



Die fahrende Küche von Heribert Schmitt: im neuen Transportfahrzeug gart der Meisterkoch während der Anlieferung das Essen auf den Punkt fertig. Foto: pr

Seit fast 30 Jahren Garant für gelungene Feste

Bei Heribert Schmitt isst das Auge mit

Bruchsal (art). Das jüngste Bruchsaler Spargelerlebnis war für Heribert Schmitt der Startschuss für die Freiluftsaison. Er gehört zu den Mitinitiatoren dieser Veranstaltung, die sich in wenigen Jahren eine große Beliebtheit erobert hat. „Wir haben mit diesem Event offensichtlich das Lebensgefühl der Bruchsaler und der Menschen in der Region getroffen“, sagt Schmitt. Er hat mit seinem Partyservice immer die Zufriedenheit seiner Kunden im Blick und ist deshalb auf höchste Qualität seiner Dienstleistung bedacht. „Nachlässigkeit kann und will ich mir nicht erlauben“, sagt er. Mit dieser Haltung ist er nun seit fast 30 Jahren Garant dafür,

dass Festessen, Firmenevents und Jubiläumsfeierlichkeiten

gelingen, aber genauso Hochzeiten, Geburtstage oder Überraschungessen.

Stets findet er mit Können und Kreativität die passende Zusammenstellung der Menükarte. Die Auswahl ist groß: von einfachen und kostengünstigen Gerichten bis hin zu kreativen mehrgängigen Menüs und repräsentativen Buffets. „Es kann auch mal exotisch und außergewöhnlich sein“, sagt Schmitt. Wo immer möglich verwendet er regionale Lebensmittel. Gerne lässt er sich von den Wünschen der Kunden leiten und inspirieren, berät und hilft bei der Organisation. Die Vor-Ort-Besichtigung gehört für ihn zur Vorbereitung selbstverständlich dazu. Heribert Schmitt bietet einen Partyservice im umfassenden Sinn mit Geschirr und Besteck, Pavillons, Tischen und Stühlen, elegant und rustikal, mit Redner- und Lichtenanlage sowie Heizgeräten, wenn es denn nötig sein sollte. So kann sich der Kunde in vollem Umfang aufs Feiern konzentrieren.

Seine große Fähigkeit, und hier schlägt sein Herz, liegt im Zubereiten der Speisen und im Servieren. „Das Auge isst mit“, sagt man. Dementsprechend richtet Heribert Schmitt das Essen an und baut seine Buffets auf, dass man schon vor dem Essen, beim reinen Anschauen, seine Freude hat. Für die Qua-

lität der Speisen hat er einen ganz besonderen Clou, den er als einziger in der Region anwenden kann mit seinem speziellen Transportfahrzeug. „Wir halten den Braten, das Gemüse und die Kartoffeln unterwegs nicht warm“, sagt er, „sondern wir garen das Essen auf der Fahrt erst fertig. So kommt es auf den Punkt genau bei der Feier auf den Tisch. Als wenn wir es direkt vor Ort zubereitet hätten: das Gemüse knackig und das Rinderfilet rosa.“ Diese Methode hat der Tüftler Schmitt im Laufe der Jahre entwickelt und verfeinert. Dazu hat er sich das entsprechende Fahrzeug bauen lassen. Viel Know-how und Fingerspitzengefühl stecken da-

hinter, dass die Kunden das hervorragende Ergebnis schmecken können.

Der stete Antrieb für Heribert Schmitt sind zufriedene Kunden und leuchtende Augen.

Beliebt ist auch das „Kulinarium“, zu dem Heribert Schmitt von Zeit zu Zeit in seine Küchenräume einlädt. Dabei kann man selbst mitkochen und den Fachleuten über die Schulter schauen und sich so manchen wertvollen Tipp holen, für die eigene Küche. Das gemeinsame Essen danach macht jeden Abend zu einem besonderen Gemeinschaftserlebnis, bei dem man in lockerer Atmosphäre nette Menschen kennenlernen kann – frei nach dem Motto: „Wo man gut kocht, da lass dich ruhig nieder!“ Das „Kulinarium“ kann man übrigens auch als besondere Veranstaltung für Freunde und Geschäftspartner buchen – sicher ein unvergesslicher Abend. Neu ist beim Partyservice Heribert Schmitt das Probeessen für Brautleute beim „Kulinarium“. Dabei kann man die Art und Weise der Speisenzubereitung von Heribert Schmitt bestens kennenlernen. Bei Auftragserteilung werden dann die Kosten für das „Kulinarium“ zu 50 Prozent angerechnet.

Weitere Informationen über den Partyservice Heribert Schmitt bietet das Internet unter www.schmitt-partyservice.de

„Auch mal exotisch und außergewöhnlich“