

Köchin aus Leidenschaft

Home Cooking Anita Schmitt

Sie betreibt einen Catering-Service der besonderen Art: Anita Schmitt sorgt bei Familienfeiern und geschäftlichen Events für kulinarische Highlights. Doch gekocht wird vor Ort – beim Gastgeber.

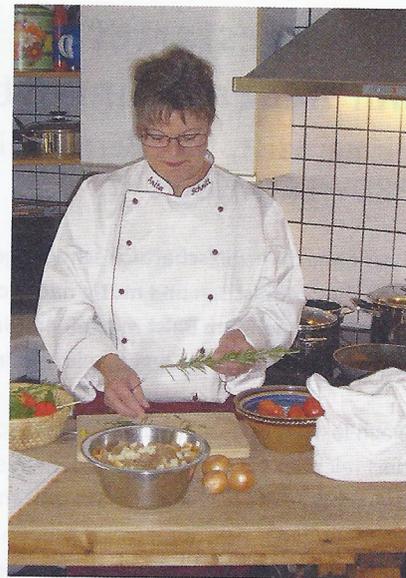
„Home Cooking“ hat Anita Schmitt ihre Ein-Frau-Firma genannt – eine Bezeichnung mit internationalem Flair. Doch am Herd hinter den Kochtöpfen steht eine echte Pfälzerin, bodenständig und voll Energie. Kochen ist ihr Leben, seit sie als junges Mädchen im „Dei-

desheimer Hof“ eine Ausbildung zur Köchin begann. Drei Jahre lang arbeitete sie nach deren Abschluss bei einer der renommiertesten Köchinnen Deutschlands, Doris-Katharina Hessler, drei Jahre war sie Privatköchin im Hause des Amerikanischen Generalkonsuls in Frankfurt, fünf Jahre leitete sie das Restaurant „Herrenberg“ in Ungstein – bevor sie alles verkaufte und auf eine kulinarische Weltreise ging. Seit 1996 ist sie selbstständig und in vielen Küchen der Region zuhause. Sie kocht für kleine und große private Gesellschaften – und auch zu geschäftlichen Anlässen. Sie kocht bei Theater & Menü-Arrangements des Deidesheimer Boulevard-Theaters oder beim Wachenheimer Kulturcafé „Kulturey“ – und sie bringt ihre Kenntnisse in Kursen und Workshops an den Mann oder die Frau. Selbst dem privaten Umfeld, beispielsweise ihren

6 | WIRTSCHAFTSMAGAZIN PFALZ 6/2009

Patenkindern, versucht sie, ihre Begeisterung zu vermitteln. „Leider können immer weniger Menschen richtig kochen“, bedauert sie. Für Anita Schmitt ist jedes Essen ein Fest und sie freut sich, wenn sich bei ihren Gastgebern edles Geschirr sowie Tischdecken und Servietten aus Leinen oder Damast finden, um die Mahlzeiten angemessen zu „zelebrieren.“ Im Beratungsgespräch schlägt sie – passend zum Anlass – unterschiedliche Speisen vor. Sie achtet jedoch stets darauf, dass diese mit der Saison harmonieren. „Heute bekommt man ja eigentlich alles zu jeder Jahreszeit. Doch ich möchte den Bezug zur Natur vermitteln und verwende bevorzugt einheimische frische Produkte.“ Die Zutaten besorgt sie selber und bringt alles mit, was man zum Kochen so benötigt und was vor Ort nicht vorhanden ist. Gesellschaften bis zu 100 Personen kann sie „bekochen“ – mit der Unterstützung einiger Helferinnen. Ihr kulinarisches Repertoire ist groß und international. „Auch Sushi-Mahlzeiten habe ich schon zubereitet – beispielsweise für eine Mannheimer Firma“, erinnert sie sich. Auf aktuelle Trends geht sie gerne ein. „Im Moment ist vor allem Fingerfood groß in Mode – Kleinigkeiten, die beispielsweise in Gläschen oder auf Löffeln angerichtet werden.“ Musste sie in ihrer „Karriere“ als Home-Cooking-Chefin schon Hürden überwinden, lagen diese eher im Organisatorischen. „Wenn ich für eine Hochzeitsgesellschaft gebucht bin und der Herd dort nicht funktioniert – dann komme selbst ich schon einmal ins Schwitzen.“ Das Thema Elektrizität hat sie ebenfalls stets im Blick. „Ich lasse mich immer informieren, wo der Sicherungskasten ist“, lächelt sie. Es wäre nicht

das erste Mal, dass beim Einsatz der verschiedenen elektrischen Geräte die Sicherungen herauspringen. Doch das sind Ausnahmen – die jahrelange Erfahrung lässt Anita Schmitt mit solchen Unwägbarkeiten gelassen umgehen. Und nach wie vor freut sich die Köchin auf jedes Wochenende, an dem sie für die kulinarische Betreuung einer Feier gebucht ist. „Ich bin mit meinem Home Cooking Service vor allem am Wochenende im Einsatz“, berichtet sie – denn unter der Woche steht sie für die Seminarteilnehmer und Mitarbeiter des Zentrums für Arbeitssicherheit der Berufsgenossenschaft Chemie in Maikammer am Herd. Im Übrigen: Auch privat kocht Anita Schmitt mit Leidenschaft: „Ich esse fast alles sehr gern – doch es muss halt selbst zubereitet sein. Internet: www.homecooking.de.



Kulinarische Genüsse: Anita Schmitt kocht vor Ort mit frischen Zutaten aus der Region.