



# meine Pfannen ...

einer Boutique Mode verkaufe, wollte ich es mit einem Gewerbe probieren.“ Und die Sache lief fast wie

von selbst. Mundpropaganda, Medienberichte, und aus Yulia Haybäck wurde die Partyköchin. Und das heißt? Für die quirlige 32-Jährige eine Menge Spaß und für ihre Gäste unvergessliche Genüsse der spanischen und auch japanischen Küche. „Ich war einmal mit einem Japaner liiert, da bekommt man einiges an Kochkunst mit“, sagt sie.

## Lebensgefühl

Sei's drum. Wenn die Partyköchin mit ihren Paella-Pfannen und ihren zig Tonschüsseln auf einem Fest auftaucht, wird's spannend. „Mit dem erst vermittele ich das Lebensgefühl“, sagt sie. Meist kocht Haybäck für 10 bis 15 Personen. Und die sollten eine Menge Zeit mitbringen. „Viele kleine Häppchen hintereinander. Das dauert“, klärt sie auf.

Oft seien Gäste verwirrt, weil die Portionen klein sind. „Aber das ändert sich nach der vierten oder fünften Tonschale“, sagt die Köchin, die sich mehrmals im Jahr ihre original spanischen Gewürze nach

„ Die Frage, ob ich kochen kann, hat sich nie gestellt. Ich habe irrsinnig viel Spaß dran.“

Yulia Haybäck

Kärnten schicken lässt. Die braucht sie mitunter auch für Grillpartys, denn Yulia Haybäck stellt des Öfteren neben der Paella-Pfanne einen Griller in fremden Gärten auf.

D. GROSS

## MITGEKOCHT



## Gedünstete Kichererbsen

■ **Für 4 Personen:** 400 g Kichererbsen, Lorbeerblätter, Pelati, Zwiebel, Knoblauchzehen.

■ **Zubereitung:** Die Erbsen mit zwei Lorbeerblättern über Nacht in der vierfachen Menge Wasser einweichen. Kochen, bis sie weich sind (ca. eine Stunde). Drei bis vier Knoblauchzehen dazu und abseihen. Drei Dosentomaten in Würfel schneiden. Mit Zwiebel- und Knoblauchwürfeln in Olivenöl andünsten. Die Erbsen dazugeben, mit Salz, Rosmarin und der Suppe vom Erbsenkochen würzen.

## Info

### zur Partyköchin

- **Ihre Bekochgesellschaften** können bis zu 20 Personen sein.
- **Preis:** ab 20 Euro pro Person.
- **Kochkurse** sind ab sechs Personen möglich.
- **Angebot:** Paella, Tapas und japanische Küche.
- **Adresse:** Köstenberger Straße 513, 9220 Velden.
- **Kontakt:** 0660/8169971.
- **Web:** www.partykoechin.at.