



Will vorerst weiter in Wien kochen: der Kundler Simon Steindl. Foto: Julian Höck

sollte man auch den wunderbar saftigen Orangenkuchen mit Vanille-Mascarpone und geliertter Orange.

Simon Steindl kann aber auch anders. Dass er tief in seinem Innersten auf (selbstgemachte) Pasta steht, erkennt man an einem auffälligen Tattoo auf seinem linken Unterarm: ein paar Spaghetti um eine Gabel gewickelt. Darauf angesprochen, grinst Steindl: „Meine Henkersmahlzeit wäre eine simple Pasta Pomodoro“, verrät er. Und was macht sich der Kundler pri-

vat, wenn es keine Sterneküche sein muss: „Schinken-Käse-Toast“.

In seinem Traumberuf sieht er trotz wirtschaftlich schwieriger Zeiten ein großes Potenzial. „Wenn du Lust hast zum Arbeiten, wenn du bereit bist, alles zu geben, dann hast du sehr viele Chancen“, ist sich Steindl sicher. Für gute KöchInnen gebe es viele Entwicklungsmöglichkeiten und super Förderungen. Das Wichtigste für Steindl bleibt aber der persönliche Arbeitseinsatz und der Ar-

beitswille. Was ihm auf seinem bisherigen Weg geholfen hat? Einerseits gute Chefs und Chefinnen, die ehrliches Feedback geben. Aber auch von Kollegen und Kolleginnen hat er sich viel abgeschaut: „Es gibt sicher 100 Wege, einen Fisch zu zerlegen und jeder geht seinen eigenen Weg. Wenn du viel fragst, dann findest du deinen besten Weg“, erklärt Steindl seinen Zugang. Lernen und arbeiten. Egal, ob in Kundl, Wien oder London: Gutes Essen ist schließlich überall gefragt.