

S U S A N N M E H L H O R N
TEXTERIN FÜR GASTRONOMIE UND
ERNÄHRUNG

Portfolio





WER SCHREIBT HIER

Ich bin *Susi*, Texterin und Ernährungsberaterin aus dem Südraum von Leipzig.

Ich schreibe über Essen, seit mir aufgefallen ist, dass die meisten Speisekarten schlechter sind als das, was aus der Küche kommt.

Zwanzig Jahre habe ich in Büro und Logistik gearbeitet, sieben davon als Führungskraft. Ich weiß, wie ein Betrieb von innen aussieht, wo die Zeit fehlt und warum Texte als Erstes liegen bleiben. Seit 2024 schreibe ich hauptberuflich.

Mein Thema ist der Teller. Speisekarten, Rezepte, Ernährung, alles was mit dem zu tun hat, was Menschen essen. Ich koche jeden Tag selbst und bin zertifizierte Ernährungsberaterin. Deswegen weiß ich, wie ein Gericht klingen muss, damit es jemand bestellt.

2004

Ausbildung zur Bürokauffrau.
Rechnungen, Ablage, Struktur. Der Grund,
warum ich bis heute Termine halte.

2017

Logistik, Führungskraft. Schichtbetrieb,
Prozesse, Menschen. Ich habe gelernt,
wie ein Laden läuft, wenn viel los ist.

2022

Prozessmanagement.
Arbeitsanweisungen schreiben, damit
sie jemand versteht und nicht nur
abheftet. Der Punkt, an dem mir
aufgefallen ist, dass ich gut erkläre.

2024

Selbstständig als Texterin. Seitdem
schreibe ich für Unternehmen, die
etwas verkaufen wollen, ohne zu
klingen wie eine Agentur.

2026

Schwerpunkt Gastronomie.
Speisekarten, Websitetexte,
Google-Einträge, Social Media.
Ganzheitliche Ernährungsberatung.



WIE ICH SCHREIBE

3

Inspiration & *Stilrichtung*

Der erste Satz ist der Punkt

Kein Anlauf, keine
Ankündigung, kein "In diesem
Beitrag zeige ich dir".

Konkret statt schön

"In Butterschmalz gebacken"
schlägt "liebevoll zubereitet".
Ein Detail sagt mehr als drei
Adjektive.

Kein Wort, das Du nicht selbst sagen würdest

Wenn Du den Text laut vorliest und dich fremd
anhörst, war ich zu weit weg von Dir.



BEISPIEL · BÜRGERLICHES RESTAURANT

Speisekarte

Drei Gerichte, wie sie auf vielen Karten stehen, und wie ich sie schreiben würde. Gleiches Gericht, gleicher Preis, gleiche Küche.

Vorher	Nachher
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salatbeilage	Wiener Schnitzel vom Schwein, dünn geklopft und in Butterschmalz gebacken. Dazu hausgemachte Pommes und ein kleiner Salat mit Kräuterdressing.
Hausgemachte Suppe des Tages	Die Suppe, die morgens fertig wird und mittags alle ist. Was drin ist, sagt Ihnen die Bedienung.
Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter, Beilage nach Wahl	Rumpsteak, 200 Gramm, auf der Gusspfanne gebraten und mit Kräuterbutter serviert. Beilage suchen Sie sich aus.

Beim Schnitzel ist die Zubereitung dazugekommen. Butterschmalz und dünn geklopft sagen mehr über die Küche als jedes Adjektiv.

Bei der Suppe habe ich nichts erfunden. Wenn täglich wechselt, was drin ist, wird genau das zum Text.

Beim Rumpsteak steht jetzt die Zubereitung drin. Gusspfanne und 200 Gramm sind das Argument für den Preis.

Das ist ein Beispiel, kein Kundenauftrag.

Schick mir Deine Karte, dann schreibe ich Dir zwei Gerichte kostenlos neu.

Google-Eintrag

Die meisten Gäste entscheiden sich, bevor sie Ihre Website öffnen. Sie tippen den Namen bei Google ein, sehen drei Fotos und einen leeren Steckbrief und gehen weiter zum nächsten Treffer.

Vorher	Nachher
Gasthaus Zur Linde Restaurant	Gasthaus Zur Linde Bürgerliche Küche, Biergarten, Familienfeiern
Keine Beschreibung	Beschreibung, 490 Zeichen
Öffnungszeiten nicht angegeben	Öffnungszeiten inklusive Feiertagen
3 Fotos, das neueste von 2019	24 Fotos, sortiert nach Essen, Gastraum, Biergarten
Keine Angaben zu Ausstattung	Biergarten, Reservierung, Kartenzahlung, barrierefrei
Speisekarte nicht hinterlegt	Speisekarte verlinkt
Letzte Bewertung unbeantwortet	Antwortvorlagen für Bewertungen übergeben

Bürgerliche Küche in Großpösna, seit 1974 in Familienhand. Mittags wechselnder Mittagstisch ab 9,90 Euro, abends die volle Karte mit Rouladen, Schnitzeln und saisonalen Gerichten. Das Fleisch kommt vom Fleischer aus dem Nachbarort, die Klöße machen wir selbst. 80 Plätze im Gastraum, 60 im Biergarten. Feiern bis 100 Personen auf Anfrage. Reservierung empfohlen, besonders am Wochenende.

*Jede Zahl in diesem Text ist eine Antwort auf eine Frage, die Gäste sonst am Telefon stellen.
Beispiel, kein Kundenauftrag. Schicken Sie mir Ihren Google-Eintrag, dann sage ich Ihnen, was fehlt.*

EIGENE ACCOUNTS @STRUKTUR.MIT.FOOD



Mein Account. Rezepte, Alltag, Essen.
Bilder und Texte sind von mir.

Ich schreibe und fotografiere Essen seit Jahren auf meinen eigenen Kanälen. Was Du hier siehst, ist meine Arbeit, keine Vorlage.

So könnten Deine Texte aussehen:

“Heute stehen Rouladen auf dem Mittagstisch. Sie sind seit dem frühen Morgen im Ofen und erfahrungsgemäß gegen halb eins ausverkauft, deshalb lohnt sich ein kurzer Anruf vorher. Mittagstisch von 11.30 bis 14 Uhr, diese Woche für 9,90 Euro.”

*“Bei 22 Grad haben wir den Biergarten geöffnet, und unter der Linde findet sich auch mittags noch ein schattiger Platz. Ab 17 Uhr läuft dazu die warme Küche.
Am Wochenende wird es meistens voll, über eine kurze Reservierung freuen wir uns.”*

Ein Beitrag hat einen Job: Gäste heute. Nicht Follower irgendwann.

Social Media

FÄHIGKEITEN

Darauf kannst Du *Dich verlassen*

- ✓ Seit 2024 hauptberuflich Texterin
- ✓ 20 Jahre Büro und Logistik, davon 7 als Führungskraft
- ✓ Zertifizierte Ernährungsberaterin
- ✓ Zwei eigene Instagram-Accounts rund ums Essen
- ✓ Feste Preise, feste Termine, eine Korrekturrunde inklusive

W A S E S K O S T E T

Angebote & Preise

Speisekarte komplett neu getextet – ab 290 Euro

Website und Google Business Profil – ab 390 Euro

Social Media, laufend, 8 Beiträge im Monat – ab 390 Euro im Monat

Feste Preise, keine Stundenabrechnung. Du bekommst den Preis vor der Arbeit, nicht danach. Eine Korrekturrunde ist immer dabei.

Größere oder ungewöhnliche Projekte rechne ich individuell. Das klären wir in einem kurzen Gespräch.

E-Mail: info@herzseelewort.de

WhatsApp: 01525 2594174

“

9

Willst du wissen, wie deine Karte klingen könnte?

Schick mir deine aktuelle Speisekarte, dann schreibe ich dir zwei Gerichte kostenlos neu, damit du siehst, was ich meine.

Gefällt es dir, reden wir über den Rest. Gefällt es dir nicht, hast du zwei gute Gerichtebeschreibungen geschenkt.



E-Mail:

info@herzseelewort.de

”





Copywriting

SUSANN MEHLHORN
TEXTE FÜR GASTRONOMIE

info@herzseelewort.de

WhatsApp: 01525 2594174

www.herzseelewort.de