

magisch gut.



Fotos: Angela Lamprecht

gnüßô

Das Unternehmen BeGeisterei überzeugt mit individuell zusammengestellten Caterings und liebevoll kreierten Genusspaketen. Veronika Maretic-Hinteregger verbindet mit dem Unternehmen ihre Liebe zum Kochen und die Freude, andere Menschen zu begeistern. Und diese Leidenschaft kann man schmecken und sehen.

Auf das Herz gehört. Die Begeisterung für das Essen und dessen Zubereitung entfachte schon in Veronikas Kindheit. Mit fünf Jahren bekam sie ihren ersten Topf und Kochlöffel und lernte das Kochen von ihrer Mama und später in der HLW Riedenburg. Veronika arbeitete nach ihrem Studium, am MCI Innsbruck, im Marketing-Bereich und kurz vor der eigenen Hochzeit absolvierte sie auch noch eine Wedding-Planer Ausbildung. Sie spürte jedoch schnell, dass ihr Herz für etwas anderes schlug und entschied sich, nach einem dreimonatigen Persönlichkeits-Coaching, ihre Leidenschaft umzusetzen. Veronika nutzte all ihre Erfahrungen, organisierte ihr erstes Catering und bekam nach und nach immer mehr Aufträge. Das Angebot der Wolfurterin und die Umsetzung ihrer Idee überzeugten.

Von der Welt inspiriert. Veronika Maretic-Hinteregger ist viel um die Welt gekommen, was sie für ihr Unternehmen geprägt hat. Die Eindrücke aus zahlreichen Reisen durch die USA, Kanada, Neuseeland uvm. inspirieren sie dazu, Gerichte aus verschiedensten Ländern zu kochen und diese auf ihre eigene Art zu interpretieren. Das Reisen ist für die Vorarlbergerin eine wichtige Inspirationsquelle. Aber auch alte Familienrezepte, Kochbücher, Magazine oder ein Spaziergang bringen sie auf neue Ideen für ihre Gerichte. Die Speisen von BeGeisterei sind abwechslungsreich, überraschend und bunt.

Lokal, regional, saisonal. Jede Feier ist individuell und so wird auch das BeGeisterei-Catering perfekt darauf abgestimmt. Veronika legt dabei großen Wert auf regionale und saisonale Lebensmittel und arbeitet mit lokalen Lieferanten, wie Vetterhof, Martinshof und Winder Beeren, zusammen. Nachhaltigkeit spielt für das Unternehmen eine wichtige Rolle und so wird, wenn möglich, alles in Gläsern angerichtet, die nach der Feier wieder

abgeholt, gereinigt und wiederverwendet werden. BeGeisterei achtet auch darauf, die angebotenen Speisen in einem angemessenen Rahmen zu produzieren, damit nichts weggeworfen werden muss. Bleibt am Ende der Veranstaltung doch noch etwas übrig, bietet die Unternehmerin Tüten und Kartonschachteln an, damit sich die Gäste ein kleines „Goodie-Bag“ füllen und mit nach Hause nehmen können.

BeGeisterei für jeden. Mit dem Lockdown im März 2020 wurden zahlreiche Veranstaltungen abgesagt und die zweifache Mama kümmerte sich um ihre Jungs im Homeschooling. Doch bei einem ihrer täglichen Spaziergänge hatte Veronika die Idee für ihre Genusspakete. Bis zu diesem Zeitpunkt wurden ihre Speisen nur Veranstaltungsgästen angeboten, doch mit den neuen Food-Packages soll auch für den kleinen Haushalt gekocht werden. Das Paket eignet sich nicht nur perfekt als Genuss fürs Wochenende, mit dem man sich selber was Gutes tun kann, sondern auch als Geschenk zum Geburtstag, Jahrestag, fürs Wochenbett oder eine junge Familie. Auch Firmen bestellen die Pakete für ein digitales Workshop-Essen, das von BeGeisterei, im Genusspaketstil, zu den Mitarbeitern nach Hause geliefert wird. Die Pakete werden regelmäßig und themenbezogen verändert und kreiert.

Genuss on Tour. Ab Juni 2021 gibt es eine weitere Neuheit für alle Food-Liebhaber. BeGeisterei ist nun mit dem neuen rosa Foodbike namens „Rosalie“, nach dem Motto „Genuss on Tour“, unterwegs. Das Bike kann für Veranstaltungen und Feiern gebucht werden, wo das BeGeisterei-Team live und vor Ort für alle Gäste kocht. Zusätzlich werden auch auf dem Wolfurter Wochenmarkt die verschiedensten Köstlichkeiten von Veronika und ihrem Team angeboten. •

BeGeisterei
magisch gut

Rhabarber-Streuselkuchen.

Veronika Maretic-Hinteregger

ZUTATEN ZUBEREITUNG

Rührteig: 170 g Dinkelmehl 100 g Butter 100 g Zucker 3 Eier 2 TL Backpulver 1 Päckchen Vanillezucker 1 Prise Salz Zitronenabrieb von 1 Zitrone	Alle Zutaten zu einem Rührteig mischen. Die Kuchenform mit Butter ausfetten. Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Rhabarber in kleine Stücke schneiden und auf den Teig legen. Für die Streusel Mehl, Zucker und Vanillezucker vermischen. Die Butter in Flöckchen dazugeben und mit den Händen oder der Küchenmaschine zu Streuseln vermengen und auf dem Rhabarber verteilen.
Belag: 600 g Rhabarber (Auch lecker mit Marille, Pfirsich, Kirschen, Himbeeren)	
Streusel: 100g Dinkelmehl 70 g Butter 50 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker	Bei 180-200° Ober-und Unterhitze ca. 25-30 Minuten backen. (Stäbchenprobe!) Kuchen nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und genießen.



Foto: Angela Lamprecht