



Die beste Freundin hat bei der letzten Dinner-Party wieder haubenverdächtige Köstlichkeiten zu Tisch gebracht. Nur kein Neid, wahrscheinlich hat sie heimlich einen Profikoch in ihre Küche geschleust. Und was sie kann, können Sie schon lange.

Text: Katharina Heidenreich



Rent a Cook

mietauto, Mietwäsche und Mietschmuck – eigentlich kann man sich im Zeitalter des Leasingbooms alles leihen. Im Trend ist das Ausborgen von Profis, die in der Küche Schöpfkelle und Fleischmesser schwingen. Wenn die Gäste die Gaumenfreuden entsprechend gewürdigt haben, kommt das Beste: Der Meister am Herd putzt nach dem Feinschmaus ohne zu murren auch noch die Küche. Die gesamte Gastronomiebranche attestiert angestimmten Köchen, Kochteams jede Menge Zeugnis. Ein Abend mit Hautbrot in der Dan-Küche eignet sich auch perfekt als Geschenk für Geburtstagskinder und sonstige zu Beschenkende, die eigentlich schon alles haben. Küchenmuffel werden schonend in die Welt der Zubereitung von Gaumenfreuden eingeweiht, Hobbyköche freuen sich über Tipps und Tricks aus Profi-Hand.

MANUEL WAGNER

Der in Salzburg lebende Schweizer unterstützt gestresste Gastgeber beim Einkaufen und Vorbereiten, ehe der Maestro zum Mieten dann den Kochlöffel schwingt. Häufiger Gucker ist durchaus erlaubt und auf Wunsch sorgen Köllner und Sommelier für das professionelle Service. Abschließend kümmert sich der Meister eigenhändig um den Glanz in der Küche. Der Schweizer Manuel Wagner kocht pro Woche zwei bis drei Mal als „Miet-Maestro“ auf. Bevor er als Leasingkoch durch die Privatküchen schmarkelte, kochte er u. a. für Empfänge des norwegischen Königshauses. Heute kann

man Manuel Wagner österreichweit buchen. Je nach Entfernung wird der Küchennaher leider teurer. Für die Anreise nach Wien muss man mit einem Aufschlag von rund € 220,- rechnen. Wie viel das Sterneessen insgesamt kostet, hängt von Ihren Wünschen ab. Die Basisbreite erstreckt sich von € 30,- bis € 160,- pro Person. Manuel Wagner hat die Haute Cuisine ebenso drauf wie traditionelle österreichische, Schweizer, skandinavische, asiatische Küche und Fischspezialitäten.

MANUEL WAGNER
Innsbrucker Bundesstraße 12
A-5020 Salzburg
Tel. 0 676/4109572
rentacook@rentacook.com
www.rentacook.com



KAPERA GASTRO CONSULT

Karl-Peter Rammelmüller gibt auf seiner Website eine Auswahl von Gerichten preis, die er bei seinen kulinarischen Klienten auf den Tisch bringt.

Vorpeisen

- Auswahl vom gebratenen und gesäuertem Lachsfilet
- Gamelsberpträhne auf Calvadossepfel

Suppen

- Bouillabaisse von Edelfischen und Meeresfrüchten
- Cremesuppe von Petersilie mit Blumentraglfeuronen

Hauptgerichte

- Im ganzen gebratener Lammrücken mit frischem Thymian und Fond
- Babykarotten, Spargel, gebrüschene Erdäpfel-Grammelbällchen
- Meeresfrüchtesalade mit gebratenem Parmesan und Tomaten-Basilikumratatouille
- St. Petersfisch in Hummerbutter gebraten

