

Drei-Haubenköchin Jacqueline Pfeiffer bringt Restaurant Henrici zukünftig auf neuen Kurs

Ein spannender Schritt mit viel Perspektive in der österreichischen Spitzengastronomie! Mit der Drei-Haubenköchin Jacqueline Pfeiffer, die bis September noch im Vestibül des Wiener Burgtheaters aufkochte, wechselt eines der Aushängeschilder der heimischen Haute Cuisine an eine neue Adresse. Zukünftig wirkt sie im burgenländischen Henrici in einer leicht veränderten Rolle mit gewaltigen Potential.

Wien, 24.11.2016 - Die österreichische Spitzenköchin Jacqueline Pfeiffer geht neue Wege. Nach sehr erfolgreichen Stationen in Österreich, Deutschland, Frankreich und der Schweiz stellt sie sich nun einem der spannendsten Projekte ihrer bisher so erfolgreichen Karriere. Ihre nächste Station nach dem Abschied aus dem Vestibül im Wiener Burgtheater ist das Henrici im burgenländischen Eisenstadt.

Ein Fuß aus der Küche hin zum Ideengeber

Warum sich die Köchin des Jahre 2012 schließlich für dieses Angebot entschied, hat für sie gleich einige Gründe: „Die ganze Kombination hat einen großen Reiz und besonderen Charme für mich. Es handelt sich hier um kein alltägliches Projekt. Ich will mich persönlich weiterentwickeln, mit einem Fuß heraus aus der Küche hin auch zum Ideengeber. Gerade ohne den tagtäglichen Druck und einer freien Sicht von oben, bekommt man einen neuen, ganzheitlicheren Blickwinkel. Mit diesem, mit vielen persönlichen Gesprächen und meiner Erfahrung wollen wir die richtigen Schritte in die Wege leiten und uns mit dem Henrici konsequent weiterentwickeln.“

Große Freude über diesen Coup

Henrici-Chefkoch Gabor Grof freut sich jedenfalls über diese namhafte Verstärkung: „Auf diesem höchsten Niveau ist jemand nur kurz am Markt. Wir sind daher umso glücklicher, dass wir Jacqueline Pfeiffer für uns gewinnen konnten. Das Gesamtkonzept aber auch die mittelfristig spannende Perspektive haben sie überzeugt. Mit dieser Koryphäe der österreichischen Kochszene wollen wir gemeinsam einiges bewirken.“

Klare Küche mit Seewinkel-Einflüssen und pannonischer Note

Wo der Weg mit Jacqueline Pfeiffer hingehen soll, ist klar. Das Ziel ist eine neue Linie, ein simpler aber prägnanter Zugang mit Einflüssen aus dem Seewinkel und einer pannonischen Note. Genau für diese Reduktion auf das Wesentliche, den Umgang mit Wildkräutern und dem gekonnten Spiel mit Aromen steht für Henrici-Chefkoch Gabor Grof seine Kollegin Jacqueline Pfeiffer wie sonst kaum jemand in Österreich. Bereits jetzt wird gemeinsam mit Grof, der zuletzt im Gourmet-Hotel Bären im schweizerischen Langenthal kochte, an einem neuen Konzept gearbeitet.

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

„Mit ihren inspirierenden Kreationen und feinem Branchengespiir wird sie für frischen Wind sorgen. Wir freuen uns auf ihren ersten Schritt ins Burgenland.“

Startschuss am 2. Dezember mit „Alba-Trüffel trifft Henrici“

Konkret erfolgt dieser erste Schritt bereits am 2. Dezember. Dieses Mal noch in kochender Rolle ladet Jacqueline Pfeiffer zu ihrem Debüt. Unter dem Motto „Alba-Trüffel trifft Henrici“ darf man sich auf einen opulenten Abend freuen. Reservierungen für dieses exklusive Event sind unter <http://www.henrici.at/de/reservierung> bzw. telefonisch (Tel. 02682 62819) möglich.

Esterhazy mit größten Bio-Landgut, Wild, Angusrindern & Wein im Talon

Ein schlagendes Argument für ihre Entscheidung, so Gabor Grof, war wohl auch der Zugang zu höchstqualitativen Grundzutaten, fast allesamt aus dem Hause Esterhazy: „Viele vergessen oft, das Esterhazy das größte Bio-Landgut Österreichs bewirtschaftet, nicht unerhebliche Jagdgründe für Wild genauso im Repertoire hat, wie beispielsweise Angusrinder aus Donnerskirchen. Auch die Esterhazy-Weine sind nach zahlreichen Prämierungen der letzten Jahre am Weg in die heimischen Oberliga.“

Eines der gastronomischen Top-Projekte in Österreich für 2017

Spannende Zeiten also für Jacqueline Pfeiffer und das Henrici, das schon seit Jahren zu den beliebtesten kulinarischen Adressen in Ostösterreich zählt. Die Bündelung all dieses Potentials am besten Platz von Eisenstadt mit fantastischen Blick auf das Schloss Esterházy unter der Federführung von Jacqueline Pfeiffer spricht auf alle Fälle für eine neue Qualität. Mit Sicherheit entsteht hier für das kommende Jahr 2017 eines der aufsehenerregenden gastronomischen Projekte in Österreich.

Mit Bodenhaftung und harter Arbeit in erfolgreiche Zukunft

Abgehoben wird angesichts der tollen Möglichkeiten trotzdem nicht, ist Henrici-Chefkoch Gabor Grof überzeugt: „Das entspricht weder unserer, noch der Wesensart von Jacqueline Pfeiffer. Wir bleiben bodenständig und wollen hier mit viel Feingefühl und harter Arbeit etwas zusammen entstehen lassen.“ Für die Erdung des Projekts spricht allein schon der Namensgeber des Lokals. Keine bekannte Persönlichkeit, sondern schlicht der Architekt der vormaligen Schlosstallungen, die nun dem Henrici einen würdigen Rahmen verleihen.

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 drei Hauben und ist Köchin des Jahres 2012. Vor dem Vestibül war sie unter anderem im 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://jacquelinepfeiffer.com/>

Sag Hallo.

Rückfragen Jacqueline Pfeiffer

Agentur MINT GmbH

Bernhard Holzer

Neuer Markt 1, 1010 Wien

+43 650 8888182

bh@agentur-mint.at

Rückfragen Restaurant Henrici

Esterhazy Betriebe GmbH

Esterházyplatz 5, 7000 Eisenstadt

+43 2682 63004 403

presse@esterhazy.at