



Er kochte für tausende Gäste gleichzeitig, dann kam Corona

Seit 33 Jahren ist Heribert Schmitt Koch – wollte nie etwas anderes sein. Mit 24 Jahren hat er sich selbständig gemacht und betreibt seither seinen eigenen Partyservice mit dem wenig überraschenden Namen “Heribert Schmitt – Partyservice”. 1988 ging es im Haus seiner Eltern in Alt-Bruchsal in der Württemberger Straße los, seit 23 Jahren findet man ihn nun schon im alten Schlachthof der Stadt. Hier hat Heribert seine Küche in einem Kathedralen-artig anmutenden Raum, dessen Decke mindestens 12 Meter über den Köpfen aufragt. Alles ist sauber, gepflegt – ja geradezu pedantisch ordentlich. Die Anrichten glänzen, jedes Ding und Teil hat seinen angestammten Platz, die feine Wäsche liegt ordentlich gebügelt und zusammengelegt in Plastikkisten und vom Fußboden könnte man vermutlich essen, wenn man denn wollte. Inmitten dieses, seinen Reiches, steht Heribert – im ordentlich gebügelten, strahlend weißen Kochkittel und lächelt freundlich in die Kamera. Vor ihm liegen noch die Utensilien seines heutigen Tagewerks – Geschirr und Zutaten für eine Kartoffelsuppe für gerade einmal 20 Personen. Keine Herausforderungen für den gelernten Koch, der zu Stoßzeiten mehrere tausend Menschen gleichzeitig bekochen kann – vielmehr eine Art Beschäftigungstherapie.

Die Corona-Krise hat Anfang letzten Jahres jeglichen, gesellschaftlichen Anlässen instantan den Stecker und damit auch Heribert und seinem Partyservice den beruflichen Boden unter den Füßen weggezogen. Seine Mitarbeiter musste er in Kurzarbeit schicken, all die unzähligen bereits bestätigten und gebuchten Aufträge für das Jahr 2020 fielen ersatzlos ins Wasser. Für die unmittelbar bevorstehenden Jobs waren Zutaten und Material bereits gekauft und eingelagert, anstatt der so wichtigen Einnahmen begann die mehrmonatige Durststrecke schon zum Auftakt mit herben Verlusten. “Das hat mich arg mitgenommen, ich habe mehr als einmal heulend überlegt, wie es

weitergehen soll“ erzählt Heribert nachdenklich und gänzlich ehrlich. Um nicht sämtlichen Bezug zu seinen beruflichen Routinen zu verlieren, fing Heribert an in kleinem Stil zu kochen und einen täglichen Mittagstisch anzubieten. Die Einnahmen reichen noch nicht einmal aus um die Kosten zu decken, doch gar nichts tun, kommt für ihn eben nicht in Frage. Über Wasser hält sich Heribert und seine Angestellten nur mit den staatlichen Hilfen, gerade erst vor wenigen Wochen wurden jene für den November ausbezahlt.



Aufgeben, das kommt für den erfahrenen Logistiker und Gastronomen überhaupt nicht infrage. Alles in seiner kleinen Ecke des Schlachthofes wartet auf Morgenluft. In warmen Terrakottatöpfen im Innenhof blühen dutzende, handgezogene Kräuter, das Geschirr und die Warmhaltebehälter werden jeden Tag abgestaubt und poliert – schließlich könnte es jederzeit wieder losgehen. Die sinkenden Inzidenzen und die Lockerungen lassen in Heribert Schmitt die Zuversicht aufkeimen, dass das gesellschaftliche Leben und damit sein beruflicher Neustart ein Comeback erleben werden. Es kommt nun alles auf den Sommer, auf zahlreiche Veranstaltungen und dementsprechend viele Aufträge an. Schon jetzt klingelt häufig das Telefon, doch die Unsicherheit über aktuelle Verordnungen und viele Fragezeichen bezüglich der Zukunft, sind jedem einzelnen Kunden deutlich anzumerken, erzählt Heribert.

Doch für ihn geht es nun ums Ganze: “Wenn der Sommer nicht läuft, dann haben wir verloren” weiß er genau, seufzt kurz, lächelt zuversichtlich und begibt sich wieder in seine Küche um weiter zu werkeln. Das Klingeln einer seiner Öfen verkündet unmissverständlich: Weiter geht’s, wer rastet der rostet. Heute gibt es wieder Heribert Spezialität, heiß geräucherter Lachs aus dem Buchenrauch. Bleibt zu hoffen dass er ihn bald wieder in großem Stile ausgeben kann, in weißem Kittel, mit breitem Grinsen und vor unzähligen, fröhlichen Gästen.

QUELLE: <https://hügelhelden.de/keine-party-kein-service/#more-89404>