



Unkompliziert: Yulia Haybäck bringt alles mit, was sie zum Kochen braucht. Auch ihren Safran oder original spanisches Paprikapulver. Im Winter arbeitet sie übrigens nur mit Dosentomaten. „So wie die Spanier auch“, sagt sie. Ganz rechts: Pfannen-Sammlung.



Nicht ohne

Wenn Yulia Haybäck auf einer Party auftaucht, hat sie meist Paella-Pfannen und Tapas-Schüsseln im Schlepptau – und verwöhnt als Partyköchin.

Der Anblick der jungen Frau erinnert mehr an einen Bodybilder als an eine Köchin. Die schweren gusseisernen Pfannen gleichmäßig in der linken und rechten Hand aufgeteilt, philosophiert die aufgeweckte halb Spanierin, halb Venezolanerin über die Kunst der spanischen Paella. „Mit Fisch, mit Huhn, mit Gemüse ...“ – Yulia Haybäck ist gar nicht mehr zu bremsen, wenn es um die spanische Küche geht. „Tapas, Tortillas, Fleischbäll-

chen ...“ Die 32-jährige halb Spanierin, halb Venezolanerin hat nicht nur Spaß am Kochen, auch am darüber Erzählen. „Damit begann es“, sagt sie und zeigt auf eine der beiden großen Paella-Pfannen. Die ausgebildete Modedesignerin ließ ein Leben in mitten trendiger Klamotten sein und folgte ihrer Leidenschaft – dem Kochen. „Nach meinem Umzug nach Kärnten habe ich auf ein paar Feiern Paella gekocht“, sagt sie. Und die Partyköchin hat sofort Feuer gefangen. „Bevor ich in

„
Erst mit
meinem
Equipment
kann ich
Lebensgefühl
vermitteln.“

Yulia Haybäck