

# Imagebroschüre



[WWW.RENTACOOK.COM](http://WWW.RENTACOOK.COM)

**Rent a cook by Manuel Wagner**  
Mühlbacherhofweg 4  
5020 Salzburg  
AUSTRIA

Tel: +43 (0) 676 410 95 72 • Fax: +43 (0) 662 84 33 29  
[info@rentacook.com](mailto:info@rentacook.com)  
[www.rentacook.com](http://www.rentacook.com)

## **RENT A COOK - Das Unternehmen**

Ein glanzvolles Fest in den eigenen vier Wänden, serviert werden herrliche Speisen, dazu edle Weine, und dennoch bleibt dem Gastgeber Zeit, sich voll und ganz den Gästen zu widmen. Unmöglich? Nein, mit RENT A COOK geht dieser Wunsch in Erfüllung.

Wenn die Vorbereitungen für ein gediegenes Fest zu zeitintensiv erscheinen oder einfach nur das Bedürfnis besteht, kulinarisch verwöhnt zu werden, dann ist RENT A COOK die ideale Lösung. Manuel Wagner ist der kreative Gourmetkoch, der die Idee von RENT A COOK umsetzte und somit zum Vorboten eines neuen Trends in der Gastronomiebranche wurde. Seine langjährige Berufserfahrung, die er in verschiedensten namhaften Gastronomiebetrieben sammelte - dazu zählten auch Hauslieferungen an das norwegische Königshaus - und die Ausbildung zum Diätkoch, sind die Voraussetzungen, die RENT A COOK zum Spezialisten für Feste und Anlässe jeder Art machen.

## **RENT A COOK - Der Dienstleister rund ums Kochen**

RENT A COOK bietet exklusive Menüs oder Büffets ab zwei Personen für private oder geschäftliche Anlässe. Ob traditionelle österreichische, Schweizer oder französische Küche, skandinavische Spezialitäten, asiatische Köstlichkeiten und diverse diätetische Kostformen – Manuel Wagner richtet sich ganz nach den Wünschen seiner Kunden und setzt diese kreativ und gekonnt um.

Bereits der Einkauf wird mit RENT A COOK zu einem Erlebnis, denn Manuel Wagner begleitet die Kunden und lässt seinen reichen Erfahrungsschatz charmant einfließen. Diese Wege werden den Kunden auf Wunsch aber auch völlig abgenommen, die Leistungen reichen vom Einkauf der Lebensmittel über die Zubereitung direkt in der Küche des Kunden bis zum Servieren der Gaumenfreuden. Aufwendige Speisen werden in der eigenen Produktionsküche lediglich vorbereitet, die Zubereitung der warmen Speisen erfolgt ausschließlich direkt vor Ort.

Der Reiz von RENT A COOK liegt nicht allein im Bekocht werden, sondern auch im unterhaltsamen Kochen, das amüsiert und anregt – sowohl beim Zuschauen als auch beim Mitkochen. Für Freunde, Bekannte und Verwandte, die bereits alles zu haben scheinen, ist RENT A COOK ein wunderbar originelles Geschenk, das alle begeistert – vom Küchenmuffel, der in die Welt der Gaumenfreuden eingeweiht wird, bis zu Hobbyköchen, denen der Gourmetkoch Tipps und Tricks verrät.

# RENT A COOK **Dienstleistungen**

## Partys

### **Organisation im Vorfeld:**

- Beratung und Sortimentsabstimmung
- Transparentes Angebot

### **Eventdurchführung:**

- Anlieferung sämtlicher Waren und Hilfsmittel
- Speisenzubereitung, Büffetaufbau
- Bereitstellung aller Cateringhilfsmittel inkl. Getränke
- Cateringakt - Durchführung mit Fachpersonal (Köche, Sommelier, Kellner)

### **Organisation im Nachfeld:**

- Nachberichterstattung in Medien  
Nur möglich bei allgemein gesellschaftlich interessanten Events

## Urlaubsbegleitung

- Mietkochservice in Ihrem Feriendomizil im In- und Ausland

## Kochkurse

- Für Privatpersonen in Privathaushalten
- Kochworkshops für Firmen und deren Kunden

## Seminare

- Organisation und Betreuung von Seminarveranstaltungen in verschiedenen Almhütten in den österreichischen Alpen. ( In Zusammenarbeit mit [www.Huetten.com](http://www.Huetten.com) )

## Produktpräsentationen

- Für Gerätehersteller
- Für die Lebensmittelindustrie

## Food-Design & Rezepturen

- Speisenentwicklung für die Lebensmittelindustrie
- Rezepturen für Küchengerätehersteller, Lebensmittelindustrie und die Gastronomie

## CALCMENU/ Küchenrezeptur- & Lagerverwaltungssoftware Handel

- Für die Gastronomie und Lebensmittelbranche
- Einschulungen für Küchenchefs und F& B Manager

## Einen Auszug aus unseren Referenzen

### Partys

American Friends of the Salzburg M.Festival  
AVOS – Salzburg  
B-Line – Salzburg  
Capital Invest – Wien  
Greiner Holding – Kremsmünster  
ICNM: muldimedia & e-business Staatspreis,  
Eiroprix , Top Talent Award in Salzburg  
Formatstudio.co.uk - London  
Juweliergeschäft Köck - Wien  
Juweliergeschäft Scheffer – Salzburg  
Kaindl Holzindustrie Salzburg  
Kunstmaler.at  
Kurier – Wien  
Network PR - Wien  
NUKE – Musikfestival / Musiker  
Betreuung: Zwan, ASD, Gentlemann uvm.  
Pfizer-Austria  
QIMIQ-Austria  
SAB-Siggerwiesen / 30 Jahre Feier  
Schweizerische Botschaft - Wien  
SPORT & EVENT GmbH – Salzburg  
TOYOTA – Heiss & Hutticher, Seekirchen  
Verschiedene Privat Personen im In- und  
Ausland

### Kochkurse & Kochvorführungen

**imperial**  
gut und schön



active kitchen - FRANKE  
Blue-Dragon – Import - Austria  
Imperial Küchengeräte - Austria  
Das Wohnteam - Schärding  
IME Küchengeräte - AUSTRIA  
Volkshochschule - Salzburg  
Verschiedene Privatkochkurse in  
Privathaushalten

## Messevorführungen



**imperial**  
gut und schön



Alles für den Gast – Salzburg & Klagenfurt  
EUROGAST Sinnesberger - Kirchdorf i.T.  
Welser Herbstmesse - Imperial  
Küche 05 - Wels

## Food-Design & Entwicklung



Gourmet-Menü-Service - St.Pölten

## Rezepturen & Kochinfos



IME Küchengeräte AUSTRIA  
Salzburg Life / Salzburger Nachrichten  
Rezeptzentrum.com

## Spezialitäten Wochen

Französische Spezialitäten - Soho Salzburg  
Fischspezialitäten – Soho Salzburg  
Fischspezialitäten - Pier 17 Salzburg  
Kartoffelgerichte "Die Kartoffel" D- Bernau

## Rentacook - Software-Handel



Camping Neubauer - Millstatt  
Crowne Plaza – Salzburg  
Feinkost Gallbauer - Salzburg  
Gasthaus 3 Hasen – Salzburg  
Gasthof Joainig – Pörtschach  
Golfrestaurant - Seltenheim  
Hotel Gridlon – Pettneu  
Hotel Olympia - Ischgl  
Hotel Sacher - Salzburg  
Intercontinental - Wien  
Landesberufsschule - Lochau  
Maritime Company - Salzburg  
Merkur Warenhandels AG – Vösendorf  
Netzwerkgruppe – Linz  
Restaurant Alt Anif - Anif  
Sozialzentrum Vorderland - Röhthis  
s'Fend – Hohenems

## Die Presse & Medien über uns

Einige der Zeitungsberichte sind Online abrufbar unter:

[www.rentacook.com](http://www.rentacook.com)



Eröffnung Tennis Point Anif 2002





Küchenchef Manuel Wagner zeigt Fingerspitzengefühl: „Es muss nicht nur hervorragend schmecken, sondern auch optisch ein Kunstwerk sein“

# Das mobile Ein-Mann-Restaurant im Test

Rent a cook: Das Menü von Manuel Wagner, der in der Privat-Küche seiner Kunden kocht

VON MARIA GURMANN (TEXT),  
MICHAEL WESSIG (BILDER)

„Ich bin kein Caterer“, sagt Manuel Wagner und stellt damit gleich klar, was sein Job ist. Der Schweizer ist ein Koch, den man mieten kann. „Frisch gekocht“ ist seine Devise.

Die KURIER-Sonntag-Redaktion testete „Rent a Cook“, das mobile Ein-Mann-Restaurant. Einen Koch, der direkt in der Küche seiner Kunden ein mehrgängiges Menü zubereitet.

Wer Manuel Wagner engagiert, erlebt die Entstehung eines Haute-Cuisine-Erlebnisses in allen Einzelheiten. Das beginnt bei der Menüplanung. Mindestens zwei Menüvorschläge, inklusive passendem Wein, kommen von Wagner. Aber auch eigene Wünsche werden berücksichtigt. Bei der Menü-Berechnung per e-mail oder Telefon bietet der ehemalige Sous-Chef im Hotel Crowne Plaza Pitter (Salzburg) der

Hausfrau an, mit ihm gemeinsam die frischen Zutaten einzukaufen.

Dann der „große Test-Tag“: Wagner kommt in seinem kleinen Kombi-Liefer-

fahrzeug, bucht ihn mindestens ein Mal pro Woche auch Wiener Gourmets, denen der Genuss des Spitzenmenüs die Fahrtspesen Wert sind. „Ich biete eben ei-

nen Kellner oder Sommelier mit. Ab etwa acht Personen braucht er Unterstützung. „Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten. Ich liebe die private Atmos-

phon.“ Dann packt er Plattteller, Besteck, Geschirr, Gläser, Speisekarten, Blumen und Schokolade-Marlenkäter zur Dekoration aus. Fast mit dem Lineal misst er den

beim Kochen über die Schulter schauen und gibt Kochtipps. In vier Stunden zaubert er ein fünfgängiges Menü auf den Tisch, schenkt zwischen-durch Getränke ein, serviert ab und räumt die Küche auf. „Wenn es mehr als zehn Gäste sind, koche ich am Buffet im Wok oder Tepanyaki.“ Den flinken Schweizer bringt nichts so schnell aus der Ruhe. „Ich koche mit der gleichen Hingabe für zwei wie für 120 Leute.“ Es sei alles nur ein Organisationsfrage.

**KUNSTWERKE** Wie in einem OP ordnet Wagner in der Küche seine Geräte, Töpfe und Teller. Ohne Hilfe findet er sich mit dem Gasherd, dem Geschirrspüler und der Speisekammer zurecht. Wie Kunstwerke richtet er die Speisen an, mit bunter Kapuzinerkresse wird dekoriert. „Es muss nicht nur hervorragend schmecken, sondern auch optisch ein Kunstwerk sein“, schwärmt der leidenschaftliche Koch, um den



Kulinarisches Vergnügen: Wagner deckt kunstvoll den Tisch, kocht, serviert und hinterlässt eine saubere Küche



wagen voll bepackt mit eisgekühlten Frischwaren, Küchengeräten, Geschirr, Gläsern und jeder Menge Tischdekoration von Salzburg (seinem momentanen Wohnsitz) nach Wien. Das ist keine Seltenheit. Obwohl seine Hauptkundschaft in Westös-

terreich lebt, bucht ihn mindestens ein Mal pro Woche auch Wiener Gourmets, denen der Genuss des Spitzenmenüs die Fahrtspesen Wert sind. „Ich biete eben ei-

nen Kellner oder Sommelier mit. Ab etwa acht Personen braucht er Unterstützung. „Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten. Ich liebe die private Atmos-

phon.“ Dann packt er Plattteller, Besteck, Geschirr, Gläser, Speisekarten, Blumen und Schokolade-Marlenkäter zur Dekoration aus. Fast mit dem Lineal misst er den

„Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten.“

MANUEL WAGNER

sich neugierig die Testerscharen.

Der exklusive Mietkoch hat in seinem Repertoire nicht nur traditionelle österreichische, Schweizer und französische Küche, sondern bereitet auch skandinavische Spezialitäten, asiatische Köstlichkeiten oder Vegetarisches perfekt zu. Kunden, die es sich leisten können, lassen sich von Wagner auch im Feriendomizil bekochen.

Wenn es um Spezial-Rezepte oder Eigenkreationen geht, verlässt der Schweizer gerne seine Geheimnisse. Schweigsam wird er nur dann, wenn er nach seinen Stammkunden gefragt wird. Wagner: „Diskretion ist oberstes Gebot.“

Nächsten Sonntag im KURIER:

**MENÜ**

## Der Privatkoch für die eigenen vier Wände

Das fünfgängige Testmenü kostet 52 € pro Person. Dazu kommt die Arbeitszeit des Kochs (28 €/Stunde) und die Anfahrtkosten je nach Entfernung von Salzburg. Ein Sommelier kostet 26, ein Kellner 21 €/Stunde.

**Das Test-Menü:**

- In Zitronengras gebratene Riesengarnelen auf marinierten Blattsalaten
- Hausgemachte Trüffel-Ravioli
- Rosenwasser-Sorbet auf Gletschereis
- Rosa gebratene Entenbrust an Ahorn-Balsamico-sauce, begleitet von Reismudeln und asiatischem Gemüse
- Bananen-Bacardiparfait im Körbchen auf Schokoladenspiegel



Plattteller, Stoffservietten und Menükarte. Riesenscampi auf Blattsalat, hausgemachte Trüffel-Ravioli ...



... zur Verdauung Rosenwasser-Sorbet, als Hauptgang gebratene Entenbrust, als Dessert Bananen-Bacardiparfait

► Haus-Nusschnaps Geschirr, Plattteller, Besteck, Stoff-Tischtücher und Servietten, Gläser, Speisekarten und kleine Tischde-

korationen sind im Preis inkludiert. Wagner besuchte die Berufsschule für Köche in Innsbruck, war Küchenchef

im Generalstab der Schweizer Armee, ist ausgebildeter Dillkoch und war in vielen bekannten Restaurants und Hotels Küchen- und Sous-

Chef.  
 • UNPOS  
 ☎ 0676/410 95 72  
 eMail: info@rentacook.com  
 www.rentacook.com