

# Schöne Feste – Zeit für Gäste

**Hildegard Ludlage liefert Geschmack und pure Freude**

**Stade (vr).** Mit einfachen Zutaten raffiniert kombinierte Köstlichkeiten zu schaffen, ist der Anspruch von Hildegard Ludlage, die mit ihrem Partyservice eine bisher 20-jährige Erfolgsgeschichte geschrieben hat. Ideenreich, handgemacht, fantasievoll, frisch und experimentell kommt ihre Küche daher und zielt mit diesen Eigenschaften darauf ab, die Firmenphilosophie umzusetzen, die da lautet: „Schöne Feste – Zeit für Gäste.“

Für Hildegard Ludlage ist der kreative Umgang mit Essen nicht einfach nur ein Job, sondern eine wahre Herzensangelegenheit. Sie wäre fast mal Lehrerin geworden, denn nach dem hauswirtschaftlichen

Abi begann sie ein entsprechendes Studium. „Zum Glück hat das nicht funktioniert“, sagt die temperamentvolle Frau lachend. Auch im Garten- und Landschaftsbau hat sie sich beruflich betätigt, bis sie selbst ihre wahre Bestimmung erkannte und dann energisch an der Wurzel packte: Motiviert und vermittelt von einem Freund, der von ihren Kochkünsten schier begeistert war, sagte sie vor vielen Jahren zu, sich für eine Konfirmation um alles Irdische und Essbare zu kümmern.

Heraus kam ein kulinarisches Ereignis, das den göttlichen Segen an diesem Tage beinahe ein wenig in den Schatten stellte und bei Hildegard Ludlage zu der Erkenntnis führte:

**Gutes Essen liebt guten Wein**  
Zum 20-jährigen Jubiläum gratulieren wir Frau Hildegard Ludlage und ihrem Team  
Die Weinkeller-Crew

„Das will ich machen!“ Auf dem Weg zurück nach Hause hielt sie damals spontan an einem Blumenladen an und beschenkte sich selbst mit einem Strauß – vor lauter Freude darüber, auf einmal ihre berufliche Zukunft ganz klar vor Augen zu haben.

„Ich war mir von Anfang an so sicher, dass das, was ich geben kann, auch gebraucht wird“, erinnert sich Hildegard Ludlage und kann heute voller Dankbarkeit bestätigen, „dass es freudig angenommen worden ist“. Von 1998 bis 2005 kümmerte sich die selbstständige Powerfrau um ihre mobile gehobene Gastronomie für zu Hause und Firmen noch in Kutenholz, bis sie die Gelegenheit, ins damals neu eröffnete Gründungs- und Innovationszentrum (GIS) nach Stade zu ziehen, am Schopfe packte, wo sie bis heute ihrer Passion nachgeht. Nicht nur das kreative Kochen, das sie sich als Autodidaktin angeeignete und ständig verfeinerte, sondern auch die Welt der Patisserie, der süßen Genüsse also, ist ihre große Leidenschaft. In einem Fotoalbum hat Hildegard Ludlage viele ihrer Hochzeitstorten verewigt, die geschmacklich das halten, was sie optisch versprechen – und das ist nicht gerade wenig. „Ich höre immer, worauf die Leute Lust haben und setze das dann locker, leicht und fröhlich um“, sagt sie voller

Begeisterung. Ideen für Neues kommen Hildegard Ludlage beim Gang über den Wochenmarkt oder auch beim Durchstöbern von Kochzeitschriften. Fernsehköche interessieren sie hingegen nicht sonderlich – da stehe die Show zu sehr im Vordergrund. Yotam Ottolenghi und Ramael Scully – diese Namen dürften TV-Zuschauern weitestgehend unbekannt sein – haben ihr Können den Seiten eines Buches anvertraut, das bei der Stader Partyservice-Inhaberin sehr gut angekommen ist. „Ich habe zum Beispiel früher immer einen Bogen um Auberginen gemacht, weil ich sie nicht spannend fand“, sagt Hildegard Ludlage, „bis ich in diesem Kochbuch ein tolles Rezept gelesen habe.“ Jetzt tauchen auf ihren Buffets auch gebackene Auberginen auf, die durch eine mit schwarzem Knoblauch verfeinerte Marinade zu einer wahren Köstlichkeit mutieren. Hochwertige Zutaten, die frisch und mit viel Aufmerksamkeit zu schmackhaften und das Auge ansprechenden Gerichten verarbeitet werden, machen das Besondere am Partyservice Ludlage aus, der mit seiner Form der praktizierten Hingabe die in dieser Branche verbreiteten Standards deutlich sichtbar übertrifft. „Natürlich schaffe ich das nicht allein, sondern bin auf zuverlässiges und kompetentes Personal angewiesen, das ich glücklicherweise habe“, lobt die Chefin ihre fünf Mitarbeiter im Service und in der Küche. In 20 Jahren hat Hildegard Ludlage natürlich schon vielen unterschiedlichen Festen kulinarisch das Krönchen aufgesetzt. Weit vorne stehen Hochzeiten jeglicher Couleur an attraktiven Plätzen im gesamten Landkreis. Eine Silberhochzeit auf Lühesand ist ihr besonders im Gedächtnis geblieben, weil für diese sämtliche Catering-Utensilien auf das Elbeiland herübergeschippert werden mussten. Seit zwei Jahren kooperiert sie auch mit Roer



Liebevoll arrangiert und köstlich obendrein: ein Buffet für eine private Feier.



Eine fruchtige Verführung aus der Patisserie.



Hochzeitstorten gehören zu Ludlages Spezialitäten.



**Hildegard Ludlage** in ihrem Element: Die quirlige Powerfrau hat sich vor 20 Jahren mit ihrem Partyservice selbstständig gemacht und seitdem so mancher Veranstaltung zu besonderer kulinarischer Finesse verholfen.  
Foto: Angela Farah

Stader  
Tagesblatt  
0.31.3.18

aus den Erlen-Stüven, ihrem Nachbarn im GIS, der normalerweise Versicherungsprodukte verkauft, aber außerdem ein begnadeter Grillprofi ist. Zu sommerlichen Grillevents als Teil eines Catering-Konzepts rückt er auf Wunsch mit Outdoor-Küche und eigenem Grillteam an. Ob ihr gelegentlich das Herz blutet, wenn sie sieht, dass tagelange Arbeit in wenigen Stunden verzehrt ist? „Überhaupt nicht – im Gegenteil. Wenn etwas nicht aufgegessen wird, wäre ich traurig“, so Hildegard Ludlage. Sie ist glücklich, auch in Zukunft ihren Kunden Freude

bereiten zu dürfen – denn beflügelnde Emotionen gehen bekanntlich durch den Magen. Als kleines Dankeschön für zwei tolle Jahrzehnte erhalten alle Kunden, die im April von ihr beliefert werden, übrigens eine kleine, süße Überraschung. Schließlich bietet die Patisserie nicht nur verlockende Torten...

□ **Partyservice, Inhouse-Cooking, Patisserie Hildegard Ludlage, Theodor-Hauchbach-Weg 2 Stade-Ottenbeck, ☎ 0 41 41/ 77 61 36 www.partyservice-ludlage.de**



Hildegard Ludlage liebt es, am Buffet direkt mit den Gästen ins Gespräch zu kommen.



Hochwertige Zutaten werden frisch und mit viel Aufmerksamkeit zu leckeren Gerichten verarbeitet.



Zauberhaft anzusehen – so macht Essen Freude.