



Zwei Haubenköche sorgen für kulinarischen Genuss im Vestibül

Christian Domschitz und Jacqueline Pfeiffer stehen künftig gemeinsam an einem Herd

Jacqueline Pfeiffer, ehemals Chef de Cuisine im „Le Ciel“/Grand Hotel Wien, wird ab März 2015 gemeinsam mit Christian Domschitz die Küche im Restaurant Vestibül gestalten. Die Niederösterreicherin hatte sich zuvor zwei „Gault-Millau-Hauben“ und drei „A la Carte - Sterne“ erkocht und wurde von San Pellegrino als Köchin des Jahres 2012 ausgezeichnet. Nun ergänzt sie mit ihrem einzigartigen Umgang mit frischen Kräutern und außergewöhnlichen Aromen die mit zwei Hauben bewertete französisch-österreichische Küchenlinie von Christian Domschitz.

Wien, 2. März 2015; Jacqueline Pfeiffer und Christian Domschitz haben sich zusammengetan. Ab März 2015 wird Jacqueline Pfeiffer die Küchenlinie im Restaurant Vestibül mitgestalten und künftig gemeinsam mit Christian Domschitz die Gäste des Restaurants im Wiener Burgtheater verwöhnen. Besonders spannend für das Duo ist die Verbindung der österreichisch-französischen Küchenlinie Domschitz` und Pfeiffers Kompositionen mit unterschiedlichen Aromen, Kräutern und Blüten. Jacqueline Pfeiffers Kreationen sind impulsiv und gleichzeitig auf das Wesentliche reduziert. Sie hat einen nahezu künstlerischen Zugang zum Kochen und vollführt das Spiel mit Aromen auf ganz hohem Niveau – ihren Kochstil beschreibt sie selbst als eine Mischung aus bewusstem Bauchgefühl, purem Geschmack und impulsivem Dasein. Jacqueline Pfeiffer: *„Bei mir muss man – im positiven Sinn – auf alles gefasst sein. Meine Küche ist situationsbedingt und ungezwungen“*. Christian Domschitz über die Zusammenarbeit mit Jacqueline Pfeiffer: *„Wir kennen uns schon lange und sind auch schon des Öfteren zusammen hinter dem Herd gestanden. Jetzt freue ich mich umso mehr, mit Jacqueline neue Kreationen zu entwickeln und die Küchenlinie des Vestibül auf unsere gemeinsame Art und Weise weiter zu gestalten“*. Die neue Speisekarte an der Domschitz und Pfeiffer in den kommenden Wochen arbeiten werden, soll Eigenkreationen wie auch gemeinsame Gerichte der beiden Spitzenköche vereinen und wird voraussichtlich Ende März fertiggestellt sein.

Über Jacqueline Pfeiffer

Jacqueline Pfeiffer hat bei Spitzenköchen wie Fabrice Rossmann (Küchenchef des „Le Ciel“/Grand Hotel Wien) und Karl-Heinz Hauser (Küchenchef im Hotel Adlon Kempinski) gelernt. Nach Abschluss der Ausbildung ging sie ins Ausland und



sammelte umfassende Erfahrung bei verschiedenen namhaften Spitzenköchen in Deutschland und in der Schweiz. Unter anderem war sie bei Raphaël Breton (Küchenchef des La Rotonde), Didier Schneiter (Executive Chef des Beau-Rivage) und Alain Ducasse (3 Michelin-Sterne) tätig und tauchte in dieser Zeit in die französische Küche ein. Eine der prägendsten Stationen für ihren späteren Kochstil war der Aufenthalt bei 3-Michelin-Sterne-Koch Marc Veyrat. Dort lernte Jacqueline Pfeiffer den Umgang mit frischen Kräutern und Aromen und entwickelte ihre Affinität zu ihnen. Sie sind bis heute ein wichtiger Bestandteil ihrer Küchenlinie und längst zu ihrem Markenzeichen geworden. Sechs Jahre später kommt sie 2002 nach Wien ins Grand Hotel Wien zurück und kocht sich in nur einem Jahr vom Junior Sous-Chef zur Leitung des „Le Ciel“ hinauf. In den nächsten zwölf Jahren verwöhnt Pfeiffer nicht nur nationale sowie internationale Stars und Politiker, sondern erkocht auch die dritte Haube für das „Le Ciel“. 2012 wird Jacqueline Pfeiffer von San Pellegrino zur besten Köchin des Jahres gekürt.

Über Christian Domschitz

Christian Domschitz absolvierte seine Ausbildung zum Koch in der Gastgewerbeschule am Judenplatz in Wien und ging danach zehn Jahre lang europaweit auf berufliche Wanderschaft. Sein erstes langfristiges Engagement führte ihn in die Schweiz, wo er sein Wissen im „Hotel des Bergues“ und im „Auberge du Lion d`Or“ perfektionierte. 1986 kehrte Christian Domschitz nach Österreich zurück und bewies sein Können zehn Jahre im Wiener Restaurant „Bauer,“ sechs Jahre im „Ambassador“ und fünf Jahre im österreichischen Traditionshaus „Zum Schwarzen Kameel“, bevor er es ihn 2009 zu Veronika Doppler ins Restaurant „Vestibül“ zog. Seine kreativen Neuinterpretationen der österreichischen Küche wurden mit zahlreichen Preisen wie 1999 mit der Auszeichnung als kreativster Koch Österreichs, zweimal einem Michelin-Stern, zwei „Gault-Millau-Hauben“ und drei „A la Carte – Sternen“ prämiert. Christian Domschitz verzichtet auf modischen Schnickschnack und forciert klassische Gerichte, die er auf seine Weise neu interpretiert. Erstklassige Produkte aus der Region, frische Zutaten sowie höchste Handwerkskunst und ein feines Gespür für Geschmacksharmonien zeichnen seine Küche aus.

Medienkontakt:

ALBA Communications

Mag. Daniela Ebeert, MBA und Mag. Alexandra Seyer

d.ebeert@albacomunications.at oder a.seyer@albacomunications.at

Telefon: +43/1/353 60 10-21 oder +43/1/ 353 60 10-10