

*Nadine Dorau*  
Profi mit Profil



SCHME  
CKEREI

# Intro

## Wofür steht „Die Schmeckerei“?

„Ich zelebriere Nahrung für Körper, Geist und Seele. Ich bewahre unsere Werte, unsere Kultur – und schaffe damit Identität.  
Kurz: Ich kämpfe für das Überleben unserer Gesellschaft.“

*Nadine Dorau*

Über Generationen hinweg hat Nadines Familie das Gastgebertum professionalisiert und perfektioniert; war Versorger von Bürgertum und Adel. Nadine hat diese Profession mit dem Unternehmen „Die Schmeckerei“ ins neue Jahrtausend geführt.

Nadine ist professionelle Gastgeberin. Sie besitzt die Gabe, die kulinarischen Bedürfnisse ihrer Gäste buchstäblich zu lesen. So entsteht mehr als feinste Kulinarik: Nadine schafft außergewöhnliche Stimmungsbilder – auf den Punkt kreiert für ihre Gäste.

Rund um die Welt hat Nadine schon gekocht und gefeiert. Das spiegelt sich in ihren Caterings wieder: Die Speisen haben immer den besonderen „Twist“, der Service ist auf Weltklasse-Niveau.

Episch präsentiert Nadine die ganze Bandbreite des gelebten Gastgebertums – inspiriert durch die hohe Schule des Adolph Freiherr von Knigge.

## Ausgezeichnet!

Die Arbeit der Schmeckerei ist mehrfach prämiert:



wer kennt den  
**BESTEN**   
Bestes stadteigenes Catering

  
Superhost

# Interview

## „Indem wir feiern, wirken wir gegen den Zerfall der Zivilisation“

Nadine Dorau ist die geborene Gastgeberin – und doch merkte sie erst im Rückblick, welches Talent ihr da in die Wiege gelegt wurde. Ein Gespräch über gekrönte Häupter, Schwarze Schafe und die Neuerfindung des Metzgerberufs.

*Nadine, als Gastgeberin schlüpfst du in die Rolle, die deine Gäste gerade brauchen – mal Concierge im Hintergrund, mal mitreißende Moderatorin. Wurde dir dieses Talent in die Wiege gelegt?*

**Nadine:** Zumindest hatte ich schon immer ein Gespür für einen angemessenen Auftritt. Und ich habe früh verstanden, dass ausgesuchte Kleidung ein Ausdruck gelebter Wertschätzung ist – für sich und andere. Sobald ich selbst entscheiden konnte, habe ich Kleider und Lackschuhe statt Hosen und Turnschuhe getragen. Selbst bei eisigen Temperaturen kamen Pulli, Cordhose und Pudelmütze überhaupt nicht infrage! Stattdessen bin ich ins samtene royalblaue Ensemble mit Spitze geschlüpft – auch wenn das hieß, drei Strumpfhose übereinander anzuziehen wegen der Kälte. Statt Handschuhen trug ich lieber den zum restlichen Outfit passenden Muff. Gegenüber Anoraks habe ich mich totalverweigert und mir viel lieber einen Mantel in blau oder flieder übergeworfen.

*Umso mehr verwundert es, dass du dich für einen Beruf entschieden hast, der Gummistiefel, Kettenhandschuhe und unattraktive Haarnetze erfordert ...*

**Nadine:** Dafür muss man wissen, dass mein beruflicher Werdegang von gekrönten Häuptern inspiriert ist. Die Monarchien dieser Welt haben es mir angetan – ganz egal, ob echte Prinzessinnen wie Diana und Victoria von Schweden oder die kindliche Kaiserin aus der „Unendlichen Geschichte“. Die Sissi-Trilogie, sei sie auch noch so erfunden, kann ich heute noch mit sprechen. Starke weibliche Figuren haben mich schon immer fasziniert und ich habe sie mir zum Vorbild genommen. Heute verstehe ich, dass diese Frauen für Führungsstärke und Disziplin stehen. Eine Kombination, die mich enorm geprägt hat – und die bis heute mein Herz rührt. Vielleicht auch, weil ich sozusagen selbst aus einer Dynastie stamme.

*Du spielst damit auf deine Familie an. Die entstammt aber keinem Adelsgeschlecht, oder?*

**Nadine:** Nein, blaues Blut hat meine Familie nicht. Stattdessen liegt uns sozusagen das Gastgeben im Blut: Vor mir gab es in meiner Familie Generationen von Gastwirten und Metzgern. Für mich war es ganz selbstverständlich, dass Kinder die beruflichen Thronnachfolger ihrer Eltern sind. Da ich so stark in der Adelsgeschichte

versunken war, kam ich gar nicht auf die Idee, dass ich mich als „Bürgerliche“ auch anders entscheiden könnte. Für mich war „Königin“ am Ende ebenso ein Beruf wie Metzgerin.

*Aber sicher hattest du doch Freunde, bei denen du erleben konntest, dass der Beruf kein Familienschicksal ist? Wo vielleicht die Tante oder der Großvater etwas anderes arbeitet?*

**Nadine:** Ja klar, aber ich dachte, dass dies halt alles die Schwarzen Schafe der Familien seien. Diesen Begriff hatte ich irgendwo aufgeschnappt; er war jedoch nicht negativ behaftet für mich. Ich dachte einfach, dass dies die normale Bezeichnung für Menschen ist, die nicht in die Fußstapfen der Generationen vor ihnen treten. Völlig wertungsfrei tummelte ich mich also zwischen meinen ganzen „Schwarze-Schafe-Freunden“. Diese Vorstellung hat sich hartnäckig lange bei mir gehalten.

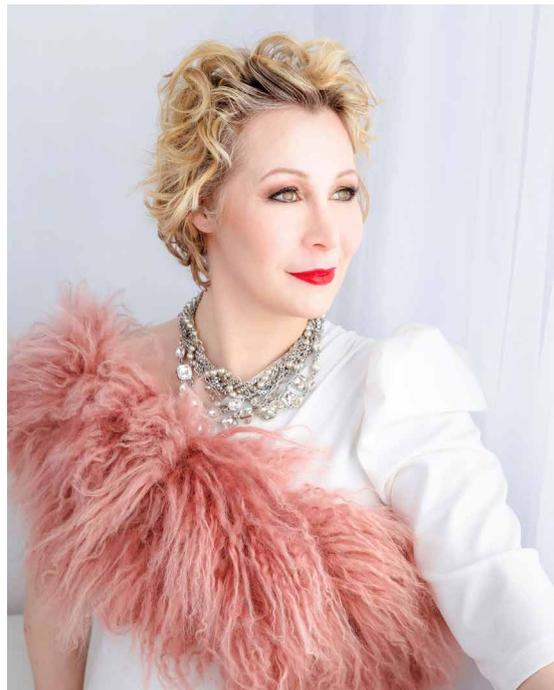
Als ich dann bemerkte, dass es eher außergewöhnlich ist, über Generationen hinweg im selben Berufsfeld zu bleiben, war es für mich bereits zu spät – obwohl ich mich immer eher in der Prinzessinnen-Rolle als in der Metzger-Rolle gesehen habe.

*Bereust du es denn, Metzgerin geworden zu sein?*

**Nadine:** Überhaupt nicht! Aber ich habe eine Weile gebraucht, um den Beruf so zu verändern, dass er für mich passt. Meine Mutter hatte bereits in den 80ern begonnen, Caterings anzubieten – die früher übrigens noch „Partyservice“ hießen und meistens aus einem Speißbraten in Alufolie bestanden. Ich habe von Anfang an gemerkt: Alles, was mit dem Empfangen von Gästen zu tun hat, liegt mir!

*Also hast du eine neue Richtung eingeschlagen?*

**Nadine:** Ja und Nein. Denn im Rückblick ist mir klar geworden, dass ich schon mein ganzes Leben lang Gastgeberin war: Auf die High Teas in meinem Kinderzimmer folgten geradezu königliche Picknicks für meine Schulfreunde und schließlich legendäre Kellerpartys. Aus diesen Erfahrungen heraus entwickelte sich dann mein jetziger Beruf, in dem meine Wurzeln tief im Versorgerhandwerk greifen – und ich gleichzeitig mit der Nasenspitze immer ein wenig die Wolken spüre. Ich sehe mich heute als erfahrene und leidenschaftliche



*Nadine Dorau bekam die Leidenschaft für das Gastgebertum in die Wiege legt. Heute zelebriert sie Caterings auf höchstem Niveau.*

Gastgeberin, die in jeder Situation Haltung bewahren kann und auf den größten Bällen tanzen will. Meine Gäste stehen immer im Fokus meines Tuns: Egal, was um mich herum passiert – am Ende des Tages steht auf jeden Fall der Schokobrunnen. Denn ich bin krisenerprobt und weiß, wie wichtig diese Feierlichkeit für meinen Gast ist.

*Du erfüllst deine Rolle als Gastgeberin mit großer Ernsthaftigkeit. Aber ist eine Party letztlich nicht eher oberflächlich?*

**Nadine:** Ganz im Gegenteil! Feierlichkeiten sind fest in unserer Kultur verankert. Über Generationen hinweg sind wir über Traditionen mit unseren Ahnen verbunden. Wir ehren die Vergangenheit und halten Kultur lebendig. Wir schaffen neue Erinnerungen für und mit unseren Liebsten. Durch den Erhalt dieser Kultur bleibt die Gesellschaft lebendig. Indem wir feiern, wirken wir gegen den Verfall der Zivilisation und für ein Miteinander. Denn wir hinterlassen nicht nur einen ökologischen Fußabdruck, sondern auch eine energetische Signatur. Wir sollten uns bewusst machen, dass wir auch sozial nachhaltig sein können – deshalb ist es wichtig, Werte zu leben und weiterzugeben.

Vita

# leben – lernen – lachen

Geboren am 1. Sonntag des Jahres 1980:  
schon immer ein Glückskind!

Aufgewachsen in Krefeld-Uerdingen – und in einer  
fabelhaften Prinzessinnenwelt

Inspiziert durch starke weibliche Führungsfiguren  
aus Realität und Märchen

Geprägt von einer langen Familientradition an  
Gastwirten und Metzgern

Abschluss der Metzgerausbildung als jüngste Gesellin  
Deutschlands

Mama eines fabelhaften Sohnes, sowie von einigen  
Vierbeinern und 80.000 Bienen für den Uerdinger  
Honig

Tochter der mehrfach ausgezeichneten Rallye-Fahrerin  
Barbra Walter

Beste Freundin der Unternehmerin Ruth Pflaum

Stete Weiterbildung auf allen Ebenen ist Nadines  
Steckenpferd – weil sie eine große Neugierde allem gegenüber  
hat, was ihre Leidenschaft „Gastgebertum“ bereichern kann.

**Fakultative Reise nach Nepal:**

Köchin in Kinderheimen und beim „Jazzmandu-Festival“ am Himalaya

**Drei Jahre Rhetorikausbildung bei Michael Ehlers**

**Mehr als zweijährige Persönlichkeitsbildung bei „Profilier Suzanne“**

# Wirken

## Unternehmerin aus Leidenschaft

Mit Leidenschaft und Professionalität hat Nadine Dorau bereits als junge Frau ein erfolgreiches Business aufgebaut. Inzwischen gibt die erfahrene und gut vernetzte Fachfrau ihr Wissen an die nächste Unternehmer-Generation weiter. Ihr Credo: Tue nur, wovon du wirklich überzeugt bist.

*mit 18 Jahren jüngste Unternehmerin/Gesellschafterin Deutschlands //*  
*Unternehmerin mit 27 Jahren Berufserfahrung // selbst entwickelte Feinkost: Wurst – Schokolade – Weine*  
*// Zusammenarbeit mit mehr als 25 Subunternehmern //*  
*führt eine europäische und eine deutsche Marke //*  
*europaweit tätig*



### Wissen weitergeben

- » Knigge-Trainerin
- » Zero-Waste-Botschafterin
- » Start-up-Förderin
- » Rezeptentwicklerin HIT-Handelsgruppe
- » Autorin
- » Podcast Host



### Qualität sichern

- » The Grow: Vorstand der Kammer „Gastronomie, Hotellerie, Tourismus“
- » Vorstand der Deutschen Knigge Gesellschaft
- » Mitglied im Club der europäischen Unternehmerinnen



# Stilpunkte

STILPUNKTE ist ein Lifestyle-Guide für Konsumenten mit exklusivem Lebensstil. Auf dem STILPUNKTE-Portal und im Printmagazin werden ausgesuchte Adressen, besondere Markenprodukte und gehobene Dienstleistungen gebündelt. Auch die Schmeckerei ist Teil dieses exklusiven Netzwerks.

[stilpunkte.de](http://stilpunkte.de)



The screenshot shows a web article on the Stilpunkte website. At the top, there is a navigation bar with 'Home', 'Themen', and 'Region' on the left, and 'Suche' and 'Shopping Mall' on the right. The main image is a close-up of a white plate with several macarons in pink, green, and white, garnished with fresh herbs. Below the image, the text reads 'Experten INTERVIEW'. The article title is 'Nadine Dorau: Ein Geschenk des Himmels - Gastgeberin in Perfection'. The author is 'von Andrea Hübcher' with a date of 'Veröffentlicht am 02. Juni 2023'. The article text begins with 'Zum Einstieg, was dürfen wir unter der Schmeckerei verstehen?' and continues with 'Kurz und bündig, Gastgeberin! Das nicht nur lockliche Wohl meiner Gäste und Kunden liegt mir am Herzen... Dies umfasst sowohl das Catering aus professioneller Hand, die Gastgeberakademie samt Kruggeschulungen, die Feinkost, die wir anbieten als auch unsere Team- und Familienevents. Und natürlich gehören auch das Buch „Sei mein Gast“ und der Podcast „party possible“ dazu.' To the right of the text is a circular profile picture of Nadine Dorau. Below her name, it says 'Geschäftsführerin Nadine Schmeckerei Catering Fachbetrieb'. At the bottom of the article, there is a quote: 'Ich zelebriere Nahrung für Körper, Geist und Seele. Ich bewahre unsere Werte, unsere Kultur - und schaffe damit.' and a small red circle with the number '1'.

# The Grow

The Grow steht für innovatives Wachstum und fördert Jungunternehmer monetär und inspirativ. Besonderes Augenmerk liegt auch auf der inhaltlichen, wertbasierten Vernetzung der Mitglieder. Im Austausch mit Größen wie Peter Altmaier, Frank Thelen oder Daniel Krauss wird hier das eigene Business für die nächste Generation gestärkt.

[the-grow.de/entrepreneurs-club](http://the-grow.de/entrepreneurs-club)



**BETRAG | NADINE DORAU**

## BIST DU SOZIAL NACHHALTIG?

ZWISCHEN VERGÄNGLICHKEIT UND BESTÄNDIGKEIT – EINE PHILOSOPHISCHE BETRACHTUNG VON WERTEN IM NETZWERK.

**NADINE DORAU** ist eine 37-jährige, gebürtig aus Berlin, die in der IT-Branche arbeitet. Sie ist eine leidenschaftliche Netzwerkerin und hat sich in der letzten Zeit auf die Suche nach einer sinnvollen und nachhaltigen Lebensgestaltung gemacht. Sie ist die Autorin des Artikels „Bist du sozial nachhaltig?“ in der aktuellen Ausgabe von THE GROW MAGAZINE.

**WIR VERSTEHEN ALSO, ES BRAUCHT DAS WIR – AUCH FÜR DAS TUM, ES BRUCHT DAS KUNSTWOLLE BEWEBE „NETZWERK“.**

Nadine Dorau, Autorin & Fotografin

# CEU – Club der europäischen Unternehmerinnen

Dorothea Bär treffen und mit Antonia Rados über ihre Auslandseinsätze als Chefreporterin sprechen. Mit Cornelia Poletto ein Mehrgang-Menü planen und sich mit Regine Sixt über die Unternehmensphilosophie austauschen. Auf Augenhöhe inspirierende, tatkräftige Damen kennenlernen, die ihre Anmut und Fraulichkeit leben und trotzdem Boss sein können.

[ceu-hamburg.eu](http://ceu-hamburg.eu)



**1. Wie würden Sie in einem Satz Ihr Business beschreiben?**

Die Vielseitigkeit der Gastfreundschaft macht mein Business aus, die Liebe zur Kreativität ist die getrüffelte Sahne auf dem Kaviar.

**2. Wo finden Sie die größte Inspiration für Ihren Beruf?**

Im Ballett, genauso sollen meine Gerichte und das Drumherum herum anmuten. Leichtfüßig und sich verbindend.

**3. Was ist für Sie der größte Luxus, unabhängig von materiellen Dingen?**

Dass ich es mir sowohl leisten kann, Aufträge abzulehnen, aber auch kostenlos zu arbeiten.

**4. Mit wem würden Sie gern einmal einen Kaffee trinken?**

Victoria von Schweden, Elon Musk und wenn Verstorbene ebenfalls genannt werden dürfen: Evita Perón

Nadine Dorau,  
Geschäftsführerin, Autorin  
Nadines Schmeckerei



**5. Was ist Ihr Lebensmotto bzw. welches Zitat beschreibt Ihre Lebenseinstellung am besten?**

Der Sinn des Lebens ist es schließlich, zu leben, bis an die äußersten Grenzen dessen zu gehen, was wir erfahren können, begierig und furchtlos nach immer neuen, reicheren Erfahrungen zu greifen. - Anna Eleanor Roosevelt

**6. Welchen Tipp geben Sie Frauen mit auf den Weg, die ihr eigenes Business gründen (möchten)?**

Hab' keine Angst vor dem Weg, es gibt nicht den einen richtigen Weg. Er wird zu deinem Weg, mit jedem Schritt, den du gehst.

**7. Wenn Sie nicht den Job machen würden, den Sie ausüben, welcher anderen Berufung würden Sie dann heute nachgehen?**

In der DNA gründendes Persönlichkeitscoaching.

Nadine Dorau,  
Geschäftsführerin, Autorin  
Nadines Schmeckerei



**8. Bei welcher Beschäftigung finden Sie den besten Ausgleich zum Job?**

Mitgliedschaften in einem so großartigen Club wie dem CEU, perfekte Symbiose von all' meinen Herzensthemen: großartige Frauen, beste Gastfreundschaft und „die Welt besser machen“.

**9. Welches Buch würden Sie einem guten Freund empfehlen?**

Maye Musk „Eine Frau – Ein Plan“.

**10. Was war der beste Ratschlag, den Sie je beruflich bekommen haben?**

Mach' dein Ding, dann wird es richtig gut.

Nadine Dorau,  
Geschäftsführerin, Autorin  
Nadines Schmeckerei



# Profession

## Gast geben – ein Geschenk aus vollem Herzen

Vom kleinen Empfang über die Charity-Gala bis hin zum mittelgroßen Festival: Nadine hat schon mehr als 10.000 Veranstaltungen kulinarisch begleitet – dank ihr wird selbst ein Picknick zum Event.

### Gastgeberin der Stars

Nadine hat für die Pre-Veranstaltungen der Filmfestspiele Cannes ebenso gekocht wie für große Film- und Fernsehproduktionen. Wolfgang Bosbach war bei ihr zu Gast in der „Kulturküche“ – ebenso wie Giulia Siegel, Tamara Gräfin von Nayhaus und Markus Grimm, Nachfahre der Gebrüder Grimm. Auch mit ihren Caterings für Backstage und Aftershow hat sich Nadine einen Namen gemacht.

### Medienprofi

In der „Sendung mit der Maus“ und bei „Galileo“ war Nadine schon zu sehen. Sie überzeugte in Boulevard-Formaten wie „RTL Exklusiv“ und „Froonk der Weddingplaner“, fühlt sich aber auch in News- und Servicesendungen zu Hause wie WDR Aktuelle Stunde, Sat 1 Frühstücksfernsehen oder Auto Motor Sport.

### Podcasterin und Autorin

In ihrem Podcast „Party Possible“ teilt Nadine regelmäßig Insides aus der Gastroszene und gibt Tipps für perfekte Gastlichkeit.



Party Possible von Nadine Dorau ist verfügbar auf:



Das Buch „Sei mein Gast“ von Nadine enthält nicht nur jede Menge Ratschläge für die perfekt geplante Hochzeit oder eine spektakuläre Motto-Party – Nadine lässt den Leser auch an ihren ganz persönlichen Erfahrungen und ihrer Philosophie rund um das Thema Gastlichkeit teilhaben. Ihre sprühende Kreativität und Energie machen einfach Lust, sofort ein spektakuläres Fest zu planen und umzusetzen!

Nadine Dorau // Sei mein Gast

1. Auflage 2021 // ISBN: 978-3-00-067360-3

# Philosophie

## Im Dienst des Gastes

*Unvergessliche Erinnerungen schaffen: Das ist das Ziel und der Antrieb von Nadine. Mit ihrem unvergleichlichen Gespür für Kulinarik und ihrem professionellen Können löst sie echte Hochgefühle bei ihren Gästen aus. Nadines Philosophie ist inspiriert von der „Experience Economy“ des österreichischen Dramaturgen und Top-Speakers Christian Mikunda.*

### Joy

Die Lust an Üppigkeit und Überschwang; an ausladender Kulinarik und ausschweifenden Veranstaltungen

### Bravour

Die Fähigkeit, mit Qualität zu überzeugen –  
und durch Raffinesse zu überraschen

### Glory

Der Wow-Effekt: das unaussprechliche Gefühl  
während und nach einer gelungenen Veranstaltung

„Für meine Gäste schlüpfte ich in die Rolle  
der Magierin – von der Muse geküsst und  
im Intermezzo mit der Rebellin.“

Nadine Dorau



## Kontakt

Nadine Dorau // Die Schmeckerei

Bahnhofstr. 1 // 47829 Krefeld

+49 (0)2151 470908

[business@nadines-schmeckerei.de](mailto:business@nadines-schmeckerei.de) // [nadines-schmeckerei.de](http://nadines-schmeckerei.de)