

Power-Duo

home
story



Wer ist der Chef am Herd? Keine Sorge: Sie machen nur Spaß!

Regina und Henryk Foltynek sind beide echte Kochprofis. Wobei die Pastasauce des Hausherrn als unübertroffen gilt (Rezept auf Seite 89)

BEAUTY FORUM ZU GAST – Seit 28 Jahren stehen Regina und Henryk Foltynek gemeinsam am Herd. Aber ihre Kochkunst ist nicht der Grund für unseren Hausbesuch: Die Foltyneks haben „Luxuslashes“ erfunden – jene Wimpern, mit denen die Stars auf den roten Teppichen für Furore sorgen.

Alle Fotos: Regine Hendrich

Daniela Katzenberger, Claudia Effenberg, Karolina Kurkova – die Folytneks kennen sie alle. Promi-Ladys, die etwas auf sich halten, schreiten mit Wimpern der Folytnek-Marke „Luxuslashes“ über die roten Teppiche. Und oft genug stehen die Wimpern-Macher auch selbst vor den Kameras der Fotografen.

Wer die „Luxuslashes“-Gründer Regina und Henryk Folytnek in einem Vortrag bei Wien besucht, erwartet deshalb jede Menge Glitzer und Glamour – und täuscht sich gewaltig. Die beiden zeigen sich bodenständig, offen und für jeden Spaß zu haben, was die Fotos auf diesen Seiten beweisen. Ihre Lieblingsthemen: Garten, Kochen, Haustiere. Hund Cash tollt fröhlich durch den Garten, Katze Tara schläft friedlich in einer Ecke, die Fische aus Malawi drehen ihre Runden im großen Aquarium.

Das lockere Auftreten darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Folytneks Profis im Business sind. Als sie vor knapp zehn Jahren mit den Wim-

pernprodukten nicht mehr zufrieden waren, mit denen sie als Lashes-Trainer arbeiteten, gingen sie auf die Suche nach besserem Arbeitsmaterial. Sogar die Technische Universität Wien schalteten sie ein, um den einen Wimpernkleber zu finden, der alle anderen in den Schatten stellt. Als es so weit war, meldeten sie 2009 Luxuslashes als internationale Marke an. Der Rest ist bekannt.

Nachts um zwei am Flipchart

„Es war nie geplant, dass das alles so groß wird“, staunt Regina Folytnek heute. Doch der Ehrgeiz war da. In der Anfangszeit fand sie ihren Mann einmal nachts um zwei im Wohnzimmer, wie er ein Flipchart beschriftete: „Wir sind 2009 Marktführer“, stand da drauf. Warum das alles so gut geklappt hat? „Wir haben die besten Produkte, die beste Technik und die besten Schulungen“, erklärt Henryk Folytnek selbstbewusst. „Wir zertifizieren unsere Partner nicht einfach, sondern betreiben ausführliches Qualitätsmanagement.“ Was die Produkte betrifft,

dürfe man, wie beim Kochen, nicht an den guten Zutaten sparen.

Aus einer Idee etwas Großes machen. Darauf verstehen sich die Folytneks. Dass sie dann selber anpacken müssen, dafür waren und sind sie sich nicht zu schade. Beispiel: Privathaus. Die elegante Villa, in die sie vor zwölf Jahren gezogen sind, war früher ein Gartenhäuschen, das sie einer alten Dame abgekauft hatten. Auch bei ihrem Einzug war es noch kaum mehr als eine Gartenlaube. Schritt für Schritt bauten sie das Häuschen in eine repräsentative Villa um. Eigenhändig. „Dann wird es wenigstens so, wie ich es mir vorgestellt habe“, sagt Henryk Folytnek, der zu Handwerkern nur begrenzt Vertrauen hat.

Seinen ursprünglichen Charme hat das Haus auch nach dem Ausbau bewahrt. Obwohl es herrschaftlich auf einem Hügel thront, wirkt es einladend und fröhlich. Es liegt direkt am Wald, perfekt für Spaziergänge mit dem Hund. Aber auch ideal zum Pilze Sammeln, Schwammerl, wie sie in Österreich heißen. Dass die Folytneks



Salat, Zucchini und Tomaten gibt es bei den Folytneks frisch aus dem Garten. Die Buddelerei macht der Unternehmerin Spaß – wie man sieht. Am meisten liebt sie übrigens ihre Zitronenverbene.



IM PROFIL

Name:

Regina und Henryk Foltynek

Ein Paar seit:

28 Jahren

Beruf:

Sie: gelernte Friseurin
Er: Gastronom,
hat seiner Frau zuliebe
mit 40 Jahren die
Friseurausbildung
absolviert

Hobbys:

Firma, Garten, Kochen,
Haustiere

ZUM UNTER- NEHMEN



„Luxuslashes“ gehört zu den Marktführern im Bereich der Wimpernverlängerung. Das Unternehmen setzt auf gezieltes Qualitätsmanagement.

Inzwischen gibt es weltweit rund 5000 Institute und Studios, die mit Luxuslashes arbeiten. Seit 2013 kann man Luxuslashes-Lounges als Franchisenehmer betreiben. Davon gibt es bereits vier. Jüngste Franchisenehmerin ist Natascha Ochsenknecht, die aktuell an ihrer Loungeneröffnung in Berlin arbeitet.

Am Firmensitz in Wien sind derzeit neun Mitarbeiter beschäftigt; hinzu kommen freie Trainer.

die besten Plätze für Steinpilze, Pfifferlinge und Rotkappen kennen, versteht sich von selbst. „Werden aber nicht verraten. Die aus Wien gehen an einen bestimmten Hang, wir woanders hin.“ Henryk Foltynek lächelt verschmitzt.

Die nicht so schönen Schwammerl wandern getrocknet und zermahlen in Soßen und Suppen. Die schönen werden entweder geröstet oder eingefroren und später für Jägerschnitzel oder Filet Wellington verwendet. Womit wir wieder bei einem Lieblingsthema wären, dem Kochen. Die Küche ist ein zentraler Ort im Foltynek'schen Haushalt; direkt daneben gibt es eine gemütliche Sitzecke am Kaminofen, die aber nur im Winter benutzt wird. Fast immer speist das Paar im Wintergarten. Dort wird auch gearbeitet, diskutiert, gelacht und gefeiert. Oft mit Promis wie der Sängerin Fernanda Brandao oder Fußballergattin Claudia Effenberg, die einst als Testimonials engagiert wurden. Die Damen bleiben auch gern mal länger, werden

bekocht und dürfen das Gästezimmer benutzen. „Mit vielen pflegen wir eine enge Freundschaft.“

Es ist aber auch sehr gemütlich daheim bei den Foltyneks. Deshalb bleibt das Paar im Sommer am liebsten daheim und genießt den Garten. „Wir können aber ohnehin nicht so leicht weg wegen der Firma. Es darf keine Messe sein, keine Fashion Week – da bleiben nicht mehr so viele Termine übrig“, sagt Regina Foltynek. Bleibt neben Firma, Garten und Haustieren denn sonst noch Zeit für Hobbys? „Die Firma ist unser Hobby“, sagt sie. Und man hat nicht den Eindruck, als ob ihr das unrecht wäre.

Ein fester privater Termin ist allerdings der jährliche Kuraufenthalt im italienischen Abano Montegrotto, gemeinsam mit den Eltern. Die Foltyneks schwören auf die Heilkraft des Thermalwassers und der Fangobäder. Erst vor Kurzem waren sie wieder dort. Der enge Zusammenhalt scheint eines der Erfolgsrezepte des Paares zu sein. Henryk Foltynek kommt eigent-



Die Foltyneks mit Hund Cash im Garten.
Katze Tara ist kamerascheu. Im Hintergrund
der Wintergarten, in dem gearbeitet,
gegessen und relaxt wird.

lich aus der Gastronomie. Seine Frau ist gelernte Friseurin, die Schwiegermutter auch. Seiner Frau zuliebe hat er mit 40 noch umgeschult – ebenfalls zum Friseur. Bald führte die Familie vier Salons. Auch heute gibt es noch ein kleines Studio am Firmensitz, wo Regina Foltynek gelegentlich zur Schere greift, allerdings nur für Shootings oder ausgewählte Kundinnen. In den Friseursalons kamen die Foltyneks auch mit den Wimpern erstmals in Berührung. Inzwischen haben sie, wie eingangs erwähnt, eine riesige Fangruppe unter Stars und Sternchen und auch unter ganz normalen Leuten. Das Konzept, von Anfang an VIPs als Testimonials einzusetzen, funktioniert. Inzwischen fragen die Promis selber an. Gibt es denn jemanden, den sie gerne noch mit Luxuslashes ausstatten würden? „Charlize Theron wäre toll“, sagt Henry Foltynek und lächelt wieder verschmitzt. Sicher bekäme sie auch was Leckeres zu essen, Pasta Bolognese vielleicht.

Beate Semmler



BOLOGNESE À LA FOLTYNEK

Zutaten:

- 3 kg Faschiertes (Rinderhack oder gemischtes Hackfleisch)
- 1 kg Zwiebel
- 1 kg reife Tomaten oder 4 Dosen geschälte Tomaten
- 4 Päckchen passierte Tomaten
- Zum Würzen: Salz, Pfeffer, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian, Oregano, Rosmarin, ein wenig Ketchup
- 1 Schuss Rotwein (wenn man es säuerlich mag)

Die Soße schmeckt am besten, wenn sie bereits am Vortag zubereitet wird.

So geht's:

Fleisch mit Olivenöl anbraten, bis kein Wasserdampf mehr entsteht. Goldgelb gebratene Zwiebel hineingeben. Gewürze (möglichst frische) und Ketchup dazugeben. Mit Rotwein oder passierten Tomaten ablöschen, restliche Zutaten dazugeben.

Aufkochen und etliche Stunden köcheln lassen. Am nächsten Tag noch mal aufkochen.

Den Rest kann man gut einfrieren. Die Pastasoße reicht für ca. 15 Personen.

Am besten selbst gemachte Nudeln dazu reichen.



Alles selbst gemacht: Den Kaminofen hat Henryk Foltynek selbst gebaut. Er steht im Erdgeschoss, im Zentrum des Hauses. Dahinter ist die offene Küche zu sehen.