

Manuel Wagner führt seit 20 Jahren die Firma Rent a Cook. Während der Pandemie explodierte sein Ideenreichtum – der ihn bis nach China führte.

PETER GNAIGER

**SALZBURG.** Klassischer könnte die Ausbildung von Manuel Wagner nicht sein. Der Schweizer kam im Berner Oberland zur Welt, wo er in Interlaken auch das Kochhandwerk erlernte. Es folgten die obligatorischen Wanderjahre, die ihn schließlich nach Norwegen führten, wo er sich in Oslo zum königlichen Hoflieferanten aufschwang. Vor 20 Jahren wurde er in Salzburg sesshaft. Er erkannte das Potenzial, sich als „königlicher Leihkoch“ für private Zwecke mieten zu lassen. Kurz: Er kam viel rum – und hat viel gesehen. Er wusste also, wie seine potenziellen Kunden tickten, und erstellte ein entsprechendes Portfolio. Im Zentrum stand das Catering- und Vermittlungsgeschäft. Bald kam seine Kochschule hinzu und vor allem



Manuel Wagner (r.) mit seinem Mitarbeiter Siegfried Plotz. Im Vordergrund: Kaviar (in diesem Fall allerdings echter Kaviar von Walter Grüll).

BILD: SN/RENTACOOK

## Ein Schokomann für alle süßen Fälle

Produkte, die ihm ein Alleinstellungsmerkmal gaben. Sein (je nach Tischhöhe) bis zu 2,60 Meter hoher Schokobrunnen ist etwa bei Festen oder Fachmessen

jedes Mal wieder eine Attraktion. Denn Schweiz und Schokolade – das passt. „Wir haben einen völlig anderen Zugang zur Schoko als die Österreicher“, sagt er. Was der Unterschied sein soll? „Wir conchieren mindestens 42 Stunden lang. Nur so wird die Schoko so cremig, dass sie einen schier wahnsinnig vor Freude machen kann“, erklärt er.

Weil Schokolade allein vielleicht glücklich macht, aber nicht zwingend genug Abnehmer findet, hat er sich ein weiteres Geschäftsfeld ausgedacht. Er personalisierte Schokolade, indem er sie etwa als essbare Einladungs- und Speisekarten anbietet. „Da kannst du die Karte als Dessert aufessen“, sagt er. „Sie können von mir aber auch Schokotaler mit ihrem Bild drauf haben. Man muss ja nicht immer Schokohasen und Nikoläuse essen.“

Ein echter Coup ist ihm mit seiner Innovation Schokokaviar gelungen. Das sind quasi kleine Schokoeier, die Kaviar vom Aussehen her nicht nur täuschend ähnlich sind, sondern auch genauso in der Dose verpackt sind. „Da dachte ich an die Umwelt“, so Wagner. „Wenn man sieht, wie aufwendig Schokolade oft ver-

packt ist. Mit Alupapier, Folie und Papier. Bei meinem Schokokaviar behalten sich 90 Prozent meiner Kunden die Dosen, weil die so schön sind.“

Eben hat er eine Luxuskosmetik-Firma in China mit Schokokaviar beliefert. Diese produziert Hautcremes, die Kaviar des Grödliger Kaviarzüchters Walter Grüll



„Mein neues Projekt sind Gratisbücher.“

Manuel Wagner,  
Koch und Unternehmer

enthalten. Bei der Präsentation der Creme wurden 450 Dosen Schokokaviar von Manuel Wagner gereicht.

Nun hofft der umtriebige Koch, dass die Messen bald wieder losgehen. Bis dahin gleicht er die Verluste aus dem Lockdown mit einer Plattform für Gutscheingeschäfte für Kulinarik, Mode und Veranstaltungen aus. Zudem hat er mit [www.gratis-buecher.at](http://www.gratis-buecher.at) eine Struktur für den Versand von Gratisbüchern geschaffen. Aber das ist eine andere Geschichte. Web: [WWW.RENTACOOK.AT](http://WWW.RENTACOOK.AT)