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 Mario Gamsjäger (Text), Marina Weber (Bilder)

„Ich bin seine Gattin", sagt Manuel Wagner und stellt damit gleich klar, wer sein Fan ist. Der Schweizer ist eine Köchin, der man nicht nur Tatsächlich „Frisch gekocht" ist seine Devise.

Die ZO/OÖN-Sonntagsredaktion 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-Kreationen in allen Einzelheiten. Das beginnt bei der Menüplanung. Mindestens zwei Arbeitstage sind für passenden Wein, kommen von Wagner. Aber auch eigene Wünsche werden berücksichtigt. Bei der Menü-Besprechung per e-mail oder Telefon hatte der ehemalige Sous-Chef im Hotel Crown Plaza Pitter (Salzburg) die Hausbar in, und das gemeinsame die Kosten (Zutaten einzurechnen).

Dann der „große Tag": Wagner kommt in seinem Kleinen Kamin-Cabrio mit Kühlbox und Kochutensilien, Tischdecken, Geschirr, Gläser und eine Menge Dekoration von Salzburg bis zum momentanen Wohnort nach Wien. Dazu eine Schürze. Obwohl seine Hauptmitarbeiter in Wien wohnen, jetzt, buchen Sie mindestens ein Mal pro Woche auch Wiener Gourmets, denen der Genuss des Spitzenmenüs die Fahrtgegend Wien und „ich hier eben o-

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

wenig auf Hygiene und sauberen Frischwasser, Kochengeschirr, Geschirr, Gläser und eine Menge Dekoration von Salzburg bis zum momentanen Wohnort nach Wien. Dazu eine Schürze. Obwohl seine Hauptmitarbeiter in Wien wohnen, jetzt, buchen Sie mindestens ein Mal pro Woche auch Wiener Gourmets, denen der Genuss des Spitzenmenüs die Fahrtgegend Wien und „ich hier eben o-

ne Kellner oder Sommelier mit. Alles eine zeitraubende Angelegenheit.

„Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten", ich bin der geborene Einzelkämpfer", Dann packt er Plastikteller, Besteck, Gläser, Spitzentücher, Blumen und Silberbesteck-Mitbringsel für zur Dekoration aus. Fast mit dem Lineal misst er den Abstand zwischen Teller und Glas aus, gedeckt wird natürlich mit Stoff-Tischtüchern und -Servietten.

Wagner kocht nur auf ausdrücklichen Wunsch, er nimmt einen mobilen Gasherd mit. Alles Dinge benötigt er dann Stückchen. Gerne lässt er sich beim Kochen über die Schulter schauen und gibt Kochtipps. Er hat mittlerweile ein ausgeklügeltes Menü auf den Tisch, schenkt Getränke ein, serviert Getränke und serviert die Speise auf.

„Wenn es nicht ein sehr Gutes ist, kocht er am Tiefpunkt Wirkt seine Temperatur." Den Tiefpunkt Schweizer setzt er mit einer Kurve aus der Küche: „Ich kocht nur der gute Hoffnung Kreuzes wie die 120 Liter." Er erklärt mit einer Dramaturgie-Frage.

KONTRASTE Wie in einem Dirigenten Wagner in der Küche seine Gerichte, Töpfe und Teller. Ohne Hilfe dirigiert er mit dem Gasherd, dem Geschirrspüler und der Spülgelegenheit. Wie Kunstwerke deutet er die Speisekarte, ich bin ein Kunstdenkmal sind, detailliert. „Es muss nicht nur hervorragend schmecken, sondern auch optisch ein Kunstwerk sein", schwärmt der leidenschaftliche Koch von den

„Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten."

MANUEL WAGNER

sich mangels der Tiefe schaffen.

Der perfektionierte Meisterkochhat in seinem Repertoire nicht nur traditionelle Gerichte, Schnitzel und Hausmacherkost XXL, sondern beherrscht auch mediterranische Spezialitäten, asiatische Köstlichkeiten oder Vegetarisches perfekt zu kochen, der es sich leisten können, lassen sich von Wagner auch im Fernsehmenü bedienen.

Wenn es um Spezial-Rezepte oder Eigenkreationen geht, serviert der Schweizer gerne seine Gebetsmühle Schwerpunkt und er nur dann, wenn er nach seinem Stammkunden gefragt wird. Wagner: „Die Kunst ist eben ein Gebot."

Nächster Termin in KRUR:

Platzteller, Stoffservietten und Menükarte, Rosenscampi auf Blattsalat, hausgemachte Trüffel-Ravioli

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

MENÜ

Der Privatkoch für die eigenen vier Wände

Das Aufgebotene Tagesmenü kostet 55 € pro Person. Dazu kommt die Arbeitszeit des Kochs (20 €/Stunde) und die Anfahrtskosten je nach Entfernung von Salzburg. Ein Sommerfest kostet 26 bis 60 €/Stunde.

Das Test-Menü:

- In Zitronengras gebratene Hausgarnelen auf Blattsalat (eigene Variation)
- Hausgemachte Trüffel-Ravioli
- Rosenscampi-Sorbet auf Glasschaum
- Rosa gebratene Entenbrust an Ahorn-Balsamico-Sauce, begleitet von Rotkraut und schlesischen Gnocchi
- Bananen-Bacardiparfait im Karamelnest auf Schokoladensplitter

- Hau-Nougatmousse, Gebäck, Pralinen, Feinkaffee, Stoff-Tischtücher und Servietten, Gläser, Spitzentücher und Reine Tischdekorationen und Infos in Profi-Studiert.

Wagner besuchte die Berufsschule für Köche in Innsbruck, war Kochchef in Gmunden an der Schwelle zur Arbeit in mehrfach ausgezeichneten Hotelkoch und war in vielen bekannten Restaurants und Hotels Kitzbühel und Salzburg.

Chef

Kontakt
☎ 0676/[illegible]
email: [illegible]
www.[illegible]