



Für perfekte Partys - Rent a Cook

Kochen macht Spaß - aber nur, wenn keine Gäste da sind? Gegen die leidvolle Erfahrung vieler GastgeberInnen und Hobby-Köche hat ein in Salzburg lebender Schweizer ein Gegenrezept: "RentACook".

Am Schürzenzipfel des Gourmetkochs geht es fachkundig ans Einkaufen und Vorbereiten, ehe der Maestro zum Mieten den Kochlöffel schwingt. Die Kundin oder der Kunde darf dabei durchaus in die Töpfe schielen.

Nach Wunsch tanzen zusätzlich Kellner und Sommelier an. Abschließend sorgt der Meister eigenhändig auch noch für Glanz in der Küche, versprochen.

#### [Rent a Cook online](#)

Ein Trend setzt sich durch  
Gastronomiefachleute sehen in der Idee des für einen glanzvollen Anlass mit vielen Gästen oder auch nur ein stimmungsvolles Tete-a-tete angemieteten Koch(team)s längst einen Trend in der Branche.

Beliebt sind solche Angebote auch als Geschenk für Geburtstagskinder, die eigentlich schon alles haben, oder in Form eines Kochkurses mit Freunden. Küchenmuffel werden schonend in die Welt der Zubereitung von Gaumenfreuden eingeweiht, Hobby-Köche freuen sich über Tipps und Tricks aus Profi-Hand.

Koch zum Mieten seit drei Jahren  
Dem 30 Jahre alten Manuel Wagner ist  
die Idee nach einer seiner  
Kochvorführungen auf einer Fachmesse  
gekommen, als zwei ältere Damen  
sehnsuchtsvoll seufzten: "So einen  
bräuchten wir zu Hause...". Das sei im  
November 1999 gewesen, berichtete  
der Schweizer mit Wohnsitz in  
Salzburg im APA-Gespräch.  
Mittlerweile kocht er pro Woche zwei  
bis drei Mal als "Miet-Maestro" auf.

### **Speisen wie das Norweger- Königshaus**

*Wer die Gerichte des Schweizers  
genießt, darf sich sozusagen in guter  
Gesellschaft wännen. Bevor Manuel  
Wagner selbstständig und Mietkoch  
wurde, richtete er u.a. als Chef de  
Partie im Osloer Hotel Continental  
Feste und Empfänge des norwegischen  
Königshauses aus.*

Kosten je nach Aufwand  
Heute kann man Manuel Wagner  
österreichweit buchen. Je nach  
Entfernung wird der Küchenzauber  
leider teurer: Für die Anreise nach  
Wien muss man mit einem Aufschlag  
von rund 220 Euro rechnen.

Wie viel die Schmauserei insgesamt  
kostet, hängt direkt von den Wünschen  
der Kunden ab. Die reichen von  
schmackhaften 30 Euro pro Person bis  
zum fünfgängigen Menü, für das der  
Gastgeber schon einmal 160 Euro pro  
Kopf hinblättern kann. Geboten wird  
dafür Haute Cuisine, aber auch  
traditionelle österreichische, asiatische,  
schweizer und skandinavische Küche  
sowie Fischspezialitäten.

#### **Buchung**

Den Koch können Sie entweder  
telefonisch unter 0676/410-95-72 oder  
im Internet buchen.

[Rent a Cook](#)