

Neuer Antipasti-Stand auf dem Wochenmarkt am Rathaus

Patrick Valentin Smely freut sich auf interessierte Kundinnen und Kunden auf dem Wochenmarkt



Seit einigen Wochen gibt es auf dem Gottenheimer Wochenmarkt am Rathaus einen neuen Stand.

Patrick Valentin Smely hat viele berufliche Erfahrungen im Lebensmittelbereich gesammelt und freut sich an seinem Antipasti-Stand auf interessierte Kundinnen und Kunden und darauf, die Gottenheimer noch besser kennen zu lernen.

„Als gelernter Winzergeselle habe ich früh Interesse an guten Lebensmitteln und Hochgenuss am Tisch entwickelt“, sagt Patrick Valentin Smely über seine Motivation, sich mit hochwertigen Spezialitäten selbständig zu machen. Im März 2021 ergriff er die Möglichkeit und startete mit einem Feinkost- und Olivenstand in Freiburg-Littenweiler. Anfangs war Smely parallel dazu noch bei einem Lebensmittelgroßhandel als Gebietsverkaufsleiter angestellt. Im Januar dieses Jahres war es soweit: Patrick Valentin Smely konnte mit „Feinkost Smely“ auf eigenen Beinen stehen – vor allem durch die Übernahme eines Standplatzes in Ettenheim. Nebenbei standen Smely und sein Team Anfang des Jahres in Verhandlungen mit der FWTM zur Teilnahme am Feierabendmarkt im Freiburger Colombipark.

„Unser Stand in Gottenheim ist für mich der nächste logische Schritt“, so Patrick Valentin Smely über die Entscheidung, nun den Gottenheimer Wochenmarkt zu bereichern. „Gottenheim, das ist für mich auch das Tor zum Kaiserstuhl.“ Sein Sortiment spiegelt Patrick Valentin Smelys Liebe an feinem Essen wieder. So gibt es bei Smely etwa einen handgeschöpften griechischen Bio-Feta und daraus handgefertigte Cremes (mit Knoblauch oder Paprika), zudem sind am neuen Antipasti-Stand in Gottenheim von Hand eingelegte getrocknete Bio-Tomaten und daraus hergestelltes Tomatenpesto (natürlich mit viel Parmesan) zu finden sowie handgefertigtes Ajvar mit Chilliflocken. Zudem gibt es bei Smely von Hand eingelegte Oliven, teilweise in Bioqualität, sowie verschiedene Olivenöle und Essige. Ergänzt wird das Angebot durch verschiedene Antipasti wie etwa

Artischockenherzen, Chillies und Dolmas. Um eine hohe Qualität seines Angebots garantieren zu können suchen Patrick Valentin Smely und seine Frau die Zulieferer persönlich aus und kontrollieren ständig die Qualität der Produkte.

Seine Philosophie beschreibt Patrick Valentin Smely folgendermaßen: „Es ist mir wichtig, dass meine Kundinnen und Kunden Gewissheit haben, immer das Bestmögliche vom Stand mitzunehmen.“ Deshalb zeichnet er auch nicht alle Produkte mit „Bio“ aus, auch wenn sie es sind. Neben der Herstellung entstehe der „Kick“ seiner Genussprodukte vor allem während der Veredlung, für die sich Patrick Valentin Smely jede Woche von Neuem viel Zeit nimmt. „Ich werde nicht müde, mich immer wieder selbst zu verbessern“, erklärt er.

Wer mehr über Patrick Valentin Smely und vor allem seine Produkte erfahren will, der sollte sich auf dem Gottenheimer Wochenmarkt am Rathaus Zeit für ein Gespräch direkt am Stand nehmen. „Die umfassende Kundenberatung und der Wunsch, jeden Kunden und jede Kundin an meinem Stand so zu bedienen, dass er oder sie gerne mit einem Lächeln wiederkommen möchten“, so Smely, seien für ihn nicht nur eine Selbstverständlichkeit, vielmehr ein wichtiges Anliegen. Patrick Valentin Smely freut sich auf sein Gottenheimer Publikum, auf Interesse und Offenheit und natürlich auch darauf, seine hochwertigen Produkte zu verkaufen. „In Gottenheim will ich dauerhaft bleiben. Ich hoffe, dass meine Produkte in Gottenheim auf Interesse stoßen.“