



Salate, Platten und Desserts zeichnen sich aus durch ungewöhnliche Kombinationen von Farben, Formen und Dekorationen. Inspiration dafür liefert die Natur in Hülle und Fülle.



Bei ihren Bewirtungen berücksichtigt Erna Zwosta immer die räumlichen Bedingungen.

Von Kunst und Natur inspiriert

Erna Zwosta kooperiert mit der Metzgerei Hess und bietet „Essen mit allen Sinnen“

afz | pgö | Sinsheim ■ Mit einem Partyservice- und Cateringangebot der besonderen Art überzeugt die Fachverkäuferin Erna Zwosta ihre Kunden. Sie setzt auf Komplettservice, Individualität, heimische Produkte, Frische und eine erstaunliche Portion Kreativität.

Erna Zwosta stammt aus Schorndorf. Sie erlernte den Fachverkäuferinnenberuf in der Stuttgarter Metzgerei Kübler, blieb dort 13 Jahre lang und leitete nach der Aufbauphase den großen Partyservice. Danach bildete sie sich zur Verkaufsführerin weiter, sattelte den Betriebswirt des Handwerks und eine Fortbildung zur Ernährungsberaterin auf. Derart hochkarätig ausgebildet startete die mehrfach qualifizierte Fachfrau ihre Wanderjahre, die sie in die Schweiz, auf den Bodensee und schließlich nach Sinsheim führten.

Selbstständigkeit durch Kooperation realisiert

Nachdem sie ihr Wissen komplettiert und interessante Rezepte gesammelt hatte, fand Erna Zwosta es an der Zeit, sich selbstständig zu machen. Ohne einen Betrieb in der Hinterhand oder ausreichend finanzielle Mittel schien das fast aussichtslos. „Allein die nötigen Räume und Maschinen hätten meine Möglichkeiten weit überschritten“, berichtet die 49-Jährige. Allerdings hatte sie eine Idee, wie sie ihr Partyservice- und Cateringgeschäft in die Tat umsetzen könnte. Sie handelte mit Fleischermeister Erwin Hess eine Kooperation aus. Der Sinsheimer hatte erst kurze Zeit vorher seine Produktionsräume umgebaut und eine neue Küche eingerichtet. Diese Räumlichkeiten erschienen wie geschaffen für ihre Zwecke. Sie erklärte Erwin Hess ihr Konzept „Essen mit allen Sinnen“, das sich vom klassischen Partyservice der Metzgerei deutlich unterscheidet. Und schlug ihm vor, Küche, Arbeitsräume, Kühlräume und -wagen bei Bedarf zu mieten. Hess stimmte zu, und die Unternehmerin musste nicht investieren und zahlte nur dann Miete, wenn sie einen Auftrag hat. Innerhalb der letzten sieben Jahre entwickelte sich aus dieser Kooperation ein prima Geschäftsverhältnis. Eine Konkurrenzsituation entstand nicht, denn jeder der beiden Unternehmer hat seine eigene Klientel. Von Hess bezieht Zwosta Neuland-Fleisch und natürlichen Wurst und Schinken – ein weiterer Vorteil für den Meister, denn dadurch verfügt er über einen zusätzlichen Absatzkanal, und das ohne weiteren Personalaufwand. Zudem dürfen seine Mitarbeiterinnen Erna Zwosta über die Schulter schauen und lernen dabei



Blüten, Blumen, Kräuter: Alles was die Natur her gibt, verwertet Erna Zwosta als Dekoration.

vierlei, von dem auch sein Partyservice profitiert. Alle übrigen Produkte kauft Zwosta frisch und möglichst bei regionalen Erzeugern ein. Sie achtet darauf, möglichst saisonale Produkte mit nachvollziehbarer Herkunft einzusetzen. Ihr Maßstab ist, nur das zu kaufen, was gesund ist und was sie selbst essen würde. Essen hat für sie eine besondere Bedeutung; es steht für Genuss und Wertschätzung.

Individuelle Beratung ohne Präsentationsmappe

Werbung hat Erna Zwosta kaum nötig – Neukunden kommen überwiegend durch Empfehlungen. Fragt jemand eine Bewirtung an, vereinbart sie einen Termin und besichtigt den Veranstaltungsort. Nur wenn sie die örtlichen Gegebenheiten gut kennt, kann sie Abläufe richtig organisieren, die passende Dekoration auswählen und alles perfekt planen. Im Gespräch mit dem Kunden stellt sie Fingerfood-Platten, kalt-warme Büfets bis hin zum kompletten Menü oder zur Großbewirtung zusammen. Falls erforderlich, setzt Zwosta gut instruierte Mitarbeiter für den Service ein.

Salate und Platten in ungewöhnlichen Farben und Formen
Grundsätzlich liefert sie nur die kalten Bestandteile eines Büfets oder Menüs an, alle warmen Speisen kocht sie vor Ort frisch. Deshalb gibt es bei ihr auch keine Bainmaries. „Zum Vor-Ort-Kochen habe ich mir auch schon eine Küche gemietet. So wirkt es nicht nur authentischer, sondern schmeckt auch viel besser“, weiß die Unternehmerin. Die Auftraggeber schätzen deren kreative Ideen gebührend: Denn Salate, Platten und Desserts zeichnen sich aus durch ungewöhnliche Farben, Formen und Dekorationen. Inspirati-



Die Kunstwerke ihres Ehemanns beeinflussen die kulinarischen Schöpfungen der Partyservice-Fachfrau. | Fotos: pgö

on dafür liefert ihr die Natur, aus deren Kräuter- und Blumenreichtum sie mit vollen Händen schöpft. Aber auch die Kunst beeinflusst ihre essbaren Kreationen. Ihr Mann ist der bekannte Künstler Paul Berno Zwosta, dessen farbtintensive Werke sich in ihren Platten wiederzuspiegeln scheinen. „Das Auge isst mit, und Ästhetik spielt eine große Rolle“, meint die Partyservice-spezialistin und legt großen Wert auf ein stimmiges Gesamtbild ihrer Büfets. Jeder ihrer Einsätze wird zum durchdachten und stilvollen Event, bei dem die Gäste „mit allen Sinnen“ genießen können.

Weil jede Bewirtung individuell komponiert wird, besitzt Erna Zwosta weder Präsentationsmappe noch fertige Menüvorschläge oder bestimmte Standardversionen. Alles wird im per-

sönlichen Gespräch entwickelt und auf die Wünsche und Vorlieben der Kunden zugeschnitten. Auch Allergiker und Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten werden gut versorgt. Durch ihre Erfahrung als Ernährungsberaterin stellt die Fachfrau bei Bedarf sowohl einzelne Gerichte als auch ganze Büfets beispielsweise gluten- oder laktosefrei her. Die Nachfrage nach solchen Spezialbewirtungen steigt ständig, und ihr Angebot füllt eine Marktlücke. Solche Spezialbüfets kosten natürlich mehr, aber Schnäppchenjäger sind bei Erna Zwosta ohnehin nicht an der richtigen Adresse. Der Büffetpreis pro Person startet durchschnittlich bei 38 Euro und ist nach oben offen – je nachdem, was der Kunde wünscht und welche Serviceleistungen dazu gebucht werden.

Stammkunden vertrauen den Empfehlungen

Dass die Stammkunden ihren Empfehlungen folgen, resultiert aus den positiven Erfahrungen. Aber dass ihr Neukunden nahezu blind vertrauen, empfindet Zwosta als besondere Ehre. Schließlich verfügt sie weder über Laden noch Geschäftsräume oder Präsentationsmappen, und muss allein durch das Beratungsgespräch überzeugen. Das gelingt ihr in den meisten Fällen dank ihrer einfühlsamen Art, ihrem guten Ruf und ihrer fachlichen Kompetenz. „Ich verleugne meine Herkunft aus dem Fleischerhandwerk nicht. Im Gegenteil: Ich bin stolz darauf und froh, dass meine Neugier mich so weit herum gebracht hat“, betont sie. ■ www.emazwosta.de

Erna Zwosta
Essen mit allen Sinnen

