



Palazzo Halle, Karlsruhe

## Mit Liebe zum Detail

Seit über 17 Jahren ist Jens Thielen mit seiner Frau Francesca Esposito in der Palazzo Halle erfolgreich. Sein kreatives Talent stellt das Ehepaar mit seinem Team regelmäßig unter Beweis, indem sie die Halle in unterschiedliche Themenwelten wie z. B. „Alice im Wunderland“ oder „The Great Gatsby“ verwandeln.

Hinter den detailgetreuen Ideen wie moosbewachsene Träger, Kostüme für das Service-Personal oder 90.000 leuchtende Kristalle steckt der kreative Kopf der geschäftsführenden Gesellschafterin Francesca Esposito. Sobald ein neues Motto steht, das für die Palazzo Halle umgesetzt werden soll, kann sie ihre große Leidenschaft ausleben: „Ich will die Kunden durch meine Brille schauen lassen und sie mit Bildern abholen“, erklärt die gebürtige Italienerin. Jährlich feiern in der Regel und unter normalen Bedingungen rund 5.000 Kunden zwischen Oktober und März Events wie Ta-

gungen, Weihnachtsfeiern oder Geburtstage. Dafür stellt das Team der Palazzo Halle nicht nur die dekorierten Räumlichkeiten und das Service-Personal zur Verfügung, sondern auch ein auf das Motto zugeschnittenes Catering.

### Das Auge isst mit

Für die Speisenplanung ist Espositos Ehemann, Jens Thielen, verantwortlich, der sich dafür schon frühzeitig mit seinem Küchenchef Marcel Andres zusammensetzt. „Er hat einfach unglaublich viel Wissen und Erfahrung im Cateringbe-

reich, vor allem aber beim Thema Gewürze und frische Kräuter“, schwärmt Jens Thielen. Andres, der nicht zuletzt als Souschef im Lindner Hotel Binshof in Speyer gearbeitet hat, kann im Haus sein Können in vollem Umfang ausspielen. Der Schwerpunkt in der Zubereitung liegt über alle Themen hinweg auf der Verwendung von hochwertigen Gewürzen und frischen Kräutern; auch vegetarische und vegane Gerichte berücksichtigt das Catering-Team. Beim diesjährigen Motto zu „Alice im Wunderland“ waren beispielsweise Edelhirschgulasch mit frischen Waldpilzen, gebratenes Kabeljaufilet an Kräuterschaum sowie eine farbenfrohe Auswahl an Desserts sehr beliebt bei den Gästen.

### Teamwork

In die Speisenplanung einbezogen wird regelmäßig Michael Weisenberger, Fachberater bei der Service-Bund Gebietszentrale gastro\*master Aldinger.

Bis zu 450 Gäste finden in der Palazzo Halle Platz.

Unten: Geschäftsführer Jens Thielen.

„Michael ist ein guter Dreh- und Angel-punkt für uns, denn von ihm kommen die Produkte und er weiß, was wir in der Küche erwarten,“ so Jens Thielen. Die Palazzo Halle wird sowohl am Wochenende als auch wochentags von der Pforzheimer Firma beliefert. Michael Weisenberger ist jedes Mal aufs Neue begeistert, wie aus den Planungen heraus das jeweilige Motto umgesetzt wird.

### Buntes Veranstaltungsfeuerwerk

Ursprünglich war die Palazzo Halle eine Industriehalle, in der zu Anfang des 20. Jahrhunderts Mälzanlagen für Brauereien produziert wurden. „Der gastronomische Hintergrund war hier also schon immer vorhanden“, sagt Jens Thielen. Ehe er sich Ende der 1990er-Jahre mit seiner Catering-Firma in der Halle ansiedelte, pachtete schon seine Frau Francesca Esposito das Gebäude als Lagerfläche für ihre Eventagentur. Gemeinsam bauten sie dann Schritt für Schritt die Palazzo Halle zu einer reinen Eventlocation um, ohne das industrielle Flair mit den Stahlträgern und den hohen Decken zu verlieren. „Das hat einfach so viel Charme!“, findet der gebürtige Ettlinger.

### Ein Traum wird wahr

Im Zuge der Pandemie musste das Palazzo Team alle geplanten Veranstaltungen und Events vorsorglich verschieben, bzw. pausieren lassen. Gleichzeitig konnte aber auch der lang ersehnte Wunsch von Kunden und Geschäftsführer Jens Thielen umgesetzt werden: ein Restaurant mitten in der Palazzo Halle. Seit Juni hat das „Palazzo Gourmet“ die Türen an drei Tagen pro Woche geöffnet. Dabei präsentiert sich die Halle monatlich unter einem neuen Motto, den Start machte das Thema „The Great Gatsby“ – aus gutem Grund: „Der Stil der 20-er-Jahre passt zu solchen verrückten Zeiten wie wir sie gerade erleben“, erklärt Jens Thielen. Einen Abend lang können die Gäste ganz exklusiv aus je drei Vorspeisen, drei Hauptgängen und drei Desserts auswählen, die das Service-Personal feierlich u.a. mit Cloches oder vom Silbertablett serviert. Aufgrund der großen Fläche von 1.000 Quadratmetern können die Tische mit dem notwendigen Sicherheitsabstand flexibel aufgestellt werden. ...



Geschäftsführer Jens Thielen (links) mit Michael Weisenberger (rechts) von gastro\*master Aldinger.



Francesca Esposito bei der Eröffnungsrede zum neuen Restaurant-Konzept „Palazzo Gourmet“.



Oben: Neben dem Ambiente soll auch die Menü-Auswahl ein Erlebnis für die Gäste sein.



Links: Auch das Menü wird seiner Farb- und Speisenauswahl stets an das jeweilige Thema angepasst.



Mit Schutzmasken und Abstandsregelungen zwischen den Tischen ist das Restaurant-Konzept „Palazzo Gourmet“ gestartet.



Liebenvoll und kreativ gedeckte Tische wie zu dem Thema „The Great Gatsby“ sind immer wieder das Highlight bei den Gästen der Palazzo Halle.

Auch beim Kronleuchter tobte sich das Palazzo Team mit einer Dekoration zum Motto „Alice im Wunderland“ aus.



... „Wir profitieren bei unserem Restaurant-Konzept jetzt besonders von der Größe dieser Halle und könnten auch mehr als die bisher eingeplanten 50 bis 60 Gäste unterbringen“, erzählt Jens Thielen. „Aber wir fangen erstmal klein an.“

## Langjährige Zusammenarbeit

Besonders stolz ist das Ehepaar darauf, dass es sich auf einen festen Stamm von zehn Mitarbeitern verlassen kann, die äußerst flexibel sind. So ist der Küchenchef Marcel Andres bereits seit über zwölf Jahren Teil des Palazzo Teams. Auch zu ehemaligen Auszubildenden pflegen die Geschäftsführer ein gutes Verhältnis. „Wir haben hier eine sehr familiäre Atmosphäre“, sagt Jens Thielen. In kleinen Workshops bereiten er und seine Frau die Mitarbeiter regelmäßig auf Herausforderungen der einzelnen Projekte vor – eine Arbeitsweise, die sich gerade jetzt für alle auszahlt. „Wir wollen sowohl unseren Mitarbeitern als auch unseren Kunden gegenüber stets präsent sein“, erklärt Jens Thielen.

## Noch nicht genug

Im kommenden Jahr kann Francesca Esposito ihr 30-jähriges Firmenjubiläum feiern. Neben ihrer Selbstständigkeit ist sie auch ehrenamtlich als Präsidentin des Lions-Clubs Karlsruhe Zirkel tätig. Darüber hinaus unterstützt das Ehepaar den „Tagestreff der Frauen“ in der baden-württembergischen Stadt. Während der Lockdown-Phase initiierte das Team einen Bier-Drive-in, bei dem insgesamt 9.500 Euro als Spende an das Frauenhaus zusammenkamen. Aktionen dieser Art und weitere Konzepte sollen folgen, denn „Stillstand heißt Rückwärtsgehen“ ist Jens Thielen überzeugt.

## Palazzo Halle, Karlsruhe



- Geschäftsführer: Francesca Esposito & Jens Thielen
- Küchenchef: Marcel Andres
- 10 Mitarbeiter
- 1.000 Quadratmeter Fläche
- Eventlocation für Tagungen, Kongresse oder Hochzeiten für bis zu 450 Teilnehmer, auch Online-Konferenzen möglich
- seit Juni 2020: Restaurant-Konzept Palazzo-Gourmet mit monatlichen wechselnden Themen, darunter „The Great Gatsby“ oder „Spanien“

[www.palazzo-halle.de](http://www.palazzo-halle.de)  
[www.palazzo-gourmet.de](http://www.palazzo-gourmet.de)



Mehr Eindrücke der Palazzo Halle finden Sie auch auf dem YouTube-Kanal hinter dem QR-Code!