

# „Aufgewachsen wie Heidi“

Dorothea Schwarz zog aus den Schweizer Bergen nach Celle und baute ihren eigenen Betrieb auf

VON LISA BRAUTMEIER

Die kleine Hütte auf dem Bauernhof ist mit Schnee bedeckt. Auch die Berge im Hintergrund erstrahlen in weißer Pracht. An diese idyllische Landschaft erinnert sich Dorothea Schwarz, wenn sie an ihre frühere Heimat zurückdenkt. „Das größte Heimweh kommt tatsächlich, wenn ich dort bin“, sagt die gebürtige Schweizerin, die die Berglandschaft bereits im jungen Erwachsenenalter gegen das flache Land in Hannover und später Celle getauscht hat. Die Liebe hat sie nach Deutschland geholt.

In Celle hat sie sich mit „Dorotheas Party-Service“ einen Namen gemacht. Vergangenes Jahr feierte sie nicht nur ihren 50. Geburtstag, sondern auch ihr 25. Firmenjubiläum. Nur die Corona-Pandemie hatte ihr ziemlich die Suppe versalzen. Aufgeben kam aber keineswegs in Frage, und so steht Schwarz weiterhin in ihrer Küche und bietet Essen zum Abholen an. „Kochen ist einfach meine Berufung“, erklärt sie.

In der Küche hat die Cellerin schon als junges Mädchen mitgeholfen. Sie wuchs als jüngstes von sieben Kindern im Kanton Graubünden im Osten der Schweiz auf. Ihre Eltern hatten als Bergbauern zwei Höfe, einen auf 600, den anderen auf 1800 Metern Höhe. „Ich bin wie Heidi aufgewachsen“, sagt Schwarz schmunzelnd, denn die Kinder breiteten jede Nacht ihr Schlaflager im Heu aus. Während der Schulzeit blieben die Kinder und ihre Mutter auf dem unteren Bauernhof, um die Dorfschule in Schiers zu besuchen. An den Wochenenden machte sich Schwarz auf den Weg zum Vater, um bei ihm im Haushalt zu helfen. „Im Winter ging es sonntags dann auf Skiern und mit fünf Litern Milch im Rucksack wieder runter“, erzählt die Schweizerin.

## ZUR AUSBILDUNG INS 4-STERNE-HOTEL

Da die älteren Geschwister öfters auf dem Hof mithalfen, war es die Aufgabe der Jüngsten, in der Küche das Essen zu überwachen. Zusätzlich wusch sie in einem Bergrestaurant noch Geschirr ab und arbeitete sich dort zu den gemischten Salaten hoch. Auf die Idee, diese Richtung beizubehalten, brachte sie schließlich ihre Mutter. „Sie sagte, ich sollte überlegen, Köchin zu werden. Gegessen wird immer“, erinnert sie sich. Mit 15 Jahren suchte sie dann nach einer Lehrstelle und wurde zum Probearbeiten nach Davos eingeladen. Zehn Bewerber traten gegeneinander an. Schwarz musste sich gegen neun männliche Mitstreiter durchsetzen und schaffte es. „Die haben gemerkt, dass ich mit anpacken konnte“, sagt sie. 1985 begann somit ihre Ausbildung zur Köchin im renommierten 4-Sterne-Hotel National. Die einzige Bedingung war, dass sie ihre über einen Meter langen Haare abschneiden musste. „Das durfte ich vorher nicht, daher war ich da überhaupt nicht böse drum“, erzählt die 50-Jährige lachend.

Ihr Auszug und die Lehre brachten viele Freiheiten, die die Schweizerin zuvor nicht kannte. „Ich war im fünften Stock des Hotels untergebracht und wir trafen uns immer in einer der Wohnungen im Personalhaus. Da war dann jeden Abend was los und wir hatten viel Spaß in der Zeit“, erzählt die Köchin. Die Ausbildung hat sie gefordert, aber beruflich auch weitergebracht. Lange hielt es sie aber nicht in der Schweiz, denn 1991 lernte sie in Spanien Rainer Schwarz kennen und zog zunächst nach Hannover und später nach Celle, wo sich die Idee für einen Partyservice entwickelte. Das Gewerbe wurde 1995 von Rainer Schwarz gegründet, seine jetzige Ehefrau wurde seine Angestellte. Zwei Jahre später folgte die Hochzeit in den Schweizer Bergen.



## LEBENS LAUF

- 1970**  
Geboren in Schwiers, Schweiz
- 1976**  
Einschulung Dorfschule Schwiers
- 1988**  
Abschluss der Ausbildung zur Köchin im Hotel National in Davos
- 1991**  
Umzug nach Deutschland
- 1995**  
Gründung „Dorotheas Party-Service“
- 1997**  
Heirat mit Rainer Schwarz
- 2003**  
Geburt der Tochter Laura
- 2006**  
Geburt des Sohnes Jan

In der Schweiz hat Dorothea Schwarz ihre Ausbildung zur Köchin absolviert, bevor sie der Liebe wegen nach Deutschland zog und einen Party-Service gründete. 1997 ging es für die Hochzeit kurz zurück in die heimischen Berge (Bild unten links). Jetzt hilft die ganze Familie um Sohn Jan, Dorothea, Rainer und Tochter Laura (oben, von links) mit, den Betrieb auch während des Lockdowns erhalten zu können.



In Celle bauten die beiden ihr Geschäft immer weiter auf. Seit Anfang dieses Jahres ist Schwarz die Inhaberin. „Zu Beginn habe ich alles noch mit dem Fahrrad eingekauft“, erinnert sie sich. Ihr Ehemann musste dann beim Ausliefern helfen. Dabei war das Ziel, sich von möglicher Konkurrenz abzuheben. „Ich wollte auf keinen Fall einfach nur Aufschnittplatten servieren“, betont die Köchin. Sie entwickelte ihren eigenen Stil, der durch ihre Liebe zu italienischen und mediterranen Speisen beeinflusst wurde. Schwarz legt viel Wert auf Frische und Qualität.

## AUFTRAGSBÜCHER WURDEN IMMER VOLLER

Am Anfang wurde jeder verdiente Euro wieder investiert. Das Wohnhaus in Westercelle bekam einen Anbau, in dem sie ihre Speisen planen

und herrichten kann. Dabei übernahm sie schon immer alles selbst: Beratung der Kunden, das Kochen und den Aufbau mitsamt der passenden Dekoration. In all den Jahren hat sich „Dorotheas Party-Service“ eine Stammkundschaft aufgebaut. Die Auftragsbücher wurden immer voller, aber die Erholung mit der Familie kam trotzdem nicht zu kurz. „Wir leben hier ja fast in der Firma, da muss man manchmal einfach abhauen“, sagt die Inhaberin. Und so ging es mit den Kindern Laura und Jan in Richtung Österreich, zu den Oberitalienischen Seen oder auf kurze Städtetrips. Das ist derzeit jedoch genauso wenig möglich, wie den normalen Party-Service-Betrieb aufrechtzuerhalten. „Ich dachte wirklich, 2020 wird unser Jahr. Von März bis Oktober hatte ich keinen Termin mehr frei und zahlreiche große Aufträge“, sagt die Köchin. Doch die Ernüchterung kam schnell. Die Co-

rona-Pandemie hatte alles durcheinandergebracht. „Ich wusste nicht mehr, was ich tun konnte. Um den Kopf frei zu bekommen, war ich jeden Tag draußen 20 Kilometer unterwegs“, erzählt Schwarz.

## BRAINSTORMING MIT DER GANZEN FAMILIE

Im April saß die Familie dann beim Brainstorming zusammen. Eine neue Idee musste her, und so gibt es nun Essen zum Abholen. „Es sollte aber etwas Besonderes bleiben. Daher war mir sofort klar, dass die Speisen auf Tellern rausgehen würden. Carpaccio sollte man nicht von Pappellern essen“, meint die Cellerin. Bis dienstags können Gerichte vorbestellt werden, die dann freitags oder samstags zur Abholung bereitstehen. Wöchentlich wechselt die Speisekarte. „Ich möchte den Kunden Abwechslung bieten“,

erklärt Schwarz. Und die Teller, auf denen zum Beispiel Vorspeisen hergerichtet werden, hat die Köchin bislang alle zurückerhalten. Kunden erzählen dann, wie sie sich zum Essen schickgemacht haben, um so zu tun, als würden sie in einem edlen Restaurant speisen.

„Vom Kochen her hatte ich es eigentlich nie so schön wie jetzt“, sagt Schwarz, denn sie kann frei entscheiden, was sie in der Woche anbieten möchte, und kann neue Kreationen ausprobieren. Allerdings nimmt die Zubereitung der einzelnen Speisen viel Zeit in Anspruch. „Ich brauche für ein Gericht teilweise dreimal so lange wie früher, nehme aber nicht mehr Geld ein“, erklärt die Köchin, die auch von ihren Kindern und ihrem Ehemann tatkräftig unterstützt wird. „Ohne meine Familie könnte ich das nicht schaffen“, sagt sie, die froh ist, auf diese Weise den Betrieb aufrecht erhalten zu können.