

Jacqueline Pfeiffer setzt auf Neues und Altbewährtes zugleich *Die Fernsehköchin verlässt das Vestibül*

Wien, am 8.9.2016

Nach mehr als eineinhalb Jahren des Schaffens im Restaurant Vestibül sagt Jacqueline Pfeiffer nun „Auf Wiedersehen“. Seit September 2016 ist die Zusammenarbeit beendet und die Köchin des Jahres 2012 ab Herbst ihren eigenen Weg.

Ihre Kreativität und ihre Art unkonventionell zu kochen, hat die Spitzenköchin Jacqueline Pfeiffer als eine der wenigen Top-Frauen in der Spitzengastronomie schon an eine Reihe von Stationen in Österreich, Deutschland, Frankreich und der Schweiz geführt. Jahrelang war sie Chef de cuisine im Le Ciel im Grand Hotel Wien bevor sie im März 2015 an den Herd des Vestibüls wechselte. Regelmäßige Gastauftritte führen die „Köchin des Jahres 2012“ immer wieder durch halb Europa, beispielsweise zur renommierten „Rotas Estrella“ nach Lissabon und Madeira, zum ORC Food-Festival nach Florida und natürlich immer wieder in einige der besten Häuser Österreichs. Ein weiterer Höhepunkt in ihrer Karriere setzte sie mit Anfang des Jahres. Seither ist die Haubenköchin fixer Bestandteil der erfolgreichen ORF Kochsendung „Frisch gekocht“.

Die „brillante Jacqueline Pfeiffer“, wie ein bedeutender Gastro-Kritiker erst Ende August schrieb, gibt ihr Wissen nicht nur im TV und auf Events weiter. Mit dem Fokus auf das Wesentlichste berät die Haubenköchin auch renommierte Unternehmen aus dem Gastro- und Food-Bereich und den Premium Gastrobereich der Wiener Stadthalle.

Das Jahr 2016 hat bereits mit einer großen Chance begonnen und wird sicherlich genauso erfolgreich beendet. Auf neue Herausforderungen und Wege freut sich die Haubenköchin aus Niederösterreich.

Rückfragen:

Agentur MINT

Katharina Alena

ka@agentur-mint.at

Sag Hallo.

Agentur MINT GmbH
Neuer Markt 1
1010 Wien

Telefon +43 1 997 17 42
E-Mail office@agentur-mint.at
Web www.agentur-mint.at

MINT

Zur Person Jacqueline Pfeiffer:

Seit 2016 steht sie für die ORF Sendung „Frisch gekocht“ vor der Kamera. Als Chef de Cuisine setzte sie ihren Kochstil auch erfolgreich im Restaurant Vestibül ein, sorgte für kulinarischen Genuss und verlieh - gemeinsam mit Christian Domschitz - der österreichischen Küche französischen Charme.

Sie hat 2 Hauben und ist Köchin des Jahres 2012.

Vor dem Vestibül war sie in Top-Häusern in Wien – Le Ciel/Grand Hotel Wien, Berlin – Hotel Adlon, Gstaad – Grand Hotel Park und Lausanne – Hotel Beau Rivage Palace. Leidenschaft ist dabei ihr wichtigstes Gewürz.

<http://www.jacquelinepfeiffer.com/>



Copyright ORF / Interspot

Sag Hallo.