**Mit dem „Firefighter“ zur Grillparty**

**Mit schwerem Gerät rückt das Hirsch-Team in diesem Sommer auf Wunsch aus. Das Cateringteam kommt zur Party nicht mit einem Grill, sondern gleich mit dem BBQ-„Firefighter“.**

In diesem Jahr ist der „Firefighter“ bereits zu über 30 Firmenfeiern oder Partynächten ausgerückt. Bis zum Ende der Grill- und Open Air-Saison stehen noch weitere Großeinsätze für den Barbecue-Löschzug samt Catering-Team aus Finningen an. Mit dem Firefighter werden American BBQ mit Roastbeef und Spareribs aus dem Smoker, Chicken-Wings, Maiskolben, Folienkartoffeln, frischen Salaten sowie Steaks, Würstle, Wecken und Bier zum Einsatzort transportiert und gegrillt. „Alles auf den Grill, was der Gast so will“, wie Hirsch-Chef Johann Britsch erklärt.

Den Hotelchef faszinieren seit jeher starke Motoren und schwere Geräte. Deswegen fliegt er leidenschaftlich gern, liebt sein Motorrad und steuert gerne auch mal einen Bagger. „Daher haben wir gleich ein richtiges Feuerwehrfahrzeug für unsere Cateringeinsätze im Freien angeschafft“, berichtet Britsch begeistert. Der BBQ-Löschzug kommt an. Der „Firefighter“ ist bei jedem Event eine große Attraktion, weil die Gäste vor oder nach dem Essen mit der Drehleiter nach oben fahren und sich alles von oben anschauen können. Die Hirsch-Firefighters sorgen neben dem Essen für Bestuhlung, Equipment, Dekoration, Service, Buffet, Bar, Hüpfburg, Tischkicker, Segways und Rahmenprogramm – für Gruppen zwischen 50 und 300 Gästen. „Wir sind mit unserem BBQ-Feuerwehrauto immer einsatzbereit“, lacht „Kommandant“ Johann Britsch.

**Hotel-Landgasthof Hirsch**  
Dorfstraße 4  
89233 Neu-Ulm  
Telefon: [0731970744](tel:0731970744)  
Telefax: [07319707474](tel:07319707474)  
[www.hirsch-nu.de](http://www.hirsch-nu.de/)  
[info@hirsch-nu.de](mailto:info@hirsch-nu.de)

**Info**: Der Hotel-Landgasthof Hirsch in Finningen mit rund 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist ein Hotel mit 70 Zimmern, Wellnessbereich, neun Tagungsräumen und einem zusätzlichen Cateringbetrieb bis zu 1000 Personen. Dem Hotel mit jährlich 20 000 Gästen sind ein Restaurant, ein großer Eventstadel für Familien- und Betriebsfeiern sowie ein Biergarten angeschlossen. Das Restaurant mit Hirsch‘s Bar bietet rund 200 Sitzplätze. Ein weiteres Standbein des Hirsch-Angebotes für Kochkurse und Küchenpartys ist die Genuss-Werkstatt in der Oldtimerfabrik Classic in Neu-Ulm. In der neuen Familiengesellschaft ist Johann Britsch mit Schwiegersohn Christian Epple Geschäftsführer und die drei Töchter arbeiten als Teilhaber mit verschiedenen Aufgabenbereichen voll im Betrieb mit. Zur Seite steht der Großfamilie Britsch, Epple, Seidl und Durst Prokuristin Gabi Geiger als Hoteldirektorin und Eventmanagerin.

.