

Begeisterung ist pink

Zumindest bei Catering-Fee Veronika Maretic Hinteregger aus Wolfurt, die ihren Traum wahr gemacht hat und die BeGeisterei gegründet, geformt und entwickelt hat. Mit Erfolg, wie unschwer an der wachsenden Zahl von Kunden zu erkennen ist.

Was aber macht die BeGeisterei so besonders, wollen wir vom guten Geist des Unternehmens, Veronika, wissen? Schon nach den ersten Sätzen unseres Gesprächs ist klar: Hier stehen nicht Umsatzdenken und Gewinnoptimierung an erster Stelle, vielmehr ist es die Freude des (Er)Schaffens. Denn allein von Kochen oder Backen zu sprechen, würde der Liebe, der Akribie und der Fantasie von Veronika nicht im Geringsten gerecht werden.

„Gläsleliebe“ und Pestokranz

Ob mit oder ohne Fleisch, ob vegetarisch oder vegan, die BeGeisterei weiß auf (fast) jeden Wunsch die passende Antwort. Von Eintöpfen und Suppen über Fingerfood in ihren geliebten „Gläsle“ und Teigiges bis hin zu Desserts – bei „Vroni“ ist alles originell. Und vor allem gut. Dabei verlässt sie sich einerseits auf Traditionelles, das sie aus ihrer Ausbildung mitgenommen hat, peppt ihre Küche aber mit allem Möglichen und Unmöglichem auf. So mancher Gast hat sich schon über gewagte Kombinationen gewundert und gefreut, wie zahlreiche Rückmeldungen in den sozialen Medien beweisen.

Neben Catering bietet die BeGeisterei Genussliebhabern auch einen Shop, wo jeder sein Menü ordern kann. Aber nur, solange der Vorrat reicht.

Woher aber kommt diese Passion fürs Essen?

„Kochen“ spielen

„Essen und Kochen waren für mich schon immer prägende Beschäftigungen“, erzählt Veronika mit leuchtenden Augen. Schon als Kind hat sie mit rohen Nudeln und Töpfen hantiert. Später werkt sie in der Küche ihrer Mutter am Rutzenberg. „Ich durfte immer einen Saustall machen“, erinnert sie sich. „Das hat Mama nie gestört.“ Aufräumen? Musste Vroni aber dann schon selbst, da blieb die Mutter hart.

Und so bekochte sie Partygäste, Nachbarn, Freunde, die Familie. Und damit war die Wahl der Schule klar, sie wechselte mit 14 Jahren in die HLW Riedenburg in Bregenz, wo Küche und Ernährung einen hohen Stellenwert genießen.

„Kochen war mein Lieblingsfach“, schwärmt sie. Und hätte fast den Berufsweg als Unterrichtende eingeschlagen. Aber das Schicksal wollte es anders. Nach der Matura versucht sie, in der Gastronomie oder Hotellerie Fuß zu fassen. „Die interessanten Jobs waren aber rar gesät.“ Und an der Rezeption enden will sie auch nicht. Daher studiert sie in Innsbruck am MCI Unternehmensführung in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft.

Wohnmobil und Kristall

Danach zieht es sie nach Neuseeland, wo sie vier Monate lebt und arbeitet. Ihr Spezialgebiet: Vermietung von Wohnmobilen. Nach vier Monaten kehrt sie zurück und tritt einen Job bei Swarovski an, der sie bis 2017 beansprucht. Eine weitere Schiene, die sie unter die Lupe nimmt: Sie lässt sich zur Wedding Planerin ausbilden.

„Es stimmt schon, ich habe viel in meinem Leben ausprobiert. Aber alles, was ich gelernt habe, hilft mir in meiner Passion BeGeisterei weiter: Buchhaltung, Küchenorganisation,

Logistik, Marketing, Social Media, Mitarbeiterführung, Reklamationsmanagement – früher oder später bin ich mit jedem dieser Gebiete konfrontiert“, erklärt sie.

Eine Begebenheit in ihrer Ausbildung ist ihr besonders in Erinnerung geblieben: „Mit 17 Jahren absolvierte ich ein Auslandspraktikum in Frankreich, wo ich fast volle drei Monate in der Küche stand.“ Ihr Vorgesetzter? Ein psychopatischer Koch, der in punkto Organisation „fernab jeder Vernunft“ agierte. Der Höhepunkt? „Einmal hat er mich aus der Küche geschmissen.“ Aber sie hat trotzdem etwas mitgebracht: Erfahrung und ... ein Kartoffelgratin. „Weltklasse“, schwärmt sie.

Die Geburt der BeGeisterei

Und irgendwann stellt sich Vroni die Frage, ob es das schon gewesen sein kann. Sie kündigt bei Swarovski ohne Backup, leistet sich einen Personal Coach und findet den Mut, ihren eigenen Weg zu gehen. Sie erinnert sich an ihre Leidenschaft, das Kochen, und bei einem feucht-fröhlichen Beisammensein geht sie den nächsten Schritt: Sie nimmt das Angebot ihrer Gäste an, ihr bei der Positionierung und den nächsten Schritten zu helfen. Wenig später erblickt die BeGeisterei das Licht der Welt.

Von Beginn an macht Veronika sehr vieles richtig: Sie bezieht ihre Rohstoffe aus biologischem Anbau. Der Vetterhof in Lustenau ist ein Partner der ersten Stunde. Der Martinshof und Flatz mit Bio-Wurstwaren und Fleisch aus dem Ländle sind weitere Zulieferer. Ein Lieferant aus Tirol für Mehl komplettiert die Palette. Voraussetzung: Bio-Produkte, die regional und saisonal sein sollen.

„Am Anfang war ich überrascht, was in Vorarlberg alles wächst“, meint Veronika. Und: „Ich lernte schätzen, was es bei uns auch im Winter alles gibt.“ Abwechslung auf der Speisekarte bringt die Natur selbst, ist sie überzeugt.

Mitarbeitende mit Leidenschaft

Mit der wachsenden Zahl an Aufträgen beschäftigt sie auch Mitarbeitende, die mit ihr die Leidenschaft zu Essen und dessen Zubereitung teilen: „Niemand will mehr in der Gastronomie arbeiten. Daher biete ich Menschen, die die Leidenschaft dafür mitbringen, die Möglichkeit, das zu tun.“ Denn: Vernünftige Löhne, Wertschätzung und ein Bewusstsein für Ernährung sind ihr Credo. Mit dieser Einstellung hat sie keine Angst Kunden und Mitarbeiter zu finden. Der Erfolg gibt ihr recht.

Doch die BeGeisterei ist noch lange nicht am Zenit. Ihre neueste Idee? In Wolfurt steht das Geschäftsgebäude ihres Onkels Paul Hintergger leer. Warum nicht hier ein Küche, vielleicht ein Café und Büroräume schaffen?, denkt sie sich. Das Beste: Dem Onkel gefällt die Idee. Und so tüftelt sie mit ihm an einem Modell, das diesen Traum verwirklichen soll. Sie ist überzeugt: Essen verbindet Menschen. Damit sind wir wieder am Anfang: BeGeisterei ist mehr als nur ein Geschäftsmodell. BeGeisterei ist Leidenschaft.