

Allein unter MÄNNERN

Gourmet-Himmel. Jacqueline Pfeiffer, derzeit im „Vestibül“ und als TV-Expertin in „Frisch gekocht“, ist eine der wenigen Haubenköchinnen des Landes. Eine kleine Abrechnung über eine harte Branche.

Text Marion Hauser Fotos Ludwig Schedl

Spitzengastronomie ist nichts für Zimmerliche, denn der Umgangston in Küchen ist kein besonders damenhafter. Und so ist die Liste der Haubenköchinnen des Landes immer noch sehr kurz: Lisl Wagner-Bacher, Johanna Maier, Jacqueline Pfeiffer. 12 Jahre lang verwöhnte die „Köchin des Jahres 2012“ die Gäste des Restaurants „Le Ciel“ im Grand Hotel – unter anderen: Anthony Hopkins, Dita Von Teese, Paris Hilton, Donald Sutherland oder Pamela Anderson. Seit 2015 zeichnet die 40-Jährige gemeinsam mit Christian Domschitz für die Küche im Restaurant Vestibül verantwortlich.

Große Opfer. Um in den Koch-Olymp aufzusteigen, muss man oft nicht nur sein Privatleben auf der Strecke lassen. Der Verlust ihrer dritten Haube und die ewige Jagd eines Spitzen-Kochs nach einem Michelin-Stern haben Jacqueline Pfeiffer einen Tinnitus beschert. Seitdem hört sie ein leises Sausen im Ohr und eine innere Stimme, die sagt: „Nimm das mit den Auszeichnungen nicht mehr so ernst.“

look: Sie haben 3 Hauben erkocht, könnten sich somit weiter 3-Hauben-Köchin nennen. Ist das nicht wie beim US-Präsidenten, der zeit seines Lebens so angesprochen wird?

Jacqueline Pfeiffer: Das stimmt,

V WIE VICTORY.
Jacqueline Pfeiffer,
Chefköchin im
Restaurant Vestibül.
Ihr Signature-
Gericht: Gebratene
Entenleber auf
Semmelkren (u.).



„ALS KÖCHIN
MUSS MAN VIEL
PRIVATES HINTER
SICH LASSEN.“

Jacqueline Pfeiffer

aber das war einmal. Ich bin das, was ich gerade habe, und das sind zwei Hauben. Wenn man geschieden ist, ist man ja auch nicht mehr verheiratet.

Warum gibt es immer noch so wenige Spitzenköchinnen auf der Welt?

Ganz ehrlich? Ich kann diese Frage nicht mehr hören. Ich weiß es auch nicht. Ich hatte eine harte Schule in einer reinen Männerwelt, war oft die einzige Frau in einem Team. Nur einmal, in der HBLA, da waren nur Frauen, →



SEI MEIN GAST.

Seit 2015 ist die „Köchin des Jahres 2012“ gemeinsam mit Christian Domschitz (g.l.) für die erlesenen Gerichte im Restaurant „Vestibül“ verantwortlich.

diese Schule habe ich aber sozusagen fluchtartig verlassen. Lehrlinge gibt es schon einige weibliche, viele kommen mit der Zeit aber drauf, dass dieser Beruf nicht besonders familienfreundlich ist. Man muss viel Privates hinter sich lassen und benötigt großes Verständnis für den sehr rauen Umgangston. Mir war das wurscht. Das ist da rein und beim anderen Ohr wieder rausgegangen – und ich habe zurück ausgeteilt. Ich bin hart im Nehmen.

Beschreiben Sie uns bitte kurz Ihren Kochstil.

Das ist ganz einfach. Pur, bewusst und impulsiv. Impulsiv, weil mir oft ein Gericht in den Kopf schießt, das ich sofort aufschreiben muss, weil es sonst weg ist – so wie zum Beispiel mein Signaturegericht, die Entenleber auf Semmelkren. Und ich setze bewusst Kräuter ein, damit ein Impuls entsteht.

Gibt es tatsächlich immer noch

Trends? Nach der Molekularküche musste alles nordisch sein. Was kommt jetzt?

Jetzt gehen wir zurück zur Einfachheit. Angehaucht vom 1980er- und 1990er-Stil. Ich beobachte das auch stark auf Social Media. Der Trend bezieht sich aufs Anrichten. Cremen, Gels, essbare Erden und dergleichen kennen wir alle in allen Varianten zur Genüge. Jetzt kommen wieder Tartes, Nockerln und so manche Klassiker auf den Teller.

Was halten Sie von Blogs?

Gar nichts. Ich blogge nicht und ich

lese auch keine Food-Blogs. Ich habe auch schon lange kein Kochbuch mehr aufgeschlagen, das interessiert mich nicht mehr. Bis vor drei Jahren lebte ich mit meinen Kochbüchern. Sie standen auf Regalen. Dann habe ich mir extra einen Schrank bauen lassen, damit ich sie nicht mehr sehe. Ich brauche daheim meine absolute Ruhezone.

Was wollen oder können Sie noch erreichen?

Einen Stern hätte ich gerne, aber ich kann meine Karriere irgendwann auch sehr gut ohne Stern beenden. ●