

# Hier kochen drei weibliche Souschefs

46 Salzburger Haubenlokale und nur drei Küchenchefinnen? Warum in den Küchen die Männer den Ton angeben und wozu das führt.

**KARIN PORTENKIRCHNER**

**SALZBURG.** „Wenn man alle Köchinnen aus der österreichischen Spitzengastronomie zusammenholen würde, bräuchte man wahrscheinlich gar keinen großen Raum“ – diese Einschätzung stammt von Anna Leitner.

Die gelernte Köchin arbeitet seit drei Monaten in einem ungewöhnlichen Team: Aaron Priewasser (31) vertraut in seiner Genusskrämerei in Hallein auf drei weibliche Souschefs als seine Stellvertreterinnen.

Welchen Seltenheitswert das hat, zeigt der aktuelle Blick auf Salzburgs Haubenrestaurants. Von 46 Lokalen haben nur drei eine Küchenchefin: Lizzy Aigner (Prosecco by Aigner, Stadt Salzburg), Manuela Moser (Maximilian's im Hubertushof, Anif) und Anna Iglhauser (Schlosshotel Iglhauser, Mattsee).

Woran liegt es, dass Frauen in der Spitzengastronomie Mangelware sind? „Eine gute Frage“, sagt Lizzy Aigner. Die 33-Jährige ist seit fast genau zwei Jahren Küchenchefin im Nonntal, gemeinsam mit ihrem Mann Jakob Aigner im Service. „Du musst eine gestandene Frau sein, damit du es so weit bringst, nicht zart besaitet. Wenn du in der Oberliga mitspielen willst, musst du deine Ellbogen einsetzen und darfst dir nicht alles zu Herzen nehmen“, erzählt Lizzy Aigner. Sie persönlich habe nie Probleme gehabt:

„Ich bin mit zwei großen Brüdern aufgewachsen, da lernt man, sich durchzusetzen.“ In ihrer Küche stehen zwei männliche Souschefs. „Die Küche ist eine Männerdomäne. Wenn es mehr Frauen gäbe, würde mich das auf jeden Fall freuen“, erklärt Aigner.



„Mehr Frauen in der Spitzengastro würden mich auf jeden Fall freuen.“

Lizzy Aigner, Prosecco by Aigner (Bild: SN/C. WEAVER)

Ähnliche Erfahrungen hat Manuela Moser gemacht. Die 39-Jährige ist seit Jänner Küchenchefin im Maximilian's im Hubertushof. „Es herrscht ein rauer Tonfall, da braucht man schon eine dicke Haut. Du musst eine starke Persönlichkeit sein und oft sind die Frauen die, die zurückhaltender sind.“ Sie selbst habe gute Erfahrungen gemacht, auch in der Position als Küchenchefin. „Ich habe sicher einen anderen Führungsstil. Ich sehe es als meine Aufgabe, das Team zu festigen. Wir unternehmen privat etwas, gehen auch mal Paintball spielen. Dann funktioniert es auch in der Arbeit gut“, sagt Moser.

Der Führungsstil der „alten Schule“ sei wohl ein Grund, warum viele Frauen der Spitzengastronomie den Rücken gekehrt hätten. Dieser Meinung sind Marina Zlabinger (26), Bianca Arnold (25) und Anna Leitner (21), die in der Genusskrämerei in Hallein die



In der Genusskrämerei in Hallein vertraut Küchenchef Aaron Priewasser (hinten) auf drei Souschefinnen: Anna Leitner, Bianca Arnold und Marina Zlabinger (v. l.).

BILD: SN/NEUMAYR/LEOPOLD

Philosophie von Aaron Priewasser auf Speisekarten und Teller bringen. „Das vergrault viele gute Talente, die zwar in die Spitzengastronomie wollen, aber sich nicht 15 Jahre lang so einen Umgang antun wollen“, sind sich die drei jungen Frauen einig.

Am schlimmsten hätten es die Lehrlinge: „Man hört immer: ‚In meiner Lehrzeit war es auch so hart, ich bin angeschrien worden oder geschlagen‘ – aber das kann ja nicht ewig so weitergehen“, sagt Anna Leitner.

Ein anderes großes Thema seien verbale oder körperliche Übergriffe, sagt Marina Zlabinger: „Als die MeToo-Debatte aufgekommen ist, habe ich mir gedacht: ‚Aha, das bei mir im Betrieb ist sexuelle Belästigung.‘ Das war für mich ganz normal“, erinnert sich die 26-Jährige. Derber Humor und Begrapschen seien vielerorts Usus. „In jeder anderen Branche würde man sagen, das ist sexuelle Belästigung, aber in der Gastro heißt es, das ist eben so“, sagt Bianca Arnold. Zu den harmlosesten Sprüchen habe noch die Aussage gehört, ob sie sich so schön geschminkt habe, um in

der Küche weniger arbeiten zu müssen, erzählt Anna Leitner.

Das Arbeiten in der Genusskrämerei sei nicht nur in dieser Hinsicht eine Ausnahme, sind sich die Frauen einig: „Wir können hier unsere eigenen Vorstellungen einbringen, es gibt Wertschätzung und sogar Lob.“ Es sei ein tolles Gefühl, sein eigenes Gericht auf der Speisekarte zu sehen oder eigene Zutaten vorschlagen zu können.

Dieser Führungsstil sei eine bewusste Entscheidung, erklärt



„Es herrscht ein rauer Tonfall, man braucht schon eine dicke Haut.“

Manuela Moser, Maximilian's (Bild: SN/HUBERTUSHOF)

Aaron Priewasser: „Ich kann nicht mit einem großen Namen und drei Sternen für den Lebenslauf punkten. Ich versuche ein antitoxisches Umfeld zu etablieren, in dem sich jeder wohlfühlt und gute Leistungen bringt.“

Die drei Souschefinnen sehen sich auch künftig in der Spitzengastro. Marina Zlabinger will irgendwann selbst als Küchenche-

# So lernen Kinder die wahre Geschichte von „Stille Nacht“

**SALZBURG-STADT.** Geht es um die Entstehungsgeschichte des Stille-Nacht-Lieds, wird Kindern alle Jahre wieder ein Märchen aufgetischt: jenes von der Maus, die den Blasebalg der Orgel in der St.-Nicola-Kirche in Oberndorf zerfressen hatte, weshalb ein Lied gefunden werden musste, das dann spontan mit Gitarrenbegleitung erklang. Die Stille-Nacht-Gesellschaft will mit dieser Mär aufräumen und hat nach einem Weg gesucht, Kindern die Geschichte des Lieds authentisch und ohne Kitsch, aber doch kindgerecht zu erzählen.

Mit einem vorweihnachtlichen Geschenk stellte sich jetzt die Präsidentin der Stille-Nacht-Gesellschaft, Christa Pritz in drei Salzburger Kindergärten der Erentrudis-Stiftung ein und übergab ein aus Holz gefertigtes Kamishibai-Theater samt elf bebilderten Einschubblättern mit der Entstehungsgeschichte. Auch der Pfarrkindergarten in Gneis ist nun im Besitz eines solchen Theaters. „Ein Kamishibai ist wie ein Bilderbuch, das alle Kinder gleichzeitig betrachten können“, sagt Leiterin Ilona Rattey. Es besteht aus einem Holzrahmen mit Flügeltüren, der oben offen ist.



Auch der Pfarrkindergarten Gneis hat nun ein Kamishibai-Theater. Leiterin Ilona Rattey und die Kinder freuen sich über das Geschenk der Stille-Nacht-Gesellschaft. BILD: SN/KOLARIK

Zwischen den Leisten werden die Bildbögen als Stapel hineingestellt und der Reihe nach gezeigt. Rattey wird die Geschichte im richtigen Tempo für die jungen Zuhörerinnen und Zuhörer erzählen und mit Gitarre begleiten.

„Im Rahmen eines Kinderbuchprojekts ist uns diese Publikation aus dem Don-Bosco-Verlag wohlthuend aufgefallen, weil sie historisch korrekt ist, die Entstehungszeit gut umreißt und dennoch für Kinder spannend ist“, sagt Hannes Schneilingner aus dem Vorstand der Stille-Nacht-Gesellschaft. Das Projekt ist das Nebenprodukt einer Analyse von Kinderbüchern zum Thema „Stille Nacht“. Die Gesellschaft kooperiert hier mit Micha-

ela Schwarzbauer von der Universität Mozarteum, die das Projekt wissenschaftlich begleitet. 30 Kinderbücher wurden untersucht. Auffallend war, dass es kein Buch gibt, in dem Kinder die Geschichte von „Stille Nacht“ für Kinder erzählen. Aus dieser Erkenntnis wurde die Idee für ein Schulprojekt unter dem Titel „Kinder erzählen Kindern die Weihnachtsgeschichte oder die Geschichte von ‚Stille Nacht‘“ geboren. Der Vizepräsident der Stille-Nacht-Gesellschaft, Josef Bruckmoser, holte Religionslehrerinnen und -lehrer ins Boot. 30 Schulen mit rund 50 Klassen und nahezu 1000 Kindern machen mit. Aus den Geschichten soll 2024 ein Buch entstehen. **beg**

## FRÜHSTÜCKSPASS 2024

Genießen Sie bei 23 ausgewählten Partnern jeweils ein 1+1-gratis-Frühstück.

Holen Sie sich exklusiv mit Ihrer SN-Card den Frühstückspass 2024 um nur 26,90 Euro und sichern Sie sich den perfekten Start in den Tag für zwei.



Bestellung unter: [SN.at/fruehstueckspass](https://www.salzburger-nachrichten.at/fruehstueckspass)

**Salzburger Nachrichten**  
WENN SIE MEHR WISSEN WOLLEN