

Spitzenköchin mit Lilienfelder Wurzeln

Berufliche Veränderung | Über ein Jahrzehnt war Jacqueline Pfeiffer im Zwei-Hauben-Restaurant „Le Ciel“ im Wiener Grand Hotel tätig.

Von Astrid Krizanic-Fallmann

LILIENFELD | „In den nächsten Wochen werde ich einerseits einmal richtig ausspannen und andererseits die teilweise spannenden Angebote und Ideen genauer prüfen“, kündigt Jacqueline Pfeiffer an.

Mit Ende Juli schwang eine der ganz wenigen Top-Frauen in der Spitzengastronomie im Zwei-Hauben-Tempel im Wiener Grand Hotel das letzte Mal den Kochlöffel. Jacqueline Pfeiffer, seit über einem Jahrzehnt Chef de Cuisine des Restaurants „Le Ciel“, sieht die Notwendigkeit für eine Veränderung gekommen. „Nach zwölf spannenden und glücklichen Jahren in der gleichen Position und im selben Unternehmen ist für mich der Wunsch nach einer Weiterentwicklung sehr groß geworden. Und mit bald 40 ist es auch ein guter Zeitpunkt, seiner Neugierde nachzugeben“, sagt Pfeiffer.



Ihre Kochleidenschaft entdeckte Jacqueline Pfeiffer – vielfach prämiert – als Kind bei der Lilienfelder Uroma. Foto: zVg/Sebastian Reich

Die Spitzenköchin mit dem charakteristischen Haarband verwöhnte zahlreiche Prominente, darunter Lorin Maazel, Anthony Hopkins, Donald Sutherland, Dita von Teese, Paris Hilton oder Pamela Anderson

mit ihren kulinarischen Kreationen. In der Bezirkshauptstadt aufgewachsen, entdeckte sie ihre Kochleidenschaft bereits als Kind bei der Uroma in Stangental. Von der HLW in Türnitz wechselte Pfeiffer in eine Lehrstelle bei der Wigast in Wien. Diese wurde dann bereits im damaligen ANA Grand Hotel in Wien abgeschlossen, womit ein Arbeitsplatz in der Top-Gastronomie in Erfüllung ging.

Vom „Sich-neu-Erfinden“ will Pfeiffer, die ihre Lehr- und Wanderjahre unter anderem in Berlin, in der Schweiz und Frankreich verbrachte, aber nichts hören und ihrem Stil treu bleiben. Dieser sei eine „Mischung aus bewusstem Bauchgefühl, purem Geschmack samt gelegentlich kruden Gedankengängen und impulsivem Dasein“. Das Weitere werde sich ergeben, meint die „Köchin des Jahres 2012“, die bei ihren Gerichten auch Kräuter aus dem Garten ihrer Lilienfelder Großeltern verwendet.

Zur Person

○ **Deutschland:** 1997 zog es Jacqueline 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“, erzählt sie.

○ **Schweiz & Frankreich:** Ende 1998 wechselte die Köchin in das Grand Hotel Park in Gstaad, 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). Diese Zeit prägte ihre bekannte Wildkräuter- und Blüten-Stilistik. Im Hotel Beau Rivage Palace in Lausanne begann die Zeit, „in der sich all meine Inspirationen vertieften“, sagt Jacqueline Pfeiffer.

○ **Auszeichnungen:** 2002 Rückkehr an den Ausgangspunkt ihrer professionellen Ausbildung. 2007 erkochte sie die dritte Haube für das „Le Ciel“. Aktuell steht Pfeiffer bei zwei Hauben, 92 Falstaff-Punkten und 91 Punkten im „A la carte“. 2012 wurde sie von San Pellegrino als „Köchin des Jahres“ ausgezeichnet. Das „Certificate of Excellence 2014“ erhielt das „Le Ciel“ bei TripAdvisor.

Beitrag zu einem besseren Ortsbild

LILIENFELD | Drei der von der Kleinregion Traisen-Gölsental produzierten Plakatträger für die zehn Mitgliedsgemeinden wurden letzte Woche in Lilienfeld aufgestellt.

„Ein Plakatträger kostet inklusive Grafik und Beklebung rund 700 Euro und bietet Platz für vier A1-Plakate“, schildert Kleinregionsmanager Roland Beck, „sie werden den Mitgliedsgemeinden der Kleinregion kostenlos zur Verfügung gestellt und durch die jeweilige Gemeinde verwaltet.“

Die neuen Ständer sollen auch zu einem schöneren Ortsbild beitragen.



Einen der drei neu aufgestellten Plakatträger in Lilienfeld schauten sich Kleinregionsmanager Roland Beck (rechts) und Vizebürgermeister Wolfgang Labenbacher an. Foto: Krizanic-Fallmann

KURZ NOTIERT

Kinderfreunde Lilienfeld. Spiel und Spaß im und beim Wasser stehen beim Badfest der Kinderfreunde am Freitag, 8. August, von 14 bis 18 Uhr im Freibad Lilienfeld am Programm.

Fotowettbewerb. Gerald Zöchinger, Pächter der Traisner Hütte, veranstaltet mit den Naturfreunden Traisen und der Lilienfelder Bergbahnen GmbH einen Fotowettbewerb für Amateur- und Hobbyfotografen unter dem Motto „Die Hinteralpe im Wandel der Jahreszeiten“. Bis zum 31. Mai 2015 können maximal vier Bilder (davon höchstens zwei Winteraufnahmen) an office@traisnerhuetten.at gesandt werden.