

Presseinformation | Wien, 6. Juli 2021

## Kulinarik an kaiserlichen Platzerln: PfeiffersGiG im Parkhotel Schönbrunn

**3-Haubenköchin Jacqueline Pfeiffer lädt am 28. August zu einem außergewöhnlichen Event nach Wien Hietzing.**

Unter dem Motto „Kulinarische Audienz“ laden Jacqueline Pfeiffer und das Parkhotel Schönbrunn zu einem außergewöhnlichen Event: Am Samstag, den 28. August 2021, nimmt die 3-Hauben-Köchin ihre Gäste mit auf einen kulinarischen K.u.K. Spaziergang unter historisch fachkundiger Begleitung. Die exklusive Tour PfeiffersGiG (Genuss im Ganzen) führt durch das Parkhotel Schönbrunn, das ehemalige Gästehaus von Kaiser Franz Joseph, sowie das benachbarte Austria Trend Hotel Maximilian und die Grand Suite im Schloss Schönbrunn: No Mainstream, ein völlig neuer Zugang, einmalig und exklusiv.

### **Platzerl & Gschichtl'n**

Neben Einblicken ins Parkhotel Schönbrunn mit seiner großen Geschichte und all den kleinen Gschicht'ln führt die Tour in die Kaisersuite und den prachtvollen Innenhof des Parkhotels sowie in die Grand Suite im Schloss Schönbrunn. Der Bogen ins Heute wird mit einem Zwischenstopp im charmanten Hotel Maximilian gespannt, das im November eröffnet wurde. An allen Stationen gibt es eine außerordentliche kulinarische Begleitung. „Nach dem Ausnahmejahr 2020 freuen wir uns besonders auf die Kulinarische Audienz im August, denn dann heißt es endlich ‚Action‘ im Parkhotel Schönbrunn“, sagt Jacqueline Pfeiffer, da heuer bereits die beiden Termine am 17. April und 20. Juni aus bekannten Gründen absagt werden mussten.

### **Kaiserlich tafeln**

Das Parkhotel Schönbrunn steht für einen spannenden Mix aus Historie und Zeitgeist. „Wir freuen uns, gemeinsam mit Jacqueline Pfeiffer über den kulinarischen Tellerrand zu blicken. 3-Hauben-Küche in royalen Locations – unsere Gäste dürfen sich bei der kulinarischen Audienz einmal wie ein Mitglied der kaiserlichen Familie fühlen“, erklärt Sebastian Siegfried, Direktor des Parkhotel Schönbrunn und des Austria Trend Hotel Maximilian.

Zu den Highlights der „Kulinarischen Audienz“ gehören für die bekannte Haubenköchin unter anderem die französische Landhaustafel im Innenhof des Parkhotels, die Kaisersuite sowie die Grand Suite im Schloss Schönbrunn - aber auch der Ausklang in der Bijou Bar mit live Musik. Auf die Teilnehmer der Tour warten insgesamt 18 Flights (Gänge und Zwischengänge), Getränkebegleitung und viele interessante Einblicke und Gschichtl'n. Der Pianist Gerald Schuller wird die kulinarische Audienz musikalisch begleiten.

**Info:**

Die Tour inkludiert zum Preis von 180 Euro Kulinarik (18 Gänge und Zwischengänge), alle Getränke (alkoholisch/nichtalkoholisch/Kaffee) sowie die Führung durch einen professionellen Guide. Die „Kulinarische Audienz“ beginnt um 11 Uhr und endet um ca. 17 Uhr.

Die Veranstaltung wird unter Einhaltung der aktuellen Covid-Richtlinien abgehalten. Im Falle einer Covid bedingten Absage werden bereits bezahlte Tickets rückerstattet.

**Kontakt und Tickets:**

Tickets sind nur im Vorverkauf erhältlich: Telefonisch (Tel. +43 (1) 87 804-608), an der Rezeption des Parkhotels – auch als Geschenkgutschein – sowie per Mail:

bankett.parkhotel.schoenbrunn@austria-trend.at

[www.jacquelinepfeiffer.com/pfeiffersgig/kulinarische-audienz/](http://www.jacquelinepfeiffer.com/pfeiffersgig/kulinarische-audienz/)

Anmeldung zum Newsletter: [info@jacquelinepfeiffer@gmail.com](mailto:info@jacquelinepfeiffer@gmail.com)

Pressekontakt Jacqueline Pfeiffer:

Alexander Grübling

[alexander.gruebling@gmail.com](mailto:alexander.gruebling@gmail.com)

Tel.: 0664-4660 165

**Über Jacqueline Pfeiffer:**

Jacqueline Pfeiffer ist kulinarisch betrachtet eine europäische Brückenbauerin, denn sie verschmilzt Haute Cuisine und österreichische Küche auf Top-Niveau.

Aufgewachsen und ausgebildet in Österreich blickt sie auf eine prägende Wanderschaft durch eine große Zahl von Spitzenhäusern in Deutschland, der Schweiz, den USA und in Frankreich zurück. Zu ihren Mentoren und Förderern gehörten unter anderem Karlheinz Hauser, Raphaël Breton und Alain Ducasse. Bei Marc Veyrat, dem französischen 3-Michelin-Sterne-Koch, entdeckte sie die Welt der Kräuter und das Spiel mit unbekanntem Aromen für sich. Und das ist bis heute ein tragendes Element ihrer Küche.

Ihre Küche ist zwar frankophil, aber ihre Heimat Österreich hat sie mit ihren großen regionalen Erzeugnissen immer maßgeblich geprägt. Ihr Stil lässt sich am besten so beschreiben: Pur. Bewusst. Impulsiv. Die Reduktion auf das Wesentliche, die Lust am Spiel mit Aromen und die Direktheit im Geschmack – das zeichnet Jacqueline Pfeiffers Küche aus.

Jacqueline hat als Chef de Cuisine aus dem Le Ciel im Wiener Grand Hotel ein Epizentrum der österreichischen Spitzenküche und eines der erstaunlichsten Restaurants des Landes gemacht. Das gipfelte 2012 in der Auszeichnung als „Köchin des Jahres“, Jacqueline erkochte im Le Ciel zudem drei Hauben (was in der neuen Gault Millau Zeitrechnung ab 2020 vier sind).

2014 verlässt sie nach 12 Jahren das Le Ciel, folgt dem Ruf von Christian Domschitz und drückt dem Vestibül ihren eigenen Stempel auf. In diesem Jahr kochte sie zudem - als erste Frau überhaupt - im amerikanischen Milliardärs-Dorado Ocean Reef Club in Florida, um dort 150 exklusiven Gästen ein ausgesuchtes Gaumenspiel zu bereiten.

Ab 2016 ist sie als Fernsehköchin in der ORF-Sendung Frisch gekocht im TV präsent, in diesem Jahr vollzieht Jacqueline einen Fach- aber keinen Genrewechsel, perfektioniert und verfeinert

ihre Küchenlinie und macht sich selbstständig. Sie verlässt das Vestibül, ist ab sofort beratend als Enjoyment Consultant tätig und verpasst beispielsweise dem Henrici in Eisenstadt eine neue Küchenlinie. Sie ist als Coach und Food-Trainerin aktiv, zaubert hochwertige Caterings und begeistert Unternehmen mit „corporate cooking“-Events. Ein weiterer Höhepunkt war die Teilnahme am Wien-Gastspiel des renommierten Gourmetfestivals EAT!Berlin im Jahr 2018.

Unter der Dachmarke PfeiffersGiG (Genuss im Ganzen) hat sie Veranstaltungen etabliert, die Freunden der feinen und raffinierten Cuisine neue Erfahrungen bieten und hochwertige Kulinarik mit einem besonderen Erlebnis verbinden: Von der Wanderung, der Grätzl Tour über das Frühschoppen bis hin zum Genuss im Ganzen in ungewöhnlichen Locations im Jacqueline Pfeiffer-Stil:

Pur. Bewusst. Impulsiv.

P – Perfektion

F – Facettenreich

E – Erlebnis

I – Intensität

F – Frankophil

F – Famos

E – Exklusivität

R - Regionalität plus

s – sensibel

G –Genuss

i – im

G - Ganzen

## **Über das Parkhotel Schönbrunn**

Das Parkhotel Schönbrunn genießt Kultstatus. Denn es kombiniert auf einzigartige Weise Reminiszenzen an die Kaiserzeit mit moderner Ausstattung und bietet darüber hinaus persönlichen, herausragenden Service und Top-Kulinarik in einer inspirierenden Umgebung. Ob in den Zimmern und Suiten, den Restaurants, Bars und Konferenzräumen: Die Lage gleich ums Eck von Schloss Schönbrunn und Tiergarten ist der perfekte Startpunkt um Hietzing zu entdecken und einen unvergesslichen Aufenthalt in Wien zu erleben.

Die Brücke zwischen dem imperialen Gestern und der Jetztzeit offenbart sich Gästen sofort: Hier die behutsam restaurierten Räumlichkeiten des ehemaligen Gästehauses von Kaiser Franz Joseph, dort der neu eröffnete „jüngere Bruder“, das Austria Trend Hotel Maximilian. Der Begriff „kaiserlich“ wird völlig neu interpretiert. Dabei spiegeln die Farbe Blau und viel Holz Maximilians Liebe zur Natur, zum Meer und zur Seefahrt wieder.

Die Austria Trend Hotels bieten mit der Grand Suite im Schloss Schönbrunn die Möglichkeit, an einer der nobelsten Adressen Wiens zu nächtigen. In einem der bekanntesten Kulturgüter Österreichs begeben sich die Gäste auf die Spuren des Kaiserpaars und erleben das Schloss, wie es kaum ein Wiener kennt: Nachts still und ohne Mensentrauben und Touristen, so wie anno dazumal Kaiser Franz Joseph und Sisi.

## Presseinfo und Pressefotos in hoher Auflösung:

[www.verkehrsbuero.com/presse/presseinformation/austria-trend-hotels-pfeiffersgig-im-parkhotel-schoenbrunn/](http://www.verkehrsbuero.com/presse/presseinformation/austria-trend-hotels-pfeiffersgig-im-parkhotel-schoenbrunn/)

## Presseausendungen der Verkehrsbüro Group finden Sie unter:

[www.verkehrsbuero.com/presse/](http://www.verkehrsbuero.com/presse/)

### PRESSERÜCKFRAGEN

Mag. Andrea Hansal, MSc.  
VERKEHRSDUERO  
Bereichsleiterin Konzernkommunikation & Pressesprecherin  
Jakov-Lind-Straße 15, 1020 Wien  
Tel.: 0664/6258055 | Fax: 01/588 00-444  
[presse@verkehrsbuero.com](mailto:presse@verkehrsbuero.com)  
[www.verkehrsbuero.com](http://www.verkehrsbuero.com)

---

### VERKEHRSDUERO

Das VERKEHRSDUERO ist Österreichs führender Tourismuskonzern mit den Geschäftsbereichen TRAVEL und HOSPITALITY. Der Jahresumsatz 2020 betrug 230 Mio. Euro (nach 615 Mio € 2019, jeweils bilanziert nach IFRS). Unter dem Dach der Österreichisches Verkehrsbüro Aktiengesellschaft sind die operativen Geschäftsbereiche in Tochtergesellschaften organisiert.

Der Konzern ist mit dem Konzernbereich TRAVEL Marktführer im Bereich Leisure Touristik (Freizeitreisen) mit aktuell 75 Rueda Reisebüros österreichweit; als Spezialreiseveranstalter bietet er hochwertige Fern-, Studien- und Schiffsreisen. Eurotours International ist als Vollsortimenter im Multi-Channel-Vertrieb in der DACH-Region und den angrenzenden Nachbarländern führend und zudem der größte Anbieter von Reisen im Direktvertrieb. Unter dem Dach der Verkehrsbüro Business Touristik vereint das VERKEHRSDUERO ihre Verkehrsbüro BUSINESS Services und Verkehrsbüro MICE Services. Die etablierten Marken Verkehrsbüro Business Travel, AX Travel Management, BEasy & Austropa wurden zusammengeführt, um Firmenkunden den bestmöglichen Rundum-Service anbieten zu können. Verkehrsbüro Business Touristik ist der führende Anbieter in Österreich für Geschäftsreisen und machen Meetings, Incentives/Gruppenreisen, Kongresse & Events zu einzigartigen Erlebnissen. Weltweiter Service wird als Netzwerkpartner von American Express Global Business Travel in über 120 Ländern angeboten.

Im Konzernbereich HOSPITALITY sind die Austria Trend Hotels, das BASSENA Hotel Wien Messe Prater oder auch die Radisson Blu Hotels der ideale Ausgangspunkt für City- und Geschäftsreisende mit 22 Hotels in Österreich und Slowenien. Die führende österreichische Hotelgruppe bietet Veranstaltungsflächen für Events aller Art. Motel One, betrieben im Joint Venture, sind mit dem Konzept „Viel Design für wenig Geld“ im Segment Budget Design Hotels erfolgreich. Palais Events betreibt die historischen Locations Palais Ferstel, Palais Daun-Kinsky, die Wiener Börsensäle sowie das Café Central.