GASTRO

DAS FACHMAGAZIN

NACHHALTIG SPEZIAL

Ausgabe 6-7/2023

Convenience goes regional (Seite 32)

Radikal regional:

ELISABETH & JOSEF FLOH

„Grillen“ in allen Varianten (Seite 90)

METRO
IHR ERFOLG IST UNSER BUSINESS

Grapos SOFT DRINKS
NO BOTTLE, NO WASTE.

halek
Ihr Profi für Gastro, Hygiene & Co.
www.halek.at

Sonnen PUTE
MEHR RAUM, MEHR LUFT, MEHR SONNE.
EXKLUSIV BEI KRÖSWANG.
sonnenpute.at

EDNA
QUALITÄT ist unsere MISSION
Burger & Sandwiches
www.EDNA.at
Art. 1160

Ausgabe 6-7, Juni-Juli 2023, 40. Jahrgang, Österreichische Post AG, GZ 02Z033305 M, H1 Medien & GASTRO Verlag GmbH, Gersthofer Straße 87, 1180 Wien,
Coverfotos: NO Werbung/Michael Reidinger (großes Foto), Weber (Grillen), Andrea Jungwirth (Convenience)

„Business-Events sind einfacher als Hochzeiten“

Yulia Haybäck hat sich mit ihrer Cateringfirma ganz dem Thema „Grillen“ in allen Varianten verschrieben.

Von Clemens Kriegelstein

Foto: Weber

Fotos: Partykköchin

Die Gastronomie muss doch etwas Magisches haben. Kaum eine Branche zieht jedenfalls so viele Quereinsteiger an wie die Zubereitung und Verabreichung von Speis‘ und Trank. So auch Yulia Haybäck, die eigentlich aus der Modebranche kommt, dann allerdings zu ihrem Partner nach Kärnten gezogen ist und dort als begeisterte Hobbyköchin erst begonnen hat, für größere private Events aufzukochen und diese Leidenschaft dann zum Beruf zu machen. Zum Thema „Grillen“ kam sie dabei eher durch Zufall: „Ich habe 2006 für eine Agentur gearbeitet, die mit Weber einen neuen Kunden bekommen hat. Diese Marke war damals deutlich kleiner als heute und die haben Leute gesucht, die sich zum Grillmeister ausbilden lassen wollten. Ich fand das spannend, auch wenn zu dem Zeitpunkt das Grillen in der Gastronomie – noch dazu bei einer Frau – eher belächelt wurde. Aber für mich ist ein Grill einfach eine Möglichkeit, frisch beim Kunden zu kochen. Ein Grill ist für mich eine Feuerstelle mit all ihren Möglichkeiten. Grillen heißt ja nicht Würstel, Kotelett & Co, sondern ich kann einen Schweinsbraten genauso auf dem Grill machen wie ich einen Wok draufstellen kann. Und wenn ein Kunde Schnitzel haben möchte, frittiere ich die eben im Dutch Oven – auf dem Grill“, erzählt die Grillexpertin, die sich in den letzten Jahren unter „Yulia die Partyköchin“ einen Namen als Grillcatering aufgebaut hat und von ihrer Zentrale in Velden am Wörthersee aus Veranstaltungen in ganz Österreich, aber auch in Slowenien, Ita-

lien oder Kroatien catert. Unterstützt wird sie dabei organisatorisch von Ehemann Andreas. Gleichzeit leitet sie auch eine Grillschule und ist Testimonial von Weber.

18 Sonderwünsche bei 100 Gästen

Hauptgeschäft sind bei Haybäck Businessveranstaltungen, aber auch Geburtstagsfeiern. „Da ergeben sich dann oft nette Überschneidungen, wenn das Geburtstagskind grillaffin ist, dann wird das manchmal zu einer Kombination aus Catering und Grillkurs, bei dem die Teilnehmer vorher noch mitmachen oder zumindest über die Schulter schauen können", erklärt die Partyköchin. Hochzeiten werden zwar auch oft angefragt, sollen aber künftig nur noch in Ausnahmefällen becatert werden. Da sei der Aufwand einfach zu hoch. Haybäck: „Ich habe zwar durchaus Talent, um Tische, Buffets, etc. schön herzurichten, aber die Mentalität der Heiratenden kann etwas mühsam sein. Bei einem Businessevent legt man ein Angebot, schaut sich die Location an, macht die vom Kunden gewünschten Änderungen und fertig. Bei einer Hochzeit planst du monatelang und wirst laufend mit Änderungswünschen konfrontiert. Ich bereite gerade eine Hochzeit vor mit 100 Leuten mit 18 ernährungsbedingten Sonderwünschen – nachdem das Menü eigentlich schon abgesegnet war ...". Vegetarisch und auch vegan zu grillen ist für Haybäck dabei gar kein Problem, diese Varianten werden ohnehin standardmäßig angeboten, aber schon bei Thema „glutenfrei" wird's eng. Haybäck: „Ich backe mein gesamtes Brot selbst. Es gibt also Mehlstaub ich der Luft der Küche. Ich kann nur garantieren, dass meine Speisen glutenfrei zubereitet werden, aber nicht, dass von dem Mehlstaub nichts in einer Speise landet."

Das Gros der Veranstaltungen bewegt sich zwischen 50 und 250 Leuten, da sich in diesem Rahmen der nötige Aufwand eines Grillcaterings am besten umlegen lässt. Haybäck hat aber auch ein paar Stammkunden, die sie regelmäßig buchen, bei denen auch mal ein Dinner für nur wenige Personen gebucht wird, die dann aber auch nicht über den Preis diskutieren: „Die erwarten ein hohes Niveau, verstehen aber auch den Aufwand dahinter. Wir kommen dann zehn Mann hoch für ein Essen mit acht Gängen für acht Personen. Die entsprechende Rechnung wird dafür ohne mit der Wimper zu zucken bezahlt."

Fotos: Partyköchin

Foto: Weber

Bis zu sieben Grills für 25 Personen

Angenehm seien die Kunden, die wissen, wie aufwändig professionelles Grillen ist. Problematisch dafür diejenigen, für die grillen eben Würstel und Kotelett bedeutet, die anrufen und meinen, sie bräuchten „nur" jemanden, der am Grill steht. „Unsere Standardantwort lautet dann ‚dann brauchen Sie uns leider auch nicht'.". Denen müsse man dann erklären, dass man eben auch bei einem Event für 25 Leute mit fünf, sechs oder sieben Grills anrücken muss, weil unterschiedliche Speisen und Beilagen jeweils unterschiedliche Temperaturen, Garmethoden und -zeiten bräuchten. Diese Grills müssen von Leuten auf-, abgebaut und wieder gereinigt werden, usw.

Je nach Bedarf (und teils auch gesetzlichen Vorschriften) grillen Haybäck und ihr Team sowohl mit Gas als auch mit Holzkohle. Wobei dieses Team ausschließlich aus freiberuflichen Mitarbeitern, etwa befreundeten Köchen oder Schülern von Tourismusschulen besteht, Haybäck somit weniger Fixkosten hat und flexibel auf Aufträge und Kundenwünsche reagieren kann.

Auch ganze Tiere möglich

Apropos Kundenwünsche, bei Bedarf erfüllt die Partyköchin natürlich auch ausgefallene Wünsche: ein Spanferkel oder ein ganzes Lamm sind auf Anfrage ebenso möglich wie ein halbes Rind, das im argentinischen Asado-Stil in einem Stück in einer speziellen Vorrichtung über ein Feuer gespannt wird. Die Produkte werden dabei soweit wie möglich aus der Region bezogen, Fleisch großteils von einer Genossenschaft von Kärntner Bauern, Gemüse ebenfalls von einem großen Kärntner Produzenten, das Mehl stammt dafür oft aus Udine, wo eine kleine Mühle genau die Art von Mehl herstellt, die für die selbstgemachten Brot- und Pizzateige perfekt sind. „Das ist zwar Italien, aber von Velden aus sicher näher und mehr ‚Region' als etwa Salzburg oder gar Wien", lacht Partyköchin Yulia Haybäck zum Abschluss.

www.partykoechin.at