



Gymnasium geht mit Maturaball auf Zeitreise

LILIENFELD | Der Maturaball 2016 des BG/BRG Lilienfeld findet am Samstag, 17. September, im Ambiente des Stiftes Lilienfeld unter dem Motto „Zeitreise – in einer Nacht durch Jahrzehnte“ statt. Einlass ist um 19 Uhr, Beginn 20 Uhr. Spaß bieten unter anderem die Fotobox, das Heiratsstüberl und DJ Pawson. Gute Unterhaltung ist durch die „Life Brothers 4“ garantiert. Sektbar, Bierbar, Vinothek und Cocktailbar stehen zur Verfügung. Für das leibliche Wohl sorgt ein Catering des „Lilienfelder Stüberls“, mit hausgemachten Mehlspeisen verwöhnt das Kaffeestüberl. Vorverkaufskarten um 19 Euro sind bei den Maturanten oder unter maturaball16.zeitreise@gmx.at erhältlich. Unter dieser E-Mail-Adresse sind auch Tischreservierungen möglich. Der Eintritt an der Abendkasse beträgt 22 Euro. Der Zutritt zur Veranstaltung ist ab 16 Jahren gestattet.

Foto: privat

IN KÜRZE

Stift Lilienfeld beim Tag des Denkmals

LILIENFELD | Unter dem Motto „Gemeinsam unterwegs“ lädt der Tag des Denkmals am 25. September zu einer kulturgeschichtlichen Reise auf historischen Pilgerwegen, Handelsstraßen und Kellergassen ein. Im Stift Lilienfeld besteht dazu von 13.30 bis 16.30 Uhr freier Eintritt in den Kreuzgang.

Union startet das Herbstprogramm

LILIENFELD | Ein breites Angebot für Kinder wie Erwachsene bietet die Sportunion Lilienfeld im Turnsaal der Volksschule und der NMS an. Jeweils dienstags ist Indian Balance (Beginn 13. 9., 18.30 Uhr) sowie Zumba Kids, Gold, Fitness (Beginn 20. 9.). Yoga für Einsteiger, Fortgeschrittene und Mami mit Babys, Kinderturnen, LeBe-Gesundheitsturnen, Ladyfitness (alle ab 14. 9.) und Männerfitness finden am Mittwoch statt.

Top-Köchin sagt adé

Spitzengastronomie | Jacqueline Pfeiffer beendet Zusammenarbeit mit Restaurant Vestibül. In TV-Sendung ist sie weiterhin zu sehen.

Von Astrid Krizanic-Fallmann

LILIENFELD | Zu den wenigen Top-Frauen in der Spitzengastronomie gehört Jacqueline Pfeiffer. Die in Lilienfeld aufgewachsene Köchin des Jahres 2012 ist mit zwei Hauben ausgezeichnet worden und war im Laufe ihrer bisherigen Karriere an renommierten Häusern in Österreich, darunter als Chef de cuisine im Le Ciel des Grand Hotels Wien, in Deutschland, Frankreich sowie in der Schweiz tätig.

Im März 2015 wechselte sie an den Herd des Restaurants Vestibül im Wiener Burgtheater an die Seite von Christian Domschitz, ebenfalls Zwei-Hauben-Koch. Nach eineinhalb Jahren des Schaffens ist mit September die Zusammenarbeit beendet. Pfeiffer will ihren eigenen Weg gehen. „Veränderung heißt auch Verzicht auf Gewohntes,



Seit Jänner steht Jacqueline Pfeiffer auch für „Frisch gekocht“ vor der Fernsehkamera.

Foto: ORF-Interspot

Bereitschaft zum Risiko, Wechsel der Blickrichtung. Feigheit wäre dagegen hinderlich“, meint sie. Und: „Die Zeit war einfach reif für Neues.“ Was das ist, wird noch nicht verraten. Nur so viel: „Das Jahr 2016 hat

bereits mit einer großen Chance begonnen und wird sicherlich genauso erfolgreich beendet.“ Seit Jänner ist Pfeiffer nämlich fixer Bestandteil der ORF-Sendung „Frisch gekocht“ und wird auch in Zukunft am Bildschirm zu sehen sein.

Ihr Wissen gibt sie aber nicht nur im Fernsehen und auf Veranstaltungen weiter. Mit dem Fokus auf das Wesentlichste berät die Haubenköchin überdies Unternehmen sowie den Premium-Gastrobereich der Wiener Stadthalle. Regelmäßige Gastauftritte führen Pfeiffer immer wieder genauso durch halb Europa, beispielsweise zur „Rotas Estrella“ nach Lissabon und Madeira, oder zum „ORC Food-Festival“ nach Florida.

Kreativität und ihre Art unkonventionell zu kochen, sind Pfeiffers Markenzeichen, mit Leidenschaft als ihr wichtigstes Gewürz.