

## Messe Karlsruhe stärkt kulinarisches Profil: Neue Impulse in der Küchenleitung von Gaul Catering

### Sven Christian Hoffmann und Corbin Jeschkeit als neues Küchen-Duo am Standort tätig

Karlsruhe, 16.04.2026. Die Messe Karlsruhe setzt gemeinsam mit ihrem Cateringpartner Gaul Catering auf eine konsequente Weiterentwicklung der gastronomischen Qualität am Standort. Mit Sven Christian Hoffmann als Küchendirektor und Corbin Jeschkeit als Souschef und Leiter Produktion verantwortet seit Januar 2026 ein erfahrenes Duo die gastronomische Qualität im innerstädtischen Kongresszentrum und auf dem Messegelände.

„Die Qualität der Gastronomie ist ein wesentlicher Bestandteil des Gesamterlebnisses für unsere Ausstellenden, Veranstaltenden und Gäste“, sagt Oliver Brück, Director Guest Events, Services, Facility Management & Infrastructure bei der Messe Karlsruhe. „Gemeinsam mit unserem langjährigen Partner Gaul Catering entwickeln wir das Angebot kontinuierlich weiter und stärken damit nachhaltig die Attraktivität unseres Standorts.“ Michael Kahl, Direktor Gaul Catering am Standort Karlsruhe ergänzt: „Mit Sven Hoffmann und Corbin Jeschkeit haben wir zwei hervorragend ausgebildete Persönlichkeiten gewonnen, die unsere kulinarische Qualität und die konzeptionelle Weiterentwicklung unterschiedlichster Veranstaltungsformate maßgeblich vorantreiben. Beide stehen für Leidenschaft in der gehobenen Küche, ausgeprägten Teamgeist und den Anspruch, sich kontinuierlich weiterzuentwickeln mit dem klaren Ziel, unsere Gäste immer wieder neu zu begeistern.“

### Langjährige Erfahrung aus der Spitzenhotellerie und Sternegastronomie

Sven Christian Hoffmann, gebürtig aus Wuppertal, ist ausgebildeter Koch und Konditor und seit Sommer 2025 bei Gaul Catering am Standort Karlsruhe tätig. Zuvor prägte er über mehr als ein Jahrzehnt die renommierte Traube Tonbach in Baiersbronn, wo er ab 2018 als Küchenchef im Hausgastbereich Verantwortung übernahm und seit 2021 zusätzlich die Patisserie leitete. In dieser Zeit begleitete er zahlreiche hochkarätige Veranstaltungen, darunter den Medienpreis Baden-Baden, sowie exklusive Kochevents mit Spitzenköchen wie Thorsten Michel, Dieter Müller und Christian Bau. Weitere Stationen führten ihn unter anderem als Küchenchef in den VIP-Bereich des Karlsruher SC im Wildparkstadion.

„Meine Leidenschaft gilt sowohl der klassischen Küche als auch der Patisserie – die Kombination aus Handwerk, Kreativität und Präzision fasziniert mich bis heute“, betont Sven Hoffmann. „Mich motiviert vor allem die Arbeit im Team, die

**Karlsruher Messe- und Kongress GmbH**  
Festplatz 9  
76137 Karlsruhe  
tel +49 721 3720-0  
fax +49 721 3720-99-2116  
info@messe-karlsruhe.de

**Messe Karlsruhe**  
Messeallee 1  
76287 Rheinstetten

**Kongresszentrum**  
Festplatz 9  
76137 Karlsruhe

**Geschäftsführerin**  
Britta Wirtz

**Vorsitzende des Aufsichtsrats**  
Bürgermeisterin  
Gabriele Luczak-Schwarz

Reg.-Ger. Mannheim  
HRB 100147

**Mitglied**  
AUMA | FKM | GCB  
IDFA | EVVC | ICCA

[messe-karlsruhe.de](http://messe-karlsruhe.de)



Weitergabe von Wissen und die Möglichkeit, Gäste immer wieder aufs Neue zu begeistern – egal ob im Fine Dining oder im Eventbereich.“

Seit Januar 2026 wird Hoffmann von Corbin Jeschkeit (26), geboren in Engelskirchen, unterstützt. Jeschkeit absolvierte seine Ausbildung im Restaurant Schwarzenberger Hof in Gummersbach und erhielt anschließend ein Stipendium im Rahmen des Parlamentarischen Patenschafts-Programms des Deutschen Bundestages. Seine berufliche Laufbahn führte ihn ebenfalls in die Traube Tonbach, wo er sich bis zum Chef de Partie in der Drei-Sterne-Schwarzwaldstube entwickelte. Bei Gaul Catering verantwortet er als Souschef und Leiter Produktion insbesondere die Qualitätssicherung der Speisen. Er sagt: „Mich begeistert die Leidenschaft für hochwertige Küche, Teamgeist und der Anspruch, sich stetig weiterzuentwickeln.“

Beide verbindet eine langjährige Zusammenarbeit aus ihrer gemeinsamen Zeit in Baiersbronn. Heute führen sie ein rund 20-köpfiges Küchenteam und entwickeln das gastronomische Angebot für Messen, Kongresse und Events am Standort kontinuierlich weiter – vom hochwertigen Konferenzcatering bis zu exklusiven Abendveranstaltungen.