

Frauen hinter den Herd

WEIBLICHE KÜCHENCHEFS SIND UNTER DEN SPITZENKÖCHEN IMMER NOCH DIE AUSNAHME. WIR STELLEN DREI ERFOLGREICHE FRAUEN VOR, WELCHE SICH VOM KLISCHEEBEHAFTE TEN ROLLENVERSTÄNDNIS NIE HABEN ABSCHRECKEN LASSEN UND DIE HERAUSFORDERUNG „MÄNNERDOMAINE KOCH“ SUVERÄN MEISTERN.

Die Frau hinter dem heimischen Herd zur Verpflegung der Familie entspricht noch immer dem traditionellen Rollenbild. Die erfolgreiche Küchenchefin in der Spitzengastronomie hingegen ist ein eher seltener Anblick. Ausnahmen bestätigen bekannter Weise die Regel und so stellen wir Ihnen auf den folgenden Seiten drei jener Ausnahmeköchinnen vor, die in dem klassischen Männerberuf „Küchenchef“ äußerst erfolgreich ihre Frau stehen. Offen sprechen sie über ihre Erfahrungen und die Herausforderungen in ihrem Job.

HIMMLISCHES ENERGIEBÜNDEL

Jacqueline Pfeiffer hat es geschafft, mit Kreativität, Ehrgeiz und einem sicheren Geschmack in die männerdominierte Welt der Kulinarik einzudringen. Die zierliche, zurückhaltende Frau ist sie nur auf den ersten Blick, tatsächlich steckt in ihr ein wahres Energiebündel und eine ehrgeizige, taffe Managerin. Dabei war Pfeiffer als Schülerin alles andere als brav und fleißig. Bei einer Französisch-Schularbeit gab sie eine Arbeit ab, die nur zwei Zeilen enthielt – und die waren in deutscher Sprache formuliert: „Französisch und die anderen Fächer – alles ist schrecklich an der Schule. Alles, bis auf eines: Kochen.“. Das Zubereiten von Speisen war immer schon die große Leidenschaft des aufmüpfigen Mädchens. Dass sie Köchin werden möchte, war also schon lange klar, dass gerade ein französisches Restaurant zu ihrem Arbeitsplatz werden sollte, war es zum Zeitpunkt der verpatzten Französisch-Schularbeit wohl eher nicht. Heute werkt die sympathische Perfektionistin nämlich als Küchenchefin im renommierten, französischen Restaurant „Le Ciel“ (bedeutet übersetzt: Der Himmel) und hat sich bereits zum wiederholten Male zwei Hauben erkocht. Vielleicht kann sie uns verraten, warum es trotz aller Emanzipationen nach wie vor so wenige weibliche Küchenchefs in der Spitzengastronomie gibt? „Die Spitzengastronomie ist nicht gerade sehr frauen- beziehungsweise familien- ▶

FRAUEN-POWER. Jacqueline Pfeiffer, Küchenchefin im Restaurant „Le Ciel“, steht hinter dem Herd erfolgreich ihre Frau.

„Früher war die Frauen mit der Familie beschäftigt.
Da blieb einfach keine Zeit, um Karriere zu machen.“

– Sohyi Kim –

freundlich“, gesteht Pfeiffer, „vor allem mit den langen Arbeitszeiten und den Diensten an Wochenenden und Feiertagen tun sich Frauen oft schwer.“ Trotzdem lässt sich laut Pfeiffer in den vergangenen Jahren eine Verbesserung erkennen. „Ich denke, die bekannten Köchinnen in Österreich wie zum Beispiel Lisl Wagner-Bacher oder Kim haben viel dazu beigetragen, dass Frauen in der Küche mittlerweile sehr wohl respektiert werden“, erklärt Pfeiffer – womit wir auch schon bei der zweiten starken Frau unserer Geschichte sind.

KOREANISCHE ALLROUNDERIN

Sohyi Kim beeindruckt ebenfalls nicht mit körperlicher, sondern viel mehr mit emotionaler und fachlicher Größe. Sie gilt als erste und nach wie vor beste Vertreterin ihrer asiatischen Küche in Österreich und wurde als Inhaberin ihres Restaurants „Kim kocht“ ebenfalls mit zwei Hauben bemützt. Längst ist sie durch ihre TV-Auftritte landesweit bekannt. Dabei deutete bei Kim zunächst gar nichts auf

eine Laufbahn als Köchin hin. Zwar arbeitete sie eine Zeit lang im Gourmetrestaurant ihrer Mutter in Südkorea, entschied sich dann aber für die Modebranche, absolvierte ein Modestudium in Wien und war einige Jahre mit ihrer eigenen Bekleidungsline unterwegs. Erst dann kehrte sie zur Kulinarik zurück, war die erste Sushiköchin in Wien, führte die ersten Take-away-Lunchboxen bei Meinl ein und baute das erste Sushi-Lokal in Eisenstadt sowie Österreichs ersten Bio-Supermarkt mit auf. Nebenher arbeitete sie an der Konzeptionierung verschiedener Lokale mit, bis sie schließlich 2001 in ihrem eigenen Restaurant „Kim kocht“ im 9. Wiener Gemeindebezirk landete.

Auch sie fragen wir, woran es wohl liegen mag, dass man so wenige weibliche Küchenchefs in der Spitzengastronomie findet. Die Antwort sieht Kim in der Geschichte begründet. „Frauen waren früher mit Familie, Haushalt und Kindererziehung beschäftigt. Da blieb keine Zeit, um groß Karriere zu machen“, ist sie überzeugt, „Die Karriere machten die Männer und entwickelten in den vergangenen Jahrzehnten eine eigene Lobby. Wir Frauen stehen da erst am Anfang.“ Und sie fügt hinzu: „Außerdem hat Kochen in der Gastronomie schon etwas mit Kraft zu tun. Heben Sie einmal einen 30-Liter-Topf mit Suppe. Da sind viele Frauen den Männern ganz einfach körperlich unterlegen.“

VORARLBERGER BIOFAN

Auch die dritte in unserem Bunde ist eine Quereinsteigerin in der Gastronomie. Denise Amann tauschte ihr Diplom in Kommunikationsdesign gegen den Kochlöffel ein und eröffnete ihr kleines Restaurant „noi“ am Wiener Brunnenmarkt, wo es biologische, nachhaltige und oft asiatisch angehauchte Speisen zu genießen gibt. Die gebürtige Vorarlbergerin nimmt die Frage mit Humor. „Warum es so wenig Frauen in der Spitzengastronomie gibt? Ich glaube, man könnte genauso gut folgende Frage stellen: Wie viel Männer hätten früher gerne einmal in der Küche Hand angelegt, durften aber nicht, da es damals im Patriarchat verpönt war, Frauenarbeit zu machen? Männer brachten das Geld nach Hause, die Frauen bekochten die Familie. Der einzige Weg, wie es die Männer doch an den Herd schaffen konnten, war über die Gastronomie, und dort oft verbun- ▶

» BUCH-TIPPS



- ▶ „Spitzenköchinnen“, Gilles Pudlowski
ISBN: 978-2-08-021041-8, 192 Seiten,
Flammarion-Verlag, € 20,60
- ▶ „Dreimahl“, Denise Amann
ISBN: 3-701-73116-0, 159 Seiten,
Residenz-Verlag, € 24,90
- ▶ „Kim kocht“, Sohyi Kim
ISBN: 3-950-08569-6, 144 Seiten,
D+R Verlag, € 24,90



KIM KOCHT. Eigentlich wollte Sohyi Kim Modedesignerin werden, doch die Liebe zum Essen trieb sie zurück in die Kulinarik.



NOIE HERAUSFORDERUNG.
Denise Amann tauschte Kommunikationsdesign gegen ihr Restaurant „noi“ ein.

FOTOS D+R VERLAG, BACARO, ORF/GUNTHER PICHLKOSTNER, LE CIEL

„Frauen kochen mit dem sechsten Sinn.“


– Denise Amann –

den mit einigem an Ruhm und Ehre – was Männer ja auch oft brauchen“, lacht Amann. Aber auch sie ist der Meinung, dass es heute längst nicht mehr so schwer ist, als Frau ganz nach oben zu kommen wie früher. „Das war einmal. Heutzutage kann frau es mit dem notwendigen Einsatz und Durchhaltevermögen genauso weit bringen wie ein Mann.“

KOCHEN FRAUEN ANDERS?

Dass Küchenchefinnen anders arbeiten als ihre männlichen Kollegen, sind sich die drei Köchinnen einig. „Ich glaube, dass Frauen mehr Wert auf Harmonie am Arbeitsplatz legen“, so Amann, „Männer klopfen eher mal auf den Tisch.“ Zudem unterstellt sie den Frauen eine bessere Intuition. „Vielleicht kochen wir Frauen tatsächlich mit dem sechsten Sinn, der uns ja oft unterstellt wird. Außerdem – und das sieht man ja schon an den Bestellungen weiblicher Gäste im Restaurant – achten Frauen in punkto Essen mehr auf ihren Körper. Ich glaube, das schlägt sich in der Küche nicht selten in der Produktauswahl nieder.“ An der Stelle nickt Kim eifrig. „Frauen kochen feinfühler und genauer. Sie gehen mit Lebensmitteln viel sensibler und emotionaler um“, sagt sie. Auch ist sie überzeugt, dass Frauen teamfähiger sind und bessere Motivatoren als Männer. Gerade deshalb findet sie es sehr schade, dass viele Frauen sich ihren Stärken oft nicht bewusst sind. „Frauen haben weniger Vertrauen in ihre Talente, sind selten mit dem zufrieden, was sie können. Dabei können wir so viel“, appelliert Kim. Nur Pfeiffer hält sich bei diesem Thema zurück. Da sie ausschließlich bei männlichen Köchen gelernt hat, kennt sie die genaue Herangehensweise von anderen Köchinnen nicht, „aber ich gehe davon aus, dass sie sich nicht im Wesentlichen von jener der männlichen Kollegen unterscheidet“, sagt sie, denkt kurz nach und meint dann: „Jedoch behaupten manche meiner Gäste, bei meinen Gerichten würde man die Handschrift einer Frau erkennen. Ich muss ehrlich sagen, ich könnte den Unterschied nicht herauschmecken. Ich denke, es gibt ebenso herausragende Köche wie Köchinnen.“ Ihrer Meinung nach hängt das Talent zum Kochen eben nicht vom Geschlecht, sondern von der Persönlichkeit ab.

MACHEN SIE DIE PROBE

Wenn Sie sich selbst ein Bild davon machen möchten, ob und wie Frauen anders kochen, dann besuchen Sie doch einmal die Restaurants, in denen Frauen das Zepter – verzeihung, den Kochlöffel – schwingen. Egal, ob Mann oder Frau – hier sind Sie immer willkommen. 

» ADRESSEN

- ▶ **Kim kocht**, Sohyi Kim
1090 Wien, Lustkandlgasse 4
Tel.: 01/319 02 42, www.kimkocht.at
- ▶ **Le Ciel**, Jacqueline Pfeiffer
1010 Wien, Kärntner Ring 9
Tel.: 01/515 80 9100, www.leciel.at
- ▶ **Noi**, Denise Amann
1160 Wien, Payergasse 12
Tel.: 01/403 13 47, www.noi.at.vu

NOCH MEHR FRAUEN-POWER

- ▶ **Hubertus**, Johanna Maier
5532 Filzmoos, Am Dorfplatz 1
Tel.: 06453/82 04, www.hotelhubertus.at
- ▶ **Kellerwand**, Sissy Sonnleitner
9640 Kötschach-Mauthen
Tel.: 04715/269, www.sissy-sonnleitner.at
- ▶ **Landhaus Bacher**, Lisl Wagner-Bacher
3512 Mautern, Südtirolerplatz 2
Tel.: 02732/829 37, www.landhaus-bacher.at
- ▶ **Neni**, Haya Molcho
1060 Wien, Naschmarkt 510
Tel.: 01/585 20 20, www.neni.at
- ▶ **Una A.**, Una Abraham
1070 Wien, Burggasse 76, Tel.: 01/526 90 57
- ▶ **Waldschänke**, Elisabeth Grabmer
4710 Grieskirchen, Kickendorf 15
Tel.: 07248/623 08, www.waldschaenke.at