

DER *kulinarische* GENERAL

Früher fuhr sie in einer Vespa-Gang, heute kocht sie auf höchstem Niveau. Spitzenköchin Jacqueline Pfeiffer gibt seit Mitte November den kulinarischen Ton im Restaurant Henrici in Eisenstadt an.

Text Nicole Schlaffer Fotos Cornelia Fenz



„Ich setze mir etwas in den Kopf und ziehe das dann durch. Man muss wirklich wollen, sonst überlebst du in diesem Beruf nicht.“

Schon mit vier Jahren stand Jacqueline Pfeiffer mit ihrer Urgroßmutter am Herd. Da wurde ihr Interesse fürs Kochen geweckt. Und das blieb über die

Jahre hinweg ungebrochen. Abgebrochen jedoch hat sie die Schule. Mit einem Zeugnis, das vor Fünfern nur so strotzte. „Ich hab es drauf angelegt, ich wollte nicht in die Schule. In der 3. Klasse HBLA hab ich bei der Französisch-Schularbeit meinen Leidensweg auf Deutsch ins Heft geschrieben, abgegeben und bin gegangen. So schnell konnte meine Mutter gar nicht schauen, musste sie mich vom Internat abholen“, erinnert sich die heutige Spitzenköchin. Doch sie erkämpfte sich in den Restaurants der Fünf-Sterne-Hotels trotz schlechtem Zeugnis eine Chance und startete voll durch, machte eine Lehre und ging danach ins Ausland. Sie kochte im Berliner Adlon, in gehobenen Restaurants der Schweiz und lernte

schließlich bei Sternekoch Marc Veyrat alles über die Verwendung von Kräutern und Blüten in der Küche.

Disziplin in der Küche

Nun führte sie ihr Weg nach Eisenstadt ins Restaurant „Henrici“. Doch sie schwingt hier nicht als Küchenchefin den Kochlöffel, sondern fungiert mehr als Ideengeberin bzw. Coach. Schritt für Schritt sollen Abläufe, Speisekarte, Einkauf und Zubereitungsarten innovativ und nach Pfeiffers Stil umgemodelt werden. Und zwar gemeinsam mit der bestehenden Küchencrew. „Für die Köche war es eine neue Situation. Da werden plötzlich Teller zurückgeschickt, weil sie nicht so angerichtet waren, wie es Jacqueline vorgegeben hat. Da ist sie

sehr genau. Und das macht es eben aus. Berater gibt es viele. Aber jemanden zu haben, der – wie die Jacqueline – weiß, wovon sie spricht und auch tatsächlich den Kochlöffel

angreift und auch Ansagen machen kann, dann ist das ein ganz anderer Hintergrund“, so die begeisterten Stimmen aus dem Henrici-Team. Ungefähr einmal im Monat steht Pfeiffer im Henrici selbst hinter dem Herd – bei speziellen Themenabenden etwa. „Den Küchenbetrieb kann man mit dem Bundesheer vergleichen. Da herrscht Disziplin und die zeitliche Abfolge muss passen. Da wird im Minuten- oder Sekundentakt geplant. Und da muss es einen General geben, nach dem gearbeitet wird.“ Der Kochstil der Spitzenköchin ist puristisch und reduziert, sie legt viel Wert auf einfache Zutaten. Deshalb erarbeitet sie gemeinsam mit Küchenchef Gabor Grof eine neue kulinarische Linie.

**SPITZENKÖCHIN
JACQUELINE PFEIFFER
MIT KÜCHENCHEF
GABOR GROF:**

„Mit ihren inspirierenden
Kreationen und feinem
Branchenspür sorgt sie
für frischen Wind.“



Von Vespa zu Vogelmiere
Pfeiffer selbst spürt in Eisenstadt
einen starken Rückhalt und ein gro-
ßes Verständnis für Innovationen.
Auch sie in einem Männerumfeld tätig
ist sei für sie kein Problem. „Ich war
schon als Jugendliche in einer
Vespa-Gang, da waren auch nur Bur-
nen. Und als Köchin hatte
ich nie weibliche Vorgesetz-
te. Doch die Frauen-
welt kann sie trotz-
dem nicht mehr hö-
ren. „Ich kann nicht
hören, warum die ande-
ren nicht wollen. Ich kann nur
sagen, dass ich wollte. Es ist ein
anderer Beruf, man kann sich
nicht erlauben, wenn man will, die ganze
Welt anzusehen. Und man hat gleich Er-
gebnisse und muss auf dem Teller

folgen.“ Zeit für Familie und Kinder
bleibt da nicht viel. Das ist vielleicht
auch der Grund, warum es so wenige
Spitzenköchinnen gibt. Ihre spärliche
Freizeit verbringt Pfeiffer daher mit
Sport (Wasserski oder Skifahren) und
bei Konzerten (von Klassik bis Pop
und Rock). Und ihre Leidenschaft für
Vespas brennt auch noch in ihr,
kommt jedoch im Moment
zu kurz. „Ich hatte früher
eine Vespa PK, die war
aufgemotzt auf 102 Ku-
bik, was keiner wusste“,
erinnert sich die Köchin
des Jahres 2012 schmun-
zelnd. Statt mit Vespas be-
schäftigt sich die gebürtige Li-
lienfelderin heute mit Eber-
raute und Vogelmiere. Das
Kochen mit Kräutern ist ihr
Steckenpferd und soll auch langsam
noch mal mehr im Henrixi Platz fin-



JACQUELINE PFEIFFER

- geboren am 24. Juni 1975
- aufgewachsen in Lilienfeld (NÖ)
- HBLA in der 3. Klasse abgebrochen
- Lehre bei Wigast in Wien begonnen und im ANA Grand Hotel abgeschlossen.
- 1997 ging sie ins Ausland: zuerst Berlin (Hotel Adlon), danach in die Schweiz (Grand Hotel Park in Gstaad), danach nach Frankreich zu 3-Sterne-Koch Marc Veyrat
- 2002: Rückkehr nach Wien ins „Le Ciel“ im Grand Hotel, dort erkochte sie 2007 die dritte Haube
- 2012: Köchin des Jahres
- 2015 wechselte sie ins „Vestibül“