



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 Testtag“: 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 Schulten 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 Westö-

sterreich 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

beim Kochen über die Schulten 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

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 Reisnudeln und asiatischem Gemüse
- Bananen-Bacardi-parfait 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-Bacardi-parfait

► 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 Inzlfelden, war Küchenchef

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

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

„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, verrät 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: