



PARTYKÖCHIN YULIA

Vater Wiener, Mutter Spanierin: Yulia Haybäck war Modedesignerin, aber sie ist, seit sie mit neun Jahren ihr erstes Kochbuch konsumierte, der Kochlust verfallen. Zum 30. Geburtstag (das ist noch nicht so lange her) schenkte sich die Wahl-Köstenbergerin den Gewerbeschein als Mietköchin und ihre Berufsbezeichnung „Partyköchin“ ist Programm. „Ich koche keine haubenverdächtigen Menüs, sondern lockere Speisenfolgen. Spanisch, südamerikanisch, asiatisch. Mir ist entspannte Atmosphäre wichtig, ich will den mediterranen Lebensstil weitergeben.“ Das gelingt Yulia gewitzt unprätentiös: Den Tisch schmückt sie mit Blütenblättern oder Steinen, die Gerichte werden in kleinen Portionen aufgetragen. Zum Start ihrer Tapas gibt's Aceitunas

– verschiedenfarbige Oliven mit Weißbrot und sodann den dampfenden Spanienklassiker, die Tortilla. Ein Eier-Kartoffelkuchen, wobei die Kartoffeln in Olivenöl gegart (nicht gebraten!) werden. Schmeckt köstlich, man muss ja nicht immer an Kalorien & Cholesterine denken (Foto links oben) Aus der Abteilung „picante“ folgen maurische Schweinsspießerl, die Bolitas de carne sind Faschierete Bällchen (Foto links), sie harmonisieren prächtig mit der Tomatenauc. Auch den Champignons in Jerezsoße zollen wir Anerkennung – nur die aufgetauten und dann eingelegten rohen Sardellen haben weniger begeistert. Da gibt's bessere Rezepte, aufgetaute Fischlein roh einlegen funktioniert leider nicht so gut. Dafür die Paella vom Huhn: Perfekt im Geschmack, keine Spur ölig. Yulia hat das Huhn erst in

der Gast-Küche zerteilt und die Paella liebevoll gegart, da bleibt kein Reiskörnchen zurück, wetten? Eine Paella dieser Klasse ist auch in Spanien nicht so leicht zu finden (Foto oben). Yulia könnte sich „nie vorstellen, in einem Restaurant zu kochen. Aber es gibt nichts Schöneres, als in immer neue Haushalte zu kommen.“ Geburtstage, Gartenfeste, Grillpartys – ihre Bekochgesellschaften sind meist mindestens 20 Leute stark, da sind Preise ab 20 Euro pro Person möglich, je nach Materialeinsatz. Die Austrospanierin organisiert auch Kochkurse und schreibt gerade an einem Kochbuch. Für Ihren Einsatz braucht sie gar keine Küche: „Ich koche auch im Freien, auf der Alm, am Fluss- oder Seeufer. Da muss man halt mit Gaskocher improvisieren.“ Improvisieren kann sie, die Kärntner Party-Köchin.

►Privatkoch. Das klingt nach heftig Geld, Luxus, Bequemlichkeit. Man lässt sich bekochen, mit feinen Sachen, fürs Dinner zu zweit, den Freundeskreis, die Partyrunde. Ein exklusives Erlebnis – kein Gasthaus- oder Restaurantlärm oder unerwünschter Rauch stört das erlesene Mahl und die passenden Weine kommen (ohne teure Rohaufschläge) aus dem eigenen Keller.

Etwas für die Millionärsfraktion? Mitnichten. Wer bei www.wogehmahin.info (der Kärntner Wirtschaftskammer-Gastroplattform) auf „Mietkoch“ klickt, landet an die 20 Treffer. „Dieser Service ist gar nicht so teuer – und man kann Freunde einladen, sie

FAZIT

Drei Privatköche getestet – und immer hat's geschmeckt. Vergleiche mit herkömmlicher Gastronomie sind allerdings nicht fair. Denn Privatkoch kann sich Tage lang vorbereiten, weiß, was gegessen wird, muss mit keinen Überraschungen durch wildes Durcheinanderbestellen rechnen. Als Gast lässt man sich verwöhnen, profitiert von Kochtipps und lädt stressfrei größere Gesellschaften ein. Und danach ist die Küche blitzsauber – Privatkoch räumt alles wieder auf. Dieser Luxus hat seinen Preis, dafür darf man Weine aus dem eigenen Keller trinken und muss danach nicht ans Autofahren denken. Zumindest nicht als Gastgeber . . .