mein GENUSS

„Mein Plan war nicht, ein Weltbild zu zerstören“

Die Kärntnerin ist Partyköchin und Weber-Grillmeisterin
WOLFGANG JANNACH

Yulia Haybäck erschafft mit Kohle, Feuer und Fleisch Gerichte zum Niederknien. Die außergewöhnliche Köchin spricht im Interview Klartext über eine vermeintliche Männerdomäne.

Was hat Sie damals dazu bewogen, eine Laufbahn als Köchin einzuschlagen?
YULIA HAYBÄCK: Das hat sich einfach so ergeben. Kochen war immer meine Leidenschaft. Meinen ersten „Auftrag“ habe ich einfach angenommen, weil Bekannte „mal was anderes“ wollten und ich Paella und Tapas kochen konnte. Der Rest kam dann Schritt für Schritt.

Frauen am Grill, vor allem auch im Profibereich, sind selten. Warum ist das nach wie vor so?
Die Frage alleine finde ich schon anstrengend. Ich arbeite aus Passion in diesem Bereich. Es war nicht mein Plan, ein „Weltbild“ zu zerstören: Männer am Grill, Frauen am Herd. Ich bin wirklich so naiv gewesen zu denken, wir wären gleichberechtigt. Immerhin haben mich meine Eltern so erzogen. Aber Gleichberechtigung gibt es immer noch nicht. Viele Männer scheinen immer noch zu denken (und viele Frauen natürlich auch): Was spielt sich die so auf, wenn sie etwas typisch Männliches macht. Ich wusste nicht, dass ich etwas „typisch Männliches“ mache, bis die „anderen“ mich darauf aufmerksam gemacht und mir gesagt haben, dass das nichts für mich wäre. Dass das Frauen nicht können ... Fleischbücher haben Titel wie „Meisterstücke für Männer“, Grillzubehör und Steaks werden „Männerspielzeug“ genannt. Und mir haftet dann immer das Stigma des Verbotenen an. Bei gemeinsamen Geschichten mit Kollegen immer nur mit Desserts und Handlangerrollen konfrontiert zu sein, weil ich die anderen Aufgaben entweder vielleicht verhauen (bin ja eine Frau und wer weiß, ob ich das kann ...) oder jemandem die Show stehlen könnte (bin ja eine Frau, fürs Grillen darf doch nicht ich die Lorbeeren kassieren ...). All das klingt ein wenig frustriert. Ich glaube, meinen Kollegen ist nicht bewusst, wie mühsam diese ständigen Rechtfertigungen, die Wiederholungen der immer gleichen Fragen, die ständige „Beobachtung“ für mich sind. Und das seit 13 Jahren. Da könnte man mir schon zutrauen, dass ich das kann. Ich will einfach nur ohne Bewertung meines Geschlechts machen dürfen, was mir gefällt. Und ich bin eben eine Frau und das gerne!

Ist da eine Veränderung in Sicht?
Ich fürchte, nicht so schnell, wie es mir lieb wäre!

Holz, Kohle oder Elektro: Welcher Grill ist Ihrer Meinung nach der beste?
Alle liefern überzeugende Ergebnisse und lassen sich bei Blindtests nicht wirklich unterscheiden. Aber es geht vom Erlebnis her halt nichts über offenes Feuer.

Mit welchem Grillgut arbeiten Sie zurzeit am liebsten?
Aus allen guten Lebensmitteln kann man Gutes machen. Ich finde,

Fortsetzung auf Seite 28

ANZEIGE

MEINE TIPPS

Kuschelig & luxuriös

JEAN VAN LUELIK

Die vier Sterne „Superior“ des Kuschelhotels Loipersdorf deluxe funkeln besonders aufregend. Pärchen, die puren Luxus genießen möchten, sind hier genau richtig. Purer Luxus in 4-Stern-Superior Ambiente – lassen Sie sich überraschen! Das Maiers Kuschelhotel bietet den wohl luxuriösesten Ort für Romantik, den man sich vorstellen kann sowie Leckerbissen von früh bis spät!
www.maiers.at

Frisch & g’schmackig

Hendl ist nicht gleich Hendl, das weiß jeder, der auf die Qualität seines Fleisches achtet. Im Familienbetrieb Posch in Heimschuh kann jeder prüfen, woher sein Federvieh stammt. Transparenz, Handarbeit und Leidenschaft sind Daniela und Peter Posch wichtig und auf Antibiotika „verzichten“ sie sowieso – es kommen Kräuter zum Einsatz! Schlachtung: drei Mal wöchentlich.
www.posch-hendl.at

Für Ihre FESTE nur das BESTE

ULRIKE ELSNEG

Kultur Weingut KÄSTENBURG — seit 1638 —

Ratsch an
der Weinstraße 66
8461 Ehrenhausen
an der Weinstraße
Tel. 0043 3453 2565
www.kaestenburg.at

Edel & süß

TAMARA FRISCH

Mit der Kombination aus Whisky und Edelbitterschokolade kommen verwöhnte Gaumen voll auf ihren Genuss.
Set: eine Flasche (500 ml) B.O.W blended Whisky, eine Edelbitterschokolade (70 g) gefüllt mit feiner Whiskycreme, verpackt in Wellpappe. Erhältlich im Online-Shop um 45 Euro.
www.weutz.at

Die gebürtige Wienerin sorgt in ihrer Wahlheimat für aromatische Genussmomente KK

jedes Steak macht einen riesen Spaß. Für mich sind die Herkunft der Lebensmittel und die Haltung der Tiere wichtig, womit ich mir gelegentlich verständnislose Blicke einhandle, weil ich Beweise für die Art der Tierhaltung fordere. Und da kommt dann immer wieder heraus, dass mir Verkäufer Fleisch verkaufen wollen, dass von Tieren ist, die es nicht so gut hatten. Das will ich einfach nicht unterstützen. Aber auch das ist nicht immer ganz einfach. Denn da wird oft gelogen und betrogen, was das Zeug hält. Meine Kunden und Lieferanten wissen, wie hoch meine Qualität ist. Ich versuche, so viele Produkte wie möglich von Bio-Bauern aus der Region zu beziehen. Natürlich habe ich bei Paella auch mal Garnelen, aber nicht jeden Tag und wenn, dann aus nachhaltiger Biohaltung.

Was eignet sich für Vegetarier beim Grillen?
Gemüse, Obst, Käse, Eier... die Möglichkeiten sind so vielfältig. Ich liebe Gemüse. Mir persönlich gehen die Ideen nicht nach Karotten und Paprika aus. Ich stelle mich auch ohne Murren der Herausforderung des veganen Grillens. Nur Fleischersatz wird man nicht bei mir finden. Ich bevorzuge Kochen ohne Ersatzprodukte.

Wie fängt man als Laie am besten mit dem Barbecue-Grillen an?
Mit dem Zugang zu den verschiedenen Grilltechniken (direkt/indirekt) und dem Kontrollieren des Feuers: richtige Temperaturen.

Wie würden Sie Ihre ganz persönliche Koch-Philosophie beschreiben?
Pur. Puristisch wäre zu viel. Ich möchte das Produkt an sich hervorheben. Ich mag natürlich Kräuter und Gewürze, aber ich würde ein Steak nur sehr ungerne in tausend Gewürzen und Saucen ersticken.

Was halten Sie vom Caveman-Style, also dem Grillen direkt auf der Glut?
Beim Fleisch habe ich das noch nie gemacht, ich möchte es demnächst versuchen, kann mir nur schwer vorstellen, dass da nichts verbrennt, aber ich werde es ja dann schon merken. Beim Gemüse mit Schale ist das für mich ganz normal, so macht man es in Südamerika.

Wenn Sie nur eine Chance hätten, einen besonders anspruchsvollen Gast mit einem Fleischgericht zu überzeugen – was würden Sie kochen?
Txogitxu, ein Steak von der alten Kuh.

Was war das Verrückteste, das Sie bisher gegrillt haben?
Ein Wespennest. Das hatte sich über den Winter im Grill gemütlich gemacht, dann wurde es einfach gegrillt. Gemerkt habe ich es erst, als es schon in Flammen stand.

Und was machen Sie, wenn Sie einmal nicht am Grill stehen?
Mir kann nicht langweilig werden. Es gibt so viele Dinge, die mir gefallen, von kochen, bis handarbeiten, Yoga, spazieren, lesen, Wissen sammeln, so viel, dass in meinem Leben nicht einmal ein Fernseher existiert.

Welche Tipps können Sie uns für das nächste Grillfest geben?
Freunde darf man ins Grillen ruhig mit einbinden, es muss nicht immer alles schon fertig sein, wenn sie kommen. von Georg Hoffelner

Höchste Qualität bei Zutaten und Speisen ist Haybäck genauso wichtig wie das perfekte Erlebnis für den Gast

Hin und wieder landen auch Meeresfrüchte am Rost WOLFGANG JANNACH (3)

ANZEIGE

ANZEIGE