

## **Traut euch und macht einfach!**

**Eine mutige Entscheidung hat für Veronika Maretic-Hinteregger so einiges verändert: Seit Anfang 2023 ist ihr Unternehmen „Begeisterei“ das erste vegetarische Catering in Vorarlberg. Veronika erzählt im Interview von ihrer Entscheidung, deren Auswirkungen und was sie anderen Gastro-Kolleg:innen rät.**

**Seit 2017 begeisterst du mit deinem eigenen Unternehmen, der Begeisterei. Warum hast du dich ausgerechnet für ein Catering entschieden?**

Ich habe immer schon wahnsinnig gerne gekocht – schon als Kind. Mein erster Kochtopf war vom Christkind (lacht). Es hat mich einfach immer glücklich gemacht, wenn ich irgendwo in einer Küche stand und für andere Menschen kochen durfte.

Nach dem Wirtschaftsstudium in Innsbruck arbeitete ich ein paar Jahre bei Swarovski im Marketing. Anfang 2017 habe ich den Bürojob gekündigt, weil ich mich beruflich verändern wollte. Zu dieser Zeit war ich außerdem schon zweifache Mama. Mithilfe eines Persönlichkeitscoachings fand ich heraus, was mich beruflich so richtig erfüllt. Und so bin ich zum Catering gekommen, obwohl ich nie ein Catering wollte. Aber dieses Unternehmensmodell lässt sich eben gut mit der Flexibilität, die man als Mama braucht, vereinbaren.

**Für wen kocht die Begeisterei? Wer sind deine Kunden?**

Meine Kunden sind eigentlich alle, von A bis Z quer durch. Egal ob die Mama daheim, die sich selbst etwas Gutes tun will, über Hochzeiten, Geburtstage und Beerdigungen bis hin zu Unternehmen. Eigentlich alle, die regionales Essen und eine hohe Qualität bei Lebensmitteln schätzen.

**Du bist seit Jahresbeginn das erste vegetarische Catering in Vorarlberg. Wie kam es dazu?**

Ich habe immer schon wenige meiner Gerichte mit Fleisch und Wurst zubereitet. Aber eigentlich habe ich das nur gemacht, weil die Menschen danach fragten. Mein Fokus lag beim Gemüse – einfach auch, um mich von den Standard-Caterings zu unterscheiden.

Auf ein vegetarisches Catering umzustellen, war eine sehr spontane Entscheidung. Als mir letzten Herbst bei der Arbeit alles ein bisschen zu viel wurde, habe ich mir Gedanken gemacht, wie es weitergehen soll. Eines Tages habe ich eine Freundin angerufen und gesagt: „Weißt du was, ich mach’ jetzt einfach alles vegetarisch.“ Ich wollte damit zeigen, dass es auch ohne Fleisch geht. Gleichzeitig konnte sich die Begeisterei so noch mehr von den anderen Caterings differenzieren.

Was mir wichtig ist: Ich mag damit niemanden bekehren und ich bin selbst auch keine Vegetarierin. Ich esse gerne mal Fleisch. Aber ich finde es cool, wenn es in der Gastro gute Speisen ohne Fleisch gibt. Weil es sowieso nur wenige vegetarische Angebote gibt. Und Fleisch kann jeder, das ist einfach so.

## **Du hast auf Instagram geschrieben, dass es kein einfacher Schritt für dich war. Was hat dir dabei Kopfzerbrechen bereitet?**

Als ich mein Angebot umgeschrieben habe, waren die ersten Reaktionen eigentlich ganz gut. Erst im Frühjahr kam bei den Kunden öfters die Frage auf, warum es denn kein Fleisch mehr gebe. Zwar zeigten viele Verständnis dafür, nachdem ich ihnen meine Sichtweise erklärt hatte. Aber gerade von manchen Unternehmen war ich überrascht, weil ich plötzlich Absagen bekommen habe – auch von einigen Stammkunden.

## **Was waren denn die Gründe für die Absagen?**

Die Unternehmen begründen dies unter anderem damit, dass beispielsweise bei einer Mitarbeiterneueinführung vom Werkstattmitarbeiter bis zum Management alle dabei sind. Und dies wäre diesen Menschen nicht zumutbar. Es geht also ganz oft ums Zumuten – man kann den Mitarbeitern nicht zumuten, dass es kein Fleisch zum Essen gibt. Diese Denkweise findet sich interessanterweise auch bei Firmen, die eigentlich sehr zukunftsorientiert ticken und sich nach außen hin auch so präsentieren.

Man benötigt manchmal schon einen dicken Panzer! Gerade am Anfang bin ich immer wieder kurz ins Schwanken gekommen. Und vielleicht habe ich es mir auch selbst ein bisschen schwer gemacht. Denn es wäre sicher der einfachere Weg gewesen zu sagen, ok, ich biete wieder Fleisch an. Aber so wie es jetzt ist, macht es mich einfach glücklicher! Und ich kann noch mehr zu dem stehen, was zu mir passt. Es fühlt sich so zu 100 % richtig an!

## **Und du bekommst neue Aufträge, auch wenn es kein Fleisch mehr gibt ...**

Mittlerweile gibt es viele Aufträge, bei denen ich unglaublich gutes Feedback bekomme! Und das motiviert mich und bestätigt meinen Weg. Kürzlich habe ich von einer Kundschaft eine E-Mail bekommen, dass den Gästen erst nach Stunden aufgefallen ist, dass das Buffet komplett fleischfrei war. Und das finde ich ziemlich cool!

Was dabei so spannend ist: Wenn die Kunden bei der Bestellung hören, dass ich keine Fleischspeisen anbiete, dann fehlt manchen der Mut zu sagen, ok, wir probieren es trotzdem aus. Dabei wäre es für deren Gäste überhaupt kein Thema, ob es Fleisch gibt oder nicht. Es ist also oft eine Kopfsache einer einzelnen, entscheidenden Person.

## **Wie schaut dein vegetarisches Angebot aus – was findet man alles am Buffet?**

Es ist immer eine Mischung aus dem klassischen Begeisterer-Catering. Zum einen gibt es ein warmes Gericht wie Eintopf oder Suppe. Dazu noch Beilagen nach Wunsch, z.B. Couscous, Reis oder auch Focaccia. Und dann biete ich viele kleine Sachen für noch mehr Auswahl an. Es gibt z.B. zwei Speisen im Glas und zwei teigige Gerichte. Und natürlich Desserts. Also eine Kombination aus unterschiedlichen, kleinen Speisen – immer individuell auf den Kunden abgestimmt.

Viele verlassen sich auch einfach auf meine Erfahrung. Meine vegetarischen Burger sind immer der Renner. Auch Fleischtiger sagen mir immer wieder, die wären der Wahnsinn!

**Welche Herausforderungen gibt es für dich bei der vegetarischen Zubereitung? Gibt es überhaupt welche?**

Nein, Herausforderungen nicht wirklich. Ich arbeite immer mit saisonalem, regionalem Gemüse aus Vorarlberg, vom Vetterhof aus Lustenau. Das allein bringt schon viel Abwechslung. Grundsätzlich habe ich aber gar nicht so viele unterschiedliche Gerichte. Die Kunden bestellen oft nur die Klassiker. Da ist man ein bisschen wie in einem System gefangen (lacht). Ich würde es spannend finden, immer wieder was anderes kochen zu dürfen. Aber die Kunden verlassen sich auf die Klassiker. Meinen vegetarischen Burger gibt es bei fast jedem Catering, weil die Leute wissen, dass Burger bei den Gästen immer gut ankommen. Früher waren das übrigens die Hackbällchen (lacht). Aber um zurück auf die Frage zu kommen, nein, es ist keine Herausforderung für mich, oftmals fehlt aber leider die Zeit, Neues auszuprobieren oder zu experimentieren.

**Achtest du darauf, dass ein Teil der Speisen vegan ist?**

Mache meiner Gerichte sind von Grund auf vegan. Daher ist bei fast jedem Buffet auch etwas Passendes dabei. Im Idealfall melden mir die Kunden aber schon bei der Bestellung, dass Veganer und Veganerinnen dabei sind.

**Bemerkst du beim Zeitaufwand einen Unterschied, ob du mit oder ohne Fleisch kochst?**

Ja, definitiv! Mit Gemüse kochen ist aufwändiger. Ich denke mir oft, könnte ich jetzt einfach nur einen Putenschinken in die Wraps füllen, wäre ich viel schneller. Gemüse muss geputzt, geschält, geschnitten und im Ofen geröstet werden. Es ist tatsächlich mehr Aufwand, als wenn mit Fleisch und Wurst gearbeitet wird.

**Was für mich spannend ist: Hast du dich im Vorfeld darüber informiert, welche Bedürfnisse Veganer und Vegetarier haben und worauf genau zu achten ist?**

Ein Catering ist anders als ein Gasthaus. Beim Catering wird zu einem ganz bestimmten Anlass bestellt. Daher ist es für mich nicht so wichtig, ob genügend Proteine oder andere Nährstoffe im Essen vorhanden sind. Weil es eben eine einmalige Sache ist. Das ist in einem vegetarischen oder veganen Restaurant ganz was anderes. Oder wenn ich täglich vegetarisches Mittagessen in eine Firma liefere. Dann ist es wichtig, auf solche Dinge wie Proteine zu achten.

**Woraus legst du persönlich Wert bei vegetarischen Gerichten?**

Für mich muss es gut schmecken und schön ausschauen. Diese Kombination macht es aus. Ich arbeite viel mit verschiedenen Gewürzen, Kräutern und Ölen. Auch Gemüse schmeckt ganz anders, ob es roh, gegrillt oder gedünstet ist. In meinen Wraps verwende ich beispielsweise Grillgemüse, das gibt dem Ganzen eine intensive, leicht rauchige Note.

**Woher nimmst du die Inspiration für all diese Gerichte?**

Aus alten Kochbüchern bis hin zu Social Media. Es kann aber genauso ein Rezept einer Freundin oder von meiner Mama sein. Einfach quer durch. Dadurch, dass ich keine ausgebildete Köchin bin, kann ich nach wie vor unheimlich viel lernen. Und wenn ich mal zu Besuch in einer Großküche bin, dann nehme ich immer sehr viel auf und hole mir Tipps und Tricks.

**Wie schätzt du das Essverhalten der Menschen zukünftig ein? Wohin wird es sich deiner Meinung nach entwickeln?**

Ich glaube, es wird sich schon in die Richtung verändern, dass viel mehr pflanzenbasiert konsumiert wird. Ich bin zwar absolut kein Fan von Ersatzprodukten, weil Essen authentisch sein soll. Aber in Zukunft muss es nicht immer Fleisch sein, vielleicht geht es sogar noch viel mehr in die vegane Richtung.

**Welche Tipps kannst du anderen Gastronomen und Catering-Unternehmen geben, die ihr Angebot auf weniger Fleisch – oder so wie du – auf vegetarisch umstellen wollen?**

Traut euch und macht einfach! Ich glaube, die Kundschaft ist dafür sehr offen. Man muss einfach mutig und vielleicht ein bisschen geduldig sein. Mir hat kürzlich eine Gastronomin geschrieben, dass sie auch gerne auf vegetarisch umstellen würde. Aber sie traue sich nicht und habe Angst davor. Das ist doch eigentlich ein Wahnsinn, ich kann es aber schon auch nachvollziehen.

Ich war schon immer ein neugieriger Mensch und habe Sachen gerne anders gemacht. Also einfach mal probieren und machen. Man kann auch klein anfangen und muss nicht das komplette Angebot auf einen Schlag umstellen. Einfach zwei, drei Gerichte ändern und ausprobieren. Oder einen vegetarischen Tag einführen. Dann sind die Logistik und der Aufwand einfacher zu handhaben.

**Vielen Dank für deine Antworten, Veronika!**

**BeGeisterei**

Veronika Maretic-Hinteregger  
6922 Wolfurt, Vorarlberg

[genuss@begeisterei.at](mailto:genuss@begeisterei.at)

[www.begeisterei.at](http://www.begeisterei.at)