



Jacqueline auf Wolke 7

Sie war ein **böses Mädchen** und trotzdem kocht sie heute im **Himmel**. Im Le Ciel, französisch für Himmel, vereint Jacqueline Pfeiffer die französische Küche mit österreichischer Tradition.

Text: Michael Pech

Diese Geschichte beginnt im Jahr 1993 und sie beginnt mit einem Knall. Ein Klassenzimmer im niederösterreichischen Türnitz. Französisch-schularbeit. Schlichte Holzbänke, dahinter Mädchen, die ihre Hefte brav mit Aufsätzen in französischer Sprache füllen. Alles schreibt noch, als plötzlich eine der jungen Damen ihre Sachen zusammenpackt, aufspringt, der Professorin das Heft vor die Nase knallt und unter schockierten Blicken aus der Klasse stürmt. Es war der letzte große Auftritt der Schülerin Jacqueline Pfeiffer. Denn die Professorin fand kein einziges französisches Wort in der Schularbeit. Lediglich ein paar Zeilen, verfasst in Deutsch. Der Inhalt: Französisch und die anderen Fächer, alles ist schrecklich an der Schule. Alles bis auf eines – Kochen!

Jacqueline Pfeiffer heute: Das ist ausgerechnet französische Küche, vermischt mit österreichischer Tradition. Das ist Kochkunst auf höchstem Niveau. Das ist der

Mut zur Reduziertheit. Vom aufmüpfigen Mädchen von einst blieb nicht mehr viel übrig. Strebsamkeit und der unbändige Wille, ständig an sich selbst zu feilen, brachten der heute 32-jährigen vor kurzem die dritte Haube ein. Hoch über den Dächern Wiens, im 7. Stock des Grand Hotels, da öffnet sich das Reich der österreichischen Aufstiegsköchin, das Le Ciel.

Ein gediegenes, edles Restaurant, der Speisesaal getragen von sechs Säulen, der Böhmdorfer-Flügel in Weiß, die Wände gelb, die Decke in himmlischem Blau. Unten das hektische Treiben der Großstadt, oben Ruhe. Für die Gäste jedenfalls. Denn in der Küche geht es durchaus schon einmal lauter zu. „Ich bin hart zu mir und auch zu meinen Mitarbeitern, das ist mir bewusst“, sagt Pfeiffer. Man nimmt es ihr ab. Denn die zierliche junge Dame ist sie nur auf dem ersten Blick. Ein Energiebündel steckt in ihr, das immer höher hinaus will, das mit drei Hauben noch lange nicht ihr Ziel erreicht hat. ►

Fotos: Werner Krug

wordrap

Ein Muss im Kühlschrank zu Hause?

Selbst gemachte Marmelade von den Großeltern, Käse, Salami, Senf Gurken, Oliven, Wein, Champagner und Bier.

Was treibt Sie zur Weißglut?

Wenn ohne Hirn gearbeitet und mit Lebensmitteln respektlos umgegangen wird.

Peinlich ist Ihnen ...

... wenn mich Leute ansprechen und ich erkenne sie nicht oder mir fällt der Name zu der jeweiligen Person nicht ein.

Ihr größter Tick?

Sauberkeit und Ordnung.

Ihr schönster Moment?

Als ich erfahren habe, dass wir die dritte Haube bekommen haben.

Pommes mit Ketchup oder Mayonaise?

Mit beidem. Vor allem, wenn ich mit meinen zwei kleinen Cousinen unterwegs bin.



Im 7. Stock des Wiener Grand Hotels ist das Le Ciel beheimatet. Von der Terrasse aus genießt man einen herrlichen Blick über die ganze Stadt.



So sieht der Himmel aus. Das Le Ciel ist sicher kein hippestes In-Lokal. Es ist ein edles Restaurant für anspruchsvolle Gäste.

„Ich bin hart zu meinen Mitarbeitern und zu mir selbst. Aber nur so lässt sich der größtmögliche Erfolg erzielen.“

fen. Ein Blick in die Karte beweist das: Gänseleberconfit mit Rhabarberkompott und Lavendelwaffel, Frühlingsgemüsequiche mit Oliven und Wildkräutern, Maischolle gebraten und gebacken mit gratinierten Cremekartoffeln, grünem Spargel und Krabbenpecksauce oder Kokos-Crème-Brûlée mit Bananencrisp, eingelegtem Ingwer und Melone.

Einflüsse nahm sie von allen ihren Stationen mit. Pfeiffer kochte im Adlon in Ber-

als Küchenchefin. „Es war die Verbundenheit mit diesem Haus, der Kontakt mit den Menschen, die hier arbeiten, warum ich das Angebot sofort angenommen habe.“ Und letztlich war es wohl auch ein Stück Dankbarkeit ihrem ehemaligen Lehrmeister Pucher gegenüber. Denn als Pfeiffer mit 19 Jahren und acht Fünfern im Zeugnis die Schule geschmissen hatte, begab sie sich auf einen steinigen Weg, der zu Beginn so gar nicht in Richtung Gourmetküche führen sollte. „Ich habe in einem Selbstbedienungsrestaurant Teigtüten aufgerissen und in eine Maschine geschüttet.“ Nach eineinhalb Jahren entschloss sie sich erneut zu einer Kehrtwendung und bewarb sich in allen Fünf-Sterne-Häusern Wiens. Pucher, damals Küchenchef im Grand Hotel, gab ihr eine zweite Chance. Ein Goldgriff, wie sich bald herausstellen sollte.

Ich bin **besessen vom Kochen**, aber genau darin liegt die Gefahr. Der **Kopf muss frei sein**.

lin, im La Maison de Marc Veyrat in Ancecy und im Beau Rivage Palace in Lausanne. Nach sechs Jahren im Ausland entschied sie sich zur Rückkehr nach Österreich. Der Executive F&B-Director Siegfried Pucher im Grand Hotel holte sein ehemaliges Lehrmädchen zurück nach Wien und das gleich

Und von dem Zeitpunkt an lief es wie am Schnürchen. „Ich bin besessen vom Kochen, aber genau darin liegt die Gefahr. Heute schaffe ich es, in meiner Freizeit auszuspannen. Das war aber nicht ▶

„Ich bin eine verbissene Arbeiterin. Vielleicht auch manchmal zu viel.“ Bislang dürfte es nicht geschadet haben. Der Erfolg hat schließlich das letzte Wort. Pfeiffer verfolgt eine klare Linie. „Meine Philosophie ist das Reduzierte. Auf dem Teller soll nur das landen, was auf der Karte steht. Hier noch ein Tropfen und da noch ein Blättchen, das bin nicht ich. Ich achte auch sehr darauf, nur saisonale Produkte einzusetzen.“ Zusammen mit ihrer 10-köpfigen Mannschaft stellt sie jede Woche neue 4- und 5-gängige Menüs zusammen. „Mir ist wichtig, dass sich jeder einbringt. Das verlange ich von meinen Mitarbeitern. Denn wenn jemand seine eigene Idee in einem Gericht wiederfindet, geht er bei der Zubereitung auch ganz anders an die Sache heran.“ Mangelnde Kreativität kann man dem Team sicher nicht vorwer-

Wählen auch Sie aus 14.000 Fachartikeln wie Jacqueline Pfeiffer
 (Küchenchefin vom Restaurant „Le Ciel“ im Grand Hotel Wien)

RIST
 Gastronomie-Ausstattungen

Theodor R. Rist Ges.m.b.H.
 Triester Straße 203
 A-1230 Wien
 www.rist.at

Qualitätssortiment rund um den gedeckten Tisch und um die gewerbliche Küche seit 1968.

Steinbutt-Crème-Brûlée mit Salbei, Forellenkaviar und Schwarzwurzeln

Zubereitung:

Milch, Obers, Zucker, Salz und Vanille mischen, den Steinbutt klein schneiden, zu dem Gemisch geben und das Ganze auf 80 Grad erhitzen, dann mixen, passieren und Eidotter untermischen.

In 4 feuerfeste Formen abfüllen und im Ofen bei 80 Grad ca. 20 Minuten garen (je nach Höhe der Formen).

Die Schwarzwurzel schälen, schneiden und eine Hälfte kurz in Milch kochen, die andere roh lassen. Mascarpone mit Fleur de Sel, Pfeffer, Orangensaft, Zitronensaft und etwas Geflügelfond glatt rühren.

Salbei schneiden, Crème Brûlée mit dem Zucker ablöffeln, die Schwarzwurzeln und den Salbei mit der Mascarponecreme marinieren, auf der Crème Brûlée anrichten und darauf den Kaviar verteilen.

Rezept für 4 Personen:

- | | |
|--|-------------------------|
| 150 g Steinbuttfilet | 2 Stangen Schwarzwurzel |
| 110 g Milch | 2 EL Mascarpone |
| 110 g Obers | 4 Blätter Salbei |
| 2-3 Eidotter | Geflügelfond |
| 4 g Zucker | Zitronensaft |
| 5 g Salz | Orangensaft |
| 1 Messerspitze von einer Vanilleschote | Fleur de Sel |
| Brauner Zucker | Weißer Pfeffer |
| | 4 TL Forellenkaviar |

„Ich will den reinen Geschmack. Auf meinen Tellen regiert das Reduzierte.“



immer so. Früher hab ich mich 24 Stunden am Tag mit meinen Gerichten beschäftigt. Ich bin nach Hause gekommen und habe Kochbücher gelesen. In der Nacht habe ich dann davon geträumt.“ Auszeiten nimmt sie sich nun in der Natur, vor allem in den Bergen. „Es ist die Reinheit, die mich an der Natur so fasziniert. Ich denke, dass sich das auch in meinen Gerichten widerspiegelt. Ich will den reinen Geschmack und nichts Gekünsteltes.“ Übrigens nicht der einzige Grund, warum sie mit Molekularküche so gar nichts am Hut – oder besser – auf ihren drei Hauben hat. „Chemie war schon in der Schule nicht mein Fach und sobald ich beim

fiköchin schon als Vierjährige den einen oder anderen Trick abschaute. Und die ihr beibrachte, dass man alles schaffen kann, wenn man nur hart genug daran arbeitet.

Natürlich hatte ich es als **Frau manchmal schwerer**. Aber da muss man sich durchbeißen.

Kochen an irgendeinen PH-Wert denken muss, dann verliert es an Reiz.“

Die bodenständige, österreichische Küche findet sich auch in der Karte wieder. Nicht selten mit einem Rezept ihrer Urgroßmutter, bei der sich die heutige Pro-

„Natürlich hatte ich es als Frau manchmal schwerer. Die Branche ist ja doch klar von Männern dominiert. Nicht jeder hat mich von Beginn an akzeptiert. Aber da muss man sich durchbeißen.“ Derzeit steckt sie ihre gesamte Energie in das Le Ciel. „Wir

stehen vor dem härtesten Jahr, denn wir müssen die dritte Haube nun beweisen und Schritt für Schritt perfekter werden. Dann ist vielleicht auch einmal die vierte Haube drin.“

Wohin der Weg der noch jungen Köchin führt? „Mein Traum ist es, irgendwann einmal auf einer Berghütte ein kleines Lokal zu führen, um dort in meinen Gerichten noch stärker die Verbundenheit zur Natur auszu- leben.“ Noch aber gibt sie sich lieber dem Stadtleben hin. Immerhin liegt ihr im Le Ciel der Himmel zu Füßen. ■

Im Gespräch mit Jacqueline Pfeiffer Küchenchefin vom Restaurant »Le Ciel« im Grand Hotel Wien



Wie würden Sie die „Beziehung“ zu Ihrem MENU SYSTEM-Herd beschreiben?

Jacqueline Pfeiffer: Ich bin so gut wie verheiratet mit diesem Herd. Es war Liebe auf den ersten Blick. Mein MENU SYSTEM hat aber auch alles, was einen guten Partner ausmacht: Verlässlichkeit, Treue und das Beste: die Hitze kann ich so regulieren, wie es mir passt.

Dann werden Sie gar nicht eifersüchtig, wenn auch Ihre Mannschaft mit „ihrem“ MENU SYSTEM arbeitet?

Jacqueline Pfeiffer: MENU SYSTEM ist ein Partner, den man gerne teilt. Vor allem deshalb, weil meine Köche nun geschmeidige Hände haben. Das Putzen ist, seitdem wir mit MENU SYSTEM arbeiten, nämlich um vieles einfacher geworden. Und gepflegte Hände sind in unserer Branche das Um und Auf.

Wenn man Ihnen in der Küche so zusieht, wirkt das Arbeiten MENU SYSTEM kinderleicht. Täuscht das?

Jacqueline Pfeiffer: Es funktioniert spielend einfach und macht Spaß. Wenn einer meiner Köche in Eile ist, kann er die Töpfe und Pfannen schnell mal hinüber zu seinem Kollegen schieben. Wir sind ein eingespieltes Team mit einem in jeder Hinsicht praxisgerechten Arbeitsgerät. MENU SYSTEM sei es gedankt.

MENU SYSTEM AG
Hechtstraße 45 • CH-4004 Olten
T +41 71 87 8 81 05
info@menu-system.ch
www.menu-system.ch

MENU SYSTEM Austria GmbH
Währerbach 16 • A-8640 Dornbirn
T +43 537 8 80400
info@menu-system.at
www.menu-system.at

MENU SYSTEM Hungary GmbH
Túrmező 4 • D-76437 Komare
T +49 183 68386-10
info@menu-system.de
www.menu-system.de

MENU SYSTEM ★★★★★
THE FINE ART OF COOKING