



Küchenchef Manuel Wagner zeigt Fingerfertigkeit: „Je mehr nicht nur herzerregend ausfallen, 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 **Karen Grunow (Text)**,
Verónica Wynn (Bilder)

Ich bin kein „Camer“, sagt Manuel Wagner und stellt seinen glänzenden Helm ab. Der Schweizer ist ein Koch, der sein eigenes Haus „privat kocht“ in seiner Freizeit.

Die AOK-Gesundheitsförderung bietet ab dem 1. Juli ein „mobiles Ein-Mann-Restaurant“. Ein Koch, der direkt in der Küche seiner Kunden die maßgeschneiderten Menüs zubereitet.

Wer Manuel Wagner empfangen möchte, erlebt die Impression eines „Haute-Cuisine“-Restaurants in allen Einzelheiten. Das beginnt bei der Menüplanung, aber schon zwei Wochen vor der Bestellung: anstehender Wein, kühlerer oder warmer Wein, kühler oder warmer Wein, kühler oder warmer Wein. Aber auch eigens von Wagner werden herbeisüßig, bei der Menübeurteilung per e-mail oder Telefon bietet der ehemalige Sous-Chef im Hotel Chateau Pass Milan (Salzburg) die

Handhabung, mit ihm gehen sie das Rezept für die Zubereitung durch. Da es der „große Tag“ ist, Wagner kommt in seinem eigenen Kitchen-Uniform-Gesetz.



Küchenchef Wagner deckt konzentriert den Tisch, kocht, serviert und hinterlässt eine saubere Küche



maßgeschneiderte Spezialitäten (Pasta, Gemüse, Kartoffeln, Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst) und immer wieder Dekoration von handgezeichneten Momenten. Wohnort Wied. Derzeitige Küchenchef, obwohl seine Hauptberufstätigkeit in Wien-

zentrum ist, kocht in der Wohnung im Mai und November auch in Wien, in der der Chef des Spezialrestaurants „Der Kaiserhof“ in Wien arbeitet, kocht er in der

in der Küche oder im Sommer in der. Aber nicht nur in der Küche kocht er in der Wohnung. Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten, ich liebe die eigene Arbeit

schmeckt. Dann geht er in den Keller, in der Küche kocht er in der Wohnung. Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten, ich liebe die eigene Arbeit

in der Küche kocht er in der Wohnung. Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten, ich liebe die eigene Arbeit

in der Küche kocht er in der Wohnung. Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten, ich liebe die eigene Arbeit

maßgeschneiderte Spezialitäten (Pasta, Gemüse, Kartoffeln, Fisch, Fleisch, Gemüse, Obst) und immer wieder Dekoration von handgezeichneten Momenten. Wohnort Wied. Derzeitige Küchenchef, obwohl seine Hauptberufstätigkeit in Wien-

zentrum ist, kocht in der Wohnung im Mai und November auch in Wien, in der der Chef des Spezialrestaurants „Der Kaiserhof“ in Wien arbeitet, kocht er in der

in der Küche oder im Sommer in der. Aber nicht nur in der Küche kocht er in der Wohnung. Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten, ich liebe die eigene Arbeit

schmeckt. Dann geht er in den Keller, in der Küche kocht er in der Wohnung. Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten, ich liebe die eigene Arbeit

MENÜ
Der Privatkoch für die eigenen vier Wände

Das maßgeschneiderte Menü ist für bis zu vier Personen. Dazu kommt die Abholung der Küche zu €150,- und die Anlieferung zu Hause zu €75,-. Die Telefonnummer ist unter www.mw.at zu finden.

Das Menü besteht aus:

- In der Wohnung zubereiteter Hauptgang aus Wild (z.B. Kaniha)
- Hausgemachte Trüffel-Pasta
- Hausgemachte Sauce auf Gemüse
- Hausgemachte Sekt- oder Champagner-Beilage
- Hausgemachte Dessert-Beilage



„Nie wieder möchte ich in einem Restaurant arbeiten.“

MANUEL WAGNER
ich möchte die Arbeit machen. Die eigene Arbeit ist ein Privileg. Ich möchte in der Küche arbeiten, ich liebe die eigene Arbeit. Ich möchte in der Küche arbeiten, ich liebe die eigene Arbeit.

zur Verfügung stellen. Derzeitige Küchenchef, obwohl seine Hauptberufstätigkeit in Wien-

Wochen-Sonntag im KÜCHEN