Dorothea Schwarz bietet ihre Gerichte nach dem Motto „Zuhause Gast sein" aktuell zum Abholen an.

25 JAHRE DOROTHEAS PARTYSERVICE, CELLE

Das große Glück am Herd

Dorothea Schwarz bleibt sich selbst zu allen Zeiten treu. Mit hohem Anspruch und besten Zutaten kreiert die Profi-Köchin Menüs für ihre Kunden. Die finden: einfach lecker!

Sie kann viele Sachen gleichzeitig: „Der Braten geht nachher in die Nacht-Garung. Die Polenta ist gekocht und wird morgen geschnitten. Ich muss früh raus, mich um das Gemüse kümmern, Brot backen." Und zwischendurch ein Interview zu führen, ist dabei auch kein Problem. Multitasking gehört für eine Profi-Köchin wie Dorothea Schwarz zum Alltag. Normalerweise. In Corona-Zeiten ist auch bei ihr alles anders. Wochenlang konnte sie nämlich gar nicht kochen, weil alle Aufträge für ihren Party-Service geplatzt waren. „Ich war erst wie gelähmt", sagt sie freimütig, „dann bin ich stundenlang durch die Natur gelaufen, um den Kopf frei zu kriegen." Jetzt ist zwar nicht alles wieder gut, aber das Wichtigste: „Ich bin dankbar, dass ich wieder kochen darf. Denn ohne Kochen bin ich unglücklich."

Gekocht hat die gebürtige Schweizerin schon als Kind. Mit sechs Geschwistern wuchs sie auf einem Bergbauernhof („wie Heidi") auf und half als Jüngste der Mutter häufig in der Küche. Die habe zu ihr gesagt: „Lern kochen, gegessen wird immer." Also begann Dorothea mit 15 Jahren ihre Ausbildung in einem renommierten Hotel-Restaurant in Davos, nachdem sie sich zuvor gegen neun männliche Bewerber durchgesetzt hatte. „Es war ein Haus mit hohem Anspruch. Die Ausbildung war hart, aber auch sehr gut." Es folgte eine Anstellung als Sous-Chefin. Sicher wäre es die Karriereleiter weiter hinaufgegangen, wenn die junge Frau nicht im Urlaub ihrem späteren Ehemann begegnet wäre, für den sie schließlich die Schweiz gegen Hannover und später Celle tauschte.

1995 entwickelten Rainer und Dorothea Schwarz dann das Konzept für einen Koch-Service. Die Idee: Die Profi-Köchin kommt ins Haus und zaubert ein Menü für Gäste. Bald verlagerte sich der Schwerpunkt: Für Konfirmationen, Tauffeiern, Hochzeiten und Firmenempfänge bereitete Dorothea Schwarz nun stilvolle Buffets vor. Allein durch die Empfehlung zufriedener Kunden war das Geschäft mächtig ins Rollen gekommen. Die ersten Einnahmen hatte sie sofort in ihr Unternehmen gesteckt: Das Wohnhaus bekam einen Anbau für die professionelle Küche. Bei

Fotos: tonwert21.de

den Gerätschaften wie den Zutaten würde die Köchin niemals Abstriche machen: „Ich habe immer an der Qualität, die ich gewöhnt war, festgehalten." Was ihre Gerichte auszeichnet? „Das ist eigentlich ganz einfach", sagt Dorothea Schwarz. „Ich mache alles frisch und alles selbst. Ich koche mit guten Produkten ohne groß zu verfälschen. Ich mag die ursprüngliche Art, wie in Italien gekocht wird: mit gutem Mehl, gutem Öl und frischen Kräutern etwa."

Zu Jahresbeginn stand „Dorotheas Partyservice" so erfolgreich wie nie da. Der prall gefüllte Kalender passte perfekt zum 25. Firmenjubiläum und zum eigenen 50. Geburtstag. Mitte März dann die Stornierungen. „Ich hatte einen Höhepunkt erreicht. Dann wurde ich innerhalb von drei Tagen bis Mitte Juli plattgemacht. Das zieht einem den Boden unter den Füßen weg." Das schnell bewilligte Geld aus der Soforthilfe für Solo-Selbstständige rettete erstmal über den Monat. Aber wie weiter? Dorothea Schwarz probierte es mit einem Abhol-Service am Wochenende. Motto: „Zuhause zu Gast sein." Das klingt leichter als es ist, denn Fertigessen in Aluschalen käme der Köchin niemals aus der Küche: „Ich darf meinen Stil nicht verlieren", sagt sie. „Ich will keine Plastikschlacht oder dass die Kunden hochwertige Speisen von Pappe essen müssen."

Dorothea Schwarz entwickelte also ihre eigene Lösung: Über Rundmails und die sozialen Netzwerke veröffentlicht sie nun jede Woche eine kleine, aber feine Speisekarte. Sie verleiht ihr Geschirr, vakuumiert die warmen Speisen und bietet sie mit Antipasti, Brot und Wein zum Abholen an. „Die Resonanz hat mich umgehauen", sagt sie glücklich. „Das Schönste ist, dass viele liebe Kunden mich unterstützen. Die schicken mir Bilder, auf denen sie beim Essen auf mich anstoßen. Der Kontakt hat mir so gefehlt – jetzt drücken wir uns eben von weitem."

Jede Woche bietet Dorothea's Partyservice eine kleine, feine Speisekarte – zum Beispiel auf der Facebookseite des Unternehmens.

Trotzdem: Zu mehr Aufwand und weniger Umsatz kommt jetzt noch die Wiederöffnung der Gaststätten. Dorothea Schwarz bleibt dennoch die Optimistin, die sie immer war: „Ich habe jetzt den Reset-Knopf gedrückt und starte neu. Natürlich ist es nicht einfach, aber es geht weiter. Hauptsache, ich kann für meine Kunden kochen. Dafür gebe ich gern mein Herzblut."

Ute Klingberg

IHKLW gratuliert

Die IHK gratuliert zum Jubiläum und wünscht weiterhin viel Erfolg:

350 Jahre

Schuhhaus Gerhard Höber GmbH
Uelzen (14. Juli)

150 Jahre

Heinrich Niebuhr Gaststätte
Meinersen (2. Juli)

50 Jahre

Südsee-Camp Gottfried und Per Thiele OHG
Wietzendorf (1. Juli)

Dibeko-Autowaschstrasse GmbH
Lüneburg (1. Juli)

Petri-Apotheke Isenbüttel Inh. Frank Gabke
Isenbüttel (15. Juli)

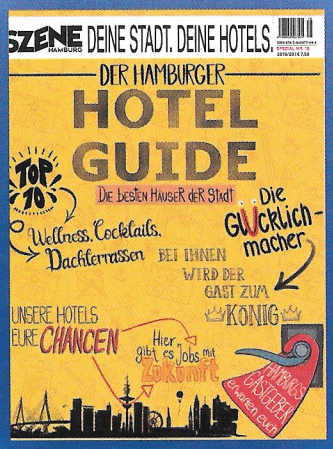
Alle aktuellen Firmenjubiläen im Überblick finden Sie unter unserewirtschaft.ihklw.de

Urkunde zum Arbeitsjubiläum
Ein Mitarbeiter feiert ein Arbeitsjubiläum oder geht in Ruhestand? Für beide Anlässe stellt unsere IHK Ihnen gern Urkunden aus. Anfordern können Sie diese für 35,46 Euro pro Stück bei Nuran Balkis, Tel. 04131 742-109, oder online unter www.ihk-lueneburg.de/ehrenurkunden.

Giesler & Co. GmbH
Hallen- und Gewerbebau

- Beratung, Planung und Ausführung
- schlüsselfertiger Gewerbebau
- kostengünstige Systemhallen
- Dach- und Wandverkleidungen

Am Exer 10
38302 Wolfenbüttel
Tel. 05331-90340
www.giesler-co.de
ATLAS

Reception
Der erste Hotel-Guide für Hamburg


Im Handel
oder über szene-hamburg.com