



SIMONE JÄGER

➔ **DIE JÄGERIN DES GUTEN GESCHMACKS** hat eine internationale Karriere hingelegt. Besonderen Wert legt die gebürtige Baden-Württembergerin auf eine nachhaltige Aromaküche mit regionalen Produkten. Ihre Konzentration auf lediglich drei Hauptaromen, kombiniert mit einer gemüse- und fruchtlastigen Küche, stieß von Anfang an auf positive Resonanz. Gelernt und perfektioniert hat sie ihr Können in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Sri Lanka. Heimische Erfahrungen sammelte sie im „Una“, „Zum finsternen Stern“, „La Veranda Hotel Sans Soucis“, „Buxbaum“ und bei Marco Simonis. Österreich ist mittlerweile ihr Lebensmittelpunkt. Seit ihrem Abschied aus dem Sans Soucis konzentriert sich Jäger auf Private-Dinings und Caterings. Ihr Fokus liegt auf veganer Küche: „Ich bin zwar keine Veganerin, aber es wird einfach viel zu viel Fleisch gegessen“, ist die 39-Jährige überzeugt, „dabei ist Gemüse einfach nur geil.“ Cateringgäste, die vorab nicht über die teils veganen Gänge informiert sind, sind ebenso überrascht wie begeistert: „Die Nachfrage ist sehr groß, weil das Angebot in diesem Segment sehr klein ist.“ Trotz des Erfolgs schließt Jäger eine Rückkehr in die Restaurantküche nicht aus. Info: +43 680 328 16 79.



JACQUELINE PFEIFFER

➔ **PUR, BEWUSST UND IMPULSIV**, so bezeichnet Drei-Hauben-Köchin Jacqueline Pfeiffer ihre Küchenlinie. Ihre unkonventionelle Art, die französische und die österreichische Küche mit Wildkräutern und -blumen zu kombinieren, hat die Spitzenköchin zu einer der wenigen Topfrauen in der Spitzengastronomie gemacht. Namhafte Stationen wie das „Le Ciel“ im Grand Hotel, das „Vestibül“ im Burgtheater, das „Hotel Adlon“ in Berlin, das „Grand Hotel“ in Gstaad profitierten bereits von der erfahrenen Küchenchefin. „Am besten vergleichen kann man die Küche mit einem Segelschiff“, sinniert die 42-Jährige, „man muss es navigieren und manövrieren und sich dabei blind auf sein Team verlassen können.“

Spannend und abwechslungsreich gestaltet sich ihre derzeitige Tätigkeit als Beraterin „für Unternehmen, Projekte im Fernsehen, Caterings und Veranstaltungen im Premium-Gastrobereich“. „Vom Kulinarikfestival Pan O'Gusto unter Gault-Millau-Patronanz bis hin zu Events für die Stadthalle oder Dinner für Superstars wie Zucchero waren schon sehr aufregende Projekte mit dabei“, erzählt die gebürtige Lilienfelderin und muss schmunzeln, denn sie ist derzeit gefragter denn je und bereits im Voraus für Monate ausgebucht. Info: jacquelinepfeiffer.com



THERESIA PALMETZHOFER

➔ **ALS SENKRECHTSTARTERIN** und spannende Neueinsteigerin wird Theresia Palmetzhofer von Gault Millau gehandelt. Einen Namen hat sie sich bereits als Souschefin im „Novelli“ und rechte Hand von Konstantin Filippou im „O Boufés“ gemacht. Auslandserfahrung sammelte die 36-Jährige darüber hinaus im „Aoc“ in Kopenhagen, in San Sebastián bei Starkoch Juan Mari Arzak sowie in Italien und Spanien.

Seit 2016 kocht sie in Neuhofen an der Ybbs im elterlichen, neu eröffneten Familienbetrieb „Gasthaus zur Palme“. Auf Anhieb gab es für ihre Kombinationsküche aus Einfachem und Gewagtem zwei Hauben. „Ob Kabeljau oder französische Zwiebelsuppe – in meiner Küche verbinde ich die französische, spanische, italienische und österreichische Küche“, erzählt Palmetzhofer, „ich wollte immer irgendwann nach Hause zurückkommen, allerdings mit einem neuen Konzept, da es genug klassische Wirtshäuser in der Gegend gibt.“ Wichtig sind der Mostviertlerin vor allem regionale und saisonale Zutaten und die Kunst, Gerichte raffiniert auf den Teller zu bringen: „Bei Konstantin Filippou habe ich diesen Ansatz perfektioniert. Manchmal sieht ein Gericht am Teller zwar einfach aus, dahinter verbirgt sich allerdings sehr viel Arbeit.“