

IRENE WEINFURTER macht sich als Natur- und Eventköchin für mehr Ernährungsbewusstsein stark und das Essen zum Erlebnis

Freude am Job „verleiht Flügel“

UNTERNEHMEN
im
PORTRÄT

SCHWERTBERG / Auf ihrem Lieferwagen prangt die Nummerntafel W-COOK1, als „fahrende Köchin“ ist die Schwertbergerin Irene Weinfurter in ganz Österreich bekannt. Zuletzt hat sie mit ihrer Unternehmensidee die Jury beim Jungunternehmerpreis eingekocht und den ersten Platz bei den Ein-Personen-Unternehmen geholt. Zu den Einzelkämpfern gehört die 47-Jährige bald nicht mehr – der erste Mitarbeiter muss her. Zu gut läuft das

Geschäft und in zu vielen Bereichen ist Weinfurter tätig: Catering, Live-Kochen bei Events an besonderen Veranstaltungsorten wie Schlössern, Gemüsegärten etc., Ernährungsberatung für Betriebsküchen, Ernährungsprojekte mit Kindern. Freizeit bleibt kaum – aber Stress ist die fahrende Köchin gewohnt. Bevor sie sich selbstständig machte, war sie Chefssekretärin im Bundeskanzleramt. „Und wenn du hast, wie ich jetzt, dann kriegst du Flügel“, sagt sie im Gespräch mit der RUNDSCHAU inmitten der Bäume ihres riesigen Obstgartens. „Es kommt so viel zurück von den Leuten, das gibt Kraft und zeigt, dass man auch im Kleinen viel bewegen kann, wenn man sich alles Schritt für Schritt aufbaut.“ Bei der Erfüllung ihres Traumes von der Selbstständig-



Gesunde Ernährung mit Zutaten aus der Region ist Irene Weinfurters größtes Anliegen: „Denn was bringt's wenn wir künftig 90 Jahre alt werden, aber schon mit 40 wegen unserer Ernährung krank sind?“, sagt die 47-Jährige.

FOTO: STEPHANIE GOLSER

KÜCHEN-BLÜTEN

Gefüllte Zucchini-Blüten für vier Personen:

ZUTATEN:
12–16 Zucchini-Blüten, 250 g Ricotta, vier EL frisch geriebener Parmesan, ein kleiner Bund Basilikum, gehackt, frisch geriebener Muskat, ein Ei, verschlagen, Salz, 90 g Weizenmehl, gesiebt, 250 ml Wasser, Pflanzenöl.

ZUBEREITUNG:
Blüten vorsichtig waschen und trocken tupfen, Ricotta, Basilikum, Muskatnuss und Ei in einer Schüssel mischen und salzen. Blüten mit der Käsemischung füllen und Spitzen der Blüten zusammen-drehen. Mehl in Schüssel geben und nach und nach 250 ml Wasser einrühren, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Blüten in den Teig tauchen, und auf jeder Seite zwei bis drei Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Salz bestreuen und heiß servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihre Natur- und Eventköchin Irene Weinfurter

book a cook

Dienstleistungen & Kunden

Irene Weinfurter organisiert mit ihrem Ein-Personen-Unternehmen Feiern für Firmen und Private (Hochzeit, Taufe etc.) – von der Einladung bis zum Aufräumen, in Zusammenarbeit mit anderen kleinen Unternehmen, die für Grafik, Dekoration, Styling, Fotos und Musik sorgen. Sie bietet bei Seminaren, Vorträgen oder Festen ihr „Live-Kochen“ an, bei dem sie gemeinsam mit den Kunden kocht und Tipps und Tricks verrät. Außerdem engagiert sie sich für die Slowfood-Bewegung (www.slowfood-wien.at), die das Bewusstsein für hochwertige Ernährung fördern soll, berät Betriebsküchen von Unternehmen und legt im Naturpark Rechberg mit Kindern einen Kräuter- und Gemüse-Raritäten-Garten an, den diese selber bepflanzen und beernten.

Firmengeschichte.

Irene Weinfurter machte sich vor vier Jahren mit book a cook selbstständig. Mit anderen Unternehmern baute sie sich ein Netzwerk auf, durch das sie größere Veranstaltungen übernehmen und rundum betreuen kann. Bei jährlichen Auslandsaufenthalten wie zuletzt in den USA holt sich die „Bioköchin mit autodidaktischer Ausbildung“ neue Ideen.

Homepage.
www.bookacook.at

keit steht Weinfurter ihre Familie zur Seite – und ein Netzwerk an anderen Unternehmern, durch das größere Veranstaltungen von der Einladung bis zum Aufräumen inklusive Musik, Dekoration etc. bewältigt werden.

„Heute ist essen Nebensache – früher hat miteinander kochen, essen und reden die Familie zusammengehalten.“

Ein Restaurant wollte die Köchin nie eröffnen: „Eine Küche, wo ich jeden Tag 500 Essen rausschnalze, ist nicht meins. Ich koche lieber projektbezogen mit Schwerpunkt regionale gesunde Küche.“ Gesunde Ernährung mit Zutaten aus der Region ist der fahrenden Köchin ein besonderes Anliegen: „Ich koche nach Saison, kaufe bei

kleinen Biobauern aus der Region und präsentiere deren Produkte bei meinen Veranstaltungen. Mit dem richtigen Einkauf kann man wirtschaftlich viel bewirken.“ Viel bewirken will Weinfurter auch durch ihre Ernährungsberatung: Kinder, die gar kein frisches Gemüse mehr kennen, sollen beim gemeinsamen Kochen wieder auf den Geschmack kommen, in Betriebsküchen will Weinfurter das Dosenfutter durch frisch zubereitetes ablösen und allgemein das Essen wieder mehr ins Bewusstsein rücken: „Heute ist essen Nebensache – früher hat miteinander kochen, essen und reden die Familie zusammengehalten.“ Und die 47-Jährige möchte nicht nur die Essensphilosophie von früher wieder auf den Tisch bringen, sondern auch die Gerichte: „Wir sollten mehr auf unsere Wurzeln schauen, was die Großeltern gekocht haben.“ Deshalb setzt sich Weinfurter, die selbst am liebsten auf einem alten Tischherd kocht, gerne

mit alten Frauen zusammen oder übersetzt mit ihrer Mutter alte Kochbücher. Ein eigenes Kochbuch will sie nicht auflegen – „aber bald wird's ein Buch geben mit alten Rezepten und den Geschichten, die mir als fahrende Köchin so widerfahren. Das ist ein Kabarett“.

THOMAS WINKLER

„Ich ...

- ... bin 47 Jahre alt, habe die HAK absolviert, war Sekretärin im Bundeskanzleramt und habe mich vor vier Jahren selbstständig gemacht.“
- ... habe einen Lebensgefährten und keine Kinder.“
- ... sammle in meiner Freizeit Wildkräuter und Pilze und es gibt keine Minute, in der ich nicht ein Buch in der Hand habe.“
- ... sehe mich als Vorbild, sich zu trauen, seine Träume zu verwirklichen.“

RUNDSCHAU
Serie unterstützt von
Wirtschaftslandesrat





Energieeffizienz A

Waschwirkung A

Whirlpool

Waschautomat Perfect Wash 1400
1400/1000/600/400 UpM, automatische Mengensteuerung, Fassungsvermögen 5 kg, Grundprogramme für: Baumwolle, Pflegeleichtes, Feinwäsche, Wolle, Handwaschprogramm, Rapid Programm – Schnelle Wäsche, Aquastopp, Vorwäsche, Intensiv-Spülen, Spülstopp, 3/5/9 Stunden Startzeitvorwahl, Trommelöffnung 30 cm Durchmesser, Schleuderwirkungs-kategorie B, Maße (HxBxT): 85x59,5x54 cm.

€ 399,-

Service macht den Unterschied

EP: ElectronicPartner

3 oder 6 Jahre Geräte-Vollschutz.

EP:Geräteschutz

Bei uns können Sie Elektrogeräte bis zu 72 Monate schützen lassen.

Ein aktuelles Händlerverzeichnis finden Sie unter www.electronicpartner.at