

Aktuelles zu Jacqueline Pfeiffer – 20.05.2019

Biografie, Teil 1

Jacqueline Pfeiffer ist nicht irgendeine 3 Hauben Köchin. Die 43-jährige Köchin des Jahres 2012 hat nach mehreren Stationen durch internationale Hotels den Weg in die Selbstständigkeit gewagt und tourt nun als enjoyment consultant durch die Lande. Zuvor führte sie ihre Karriere über das Adlon in Berlin nach Lausanne und Gstaad und weiter zu 3-Sterne-Chef Marc Veyrat im französischen Annecy.

Biografie, Teil 2

Daneben hatte Pfeiffer auch Gastauftritte im Milliardärsclub „ocean reef club“ in Florida und beim „rota das estrelas“ in Lissabon und auf Madeira. Nach 13 Jahren als Chef de cuisine im Restaurant „Le ciel“ im Grand Hotel Wien und später im Vestibül, ist sie seit 2016 selbstständig und bietet nun kulinarische Feinheiten mit Eventcharakter an.

private dining

Wie zum Beispiel die beliebten „private dining“-Veranstaltungen: dabei organisiert Pfeiffer, wenn vom Kunden gewollt, den kompletten Abend, von der Menü- über die Einkaufs- bis zur Produktionsliste und auf Wunsch kann auch miteinander gekocht werden. Die Veranstaltung lädt aber nicht nur zum Mitkochen ein, sie kann auf Wunsch auch mitorganisiert werden. Das Feedback ist bisher großartig, die Gäste lernen bei Pfeiffer kleine Tipps, die so in keinem Kochbuch stehen. Pfeiffer: „Für die Gäste erweitert sich so das Spektrum der eigenen Küche.“ Kochkurse sind natürlich ebenso möglich und buchbar.

corporate cooking

Außerdem im Programm hat Pfeiffer sogenannte corporate cooking Events, ideal für teambuilding- oder networking-Maßnahmen für Unternehmen in entspannter Atmosphäre. Auch hier können die Teilnehmer mit Pfeiffer mitkochen, Fragen stellen und mitanrichten. Pfeiffer sagt über die corporate cooking Events: „Aus Erfahrung weiß ich, dass etwa die Hälfte der Gäste mit mir beim Herd steht, während die andere Hälfte entspannt beim small-talk auf das Essen wartet.“ Die gesamte Veranstaltung wird von Pfeiffer durchorganisiert. Wenn vom Kunden gewünscht, nimmt Pfeiffer auch einen Winzer oder Sommelier hinzu wie auch der Ort, etwa am Wasser oder auf Berghütten, der corporate cooking Events flexibel ist.

Weitere Veranstaltungen und Tätigkeiten

Daneben hat Pfeiffer jährlich mehrere Auftritte bei Weinveranstaltungen wie beispielsweise bei der Bordeaux Raritäten-Verkostung im Hotel Sandhof in Lech am Arlberg und entwickelt Rezeptstrecken für das Kochmagazin „Servus Gute Küche“. 2016 war sie ein Jahr lang in der ORF-Sendung „Frisch gekocht“ zu sehen. Zu buchen ist Jacqueline Pfeiffer auch für mystery shopping-Touren. In Hotels und Restaurants hat sie einen geschärften Blick dafür, ob das Service richtig abläuft und wo Verbesserungen nötig sind. Neben ihrer Tätigkeit als enjoyment consultant trat Pfeiffer 2018 auch beim bekannten Gourmetfestival EAT!Berlin, das erstmals für ein Gastspiel in Wien im Salon Lorely residierte, auf.

Pfeiffer agiert ebenso als kulinarische Ideengeberin für Firmen und Institutionen wie Esterhazy, die Wiener Ärztekammer, Gourmet und berät die Wiener Stadthalle im Premium-Segment.

PfeiffersGiG

Seit Anfang des Jahres 2019 ist Pfeiffer mit ihrer neuen Marke PfeiffersGiG (Genuss im Ganzen) aktiv. Sie ist eine Fortführung der erfolgreich etablierten Kulinarik-Wanderungen unter dem Titel „Gaumenkick mit Ötscherblick“, von denen ihre Gäste und die Presse begeistert waren, und soll nun in Wien-Nähe fortgesetzt werden. Dabei soll es wie schon bei den Wanderungen im Ötscher-Gebiet zu einer harmonischen Kombination von Naturerlebnis und feinsten Kulinarik kommen. Pfeiffer über ihre Motivation für ihren PfeiffersGiG: „Ich will eine lockere und lustige Veranstaltung mit gutem Essen anbieten, bei der der Spaß und das Erlebnis in der Natur für meine Gäste im Vordergrund stehen.“

Pfeiffers Kommentar zum aktuellen „Krieg der Sterne“ in Österreich

Der vorgegebene regionale Zwang habe die österreichische Küche in eine Schiefelage gebracht.

Zitat

Über ihren Kochstil sagt Pfeiffer: „Über den Spruch, zu einfach zu kochen, kann ich nur lachen. Wenn nun alle wieder reduziert kochen, sogar noch mehr.“

Über ihren Führungsstil sagt Pfeiffer: „Was mich sehr freut, ist der Anruf eines Kollegen, der vor Jahren mit mir gekocht hat. Er hat extra meine Nummer rausfinden lassen, um mich anzurufen und sich bei mir nach Jahren für die gemeinsame Arbeit bedankt.“



Credit: Michael Strobl