

Chef de Cuisine Jacqueline Pfeiffer verlässt das Restaurant ‚Le Ciel‘ im Grand Hotel Wien

Wien, am 30.07.2014. Eine der ganz wenigen Top-Frauen in der Spitzengastronomie wird Ende Juli das letzte Mal im Zwei-Hauben-Tempel im Wiener Grand Hotel aufkochen: Jacqueline Pfeiffer, seit über einem Jahrzehnt Chef de Cuisine des Restaurants „Le Ciel“ in Wien, sieht die Zeit für eine Veränderung gekommen. „Nach zwölf spannenden und glücklichen Jahren in der gleichen Position und im selben Unternehmen ist für mich der Wunsch nach einem Neubeginn, einer Weiterentwicklung sehr groß geworden. Und mit bald 40 ist es auch ein guter Zeitpunkt, seiner Neugierde nachzugeben“, so die Spitzenköchin mit dem charakteristischen Haarband. Pfeiffer verwöhnte in den Jahren zahlreiche Prominente von Lorin Maazel über Anthony Hopkins bis Donald Sutherland, von Dita von Teese über Paris Hilton bis Pamela Anderson mit ihren kulinarischen Spitzenleistungen.

Von dem jetzt so oft strapazierten „Sich-neu-Erfinden“ will die gebürtige Niederösterreicherin, die ihre Lehr- und Wanderjahre unter anderem nach Berlin, in die Schweiz und nach Frankreich führten, aber nichts hören: „Neu erfinden! Nein! Weiterentwickeln? Ja! Für etwas Neues offen sein“, das sei ihre Devise, „ich bin schon in den Startlöchern!“, erklärt Pfeiffer begeistert. Ihrem Stil - eine „Mischung aus bewusstem Bauchgefühl, purem Geschmack samt gelegentlich kruden Gedankengängen und impulsivem Dasein“ - will sie jedenfalls treu bleiben. Das Weitere werde sich ergeben, sagt die „Köchin des Jahres 2012“.

ZTI: Zur Person Jacqueline Pfeiffer

Die Kochleidenschaft erlebte Pfeiffer bereits als Kind bei ihrer Uroma. Von der Höheren Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe in Türnitz wechselte sie in eine Lehrstelle bei der Wigast in Wien. Diese wurde dann bereits im damaligen ANA Grand Hotel in Wien abgeschlossen, womit ihr großer Wunsch nach einer Stelle in der Top-Gastronomie in Erfüllung ging.

1997 zog es Pfeiffer nach Berlin ins Hotel Adlon, wo sie von der Pre-Opening Phase an dabei war. „Somit konnte ich alles, was eine Eröffnung mit sich bringt, als Commis mit dem damaligen Küchenchef Karlheinz Hauser, miterleben.“

Ende 1998, wechselte die Köchin in das Grand Hotel Park in Gstaad (CH), wo sie nach der dritten Saison als Chef Restaurateur mit den ersten Erfahrungen als Führungskraft in einer Gourmet Küche betraut war.

Zwischendurch schnupperte Pfeiffer 2000 in die spektakuläre 3-Sterne Gastronomie bei Marc Veyrat (Auberge de l'Eerdian, Veyrier du Lac, Frankreich). Diese Zeit prägte ihre bekannte Wildkräuter- und Blüten-Stilistik. Im Hotel Beau Rivage Palace in Lausanne begann anschließend die Zeit, „in der sich all meine Inspirationen vertieften“.

2002 folgte dann die Rückkehr an den Ausgangspunkt ihrer professionellen Kochausbildung, in einem der Leading Hotels of the world, dem Grand Hotel Wien. 2007 offiziell zur Chef de Cuisine beförderten Mitarbeiterin, erkochte sie gleich im selben Jahr die dritte Haube für das Le Ciel. Aktuell steht Pfeiffer, wie auch in ihren Jahren davor bei zwei Hauben, 92 Falstaff-Punkte, 91 Punkte im A la carte (2014 aufsteigend von 86 auf 91 Punkte).

2012 wurde sie von San Pellegrino mit dem Titel „Köchin des Jahres“ ausgezeichnet. Die Auszeichnung „Certificate of Excellence 2014“ erhielt das Le Ciel bei TripAdvisor.

Weitere Informationen zu Jaqueline Pfeiffer finden Sie unter: www.jacquelinepfeiffer.com

Mail: info@jacquelinepfeiffer.com