramezzini mit Rucola und Prosciutto, deren Geheimnis eigentlich keines sein dürfte. Wer allerdings einmal jene von frederik's gekostet hat, steht ab sofort vor einem Rätsel.

Dabei hat der ehemalige Wirtsbub aus Oberösterreich eine ganz einfache Philosophie: „Es geht immer darum, dass der Gast mit einem Aha-Effekt aufsteht, wenn er den nicht hat, haben wir unseren Job nicht gut gemacht“. Deshalb sieht er Catering auch als Gesamtkunstwerk.

Was dabei nie fehlen darf sind Pflanzen, seine zweite Leidenschaft.

Immer wird man bei frederik's Events nicht nur frische Zutaten sondern auch frisches Grün finden und riechen. Duftender Lavendel, Rosmarin, Thymian oder Salbei, üppige Blumensträuße, dichte Olivenbäumchen und tiefgrüner Buchs, alles wirkt verschwenderisch und einfach zu gleich.

Es gibt heute kaum mehr eine prominente Location, bei der frederik's noch nicht für Aha-Effekte gesorgt hat. Das Gleiche gilt natürlich auch für die Gäste. Und dabei ist es Frederik völlig egal, ob es 20 oder 2000 sind!

Ob Paella oder Bohnengulasch, Burger mit Tunfisch oder Hühnerspieße mit Speck, ob Hummer im Ganzen oder gegrillte Scampi ohne Schale, besonderer Höhepunkt ist stets, wenn der Chef selbst hinter den traktorreifengroßen Pfannen steht. Dieses persönliche Involvement ist sicher eines seiner Erfolgsgeheimnisse. Kein Wunder. Seinen Feinschliff holte sich Frederik nach eigenen Aussagen in den USA. Und da lernt man als Unternehmer vor allem eines: „Stay in the kitchen!“

Ein Grundsatz, an den sich Frederik Mayringer eisern hält: „Viele Unternehmer vergessen vor lauter Wachstum oft auf Ihre Wurzeln. Das ist meist schon der Anfang vom Ende.“ Und deshalb investiert er lieber mehr Zeit und Geduld in neue kulinarische Kreationen als in Business Pläne. Der Erfolg gibt ihm Recht. Die meist leeren Teller seiner Gäste auch.

Frederik Mayringer, Jahrgang 1965



Absolvent der Höheren Berufsbildenden Schule für Fremdenverkehr, Bad Ischl
Praxis in Spitzenbetrieben der Gastronomie (Hotel Goldener Hirsch in Salzburg)
4 Semester BWL Studium
1/2 Jahr Chef de rang Restaurant Plomberg, Eschelböck Mondsee
1/2 Jahr Souschef Guernsey, Großbritannien
2 1/2 Jahre Auslandsaufenthalt USA (San Francisco und Los Angeles) - Chef von catering by andré – exclusive at mondavis winery napa
2 1/2 Jahre Do & Co Partyservice Organisation
1 Jahr Scampi Partyservice Organisation
seit 1990 selbstständiger Unternehmer