



**Menschen
in Salzburg**

SABINE SALZMANN

Die Kindheit, die prägt immer: „Ich bin mit dem Ziel aufgewachsen, dass man selbst seinen Weg macht“, erzählt Manuel Wagner und er verbirgt den Schweizer nach vielen Jahren in Salzburg sprachlich nicht: „Wir hatten daheim ein Hotel. Es ist wie auf einem Bauernhof, wenn man immer nah dran ist und arbeitet, gefällt es einem.“

Manuel Wagner ist ein Meister seines Faches: „Was gibt es Schöneres als Kochen?“ Und wenn die Gäste ins Schwärmen kommen, dann genießt er...



Manuel Wagner „jongliert“ am Herd: Von der getrüffelten Suppe bis zu mit flüssigen Stickstoff live gemachten Eis reicht seine Palette bei Events (rentacook.com).

Foto: Christian Pöschner

Der „fliegende“ Koch

Oberstes Gebot: „Man muss anders sein, als die anderen. Wenn das Essen überall gleich schmeckt, ist das nicht zum Aushalten.“ Der kreative Geist sammelte früh internationale Erfahrung: Servierte sogar dem norwegischen Königshaus feine Kreationen, kochte in Kanada auf und schließlich wurde er in Salzburg sesshaft.

Seit 16 Jahren bieten Manuel Wagner und seine Lebenspartnerin mit „Rent a cook“ schon das küchentechnische Vollsortiment an: Nobles Catering, Ge-

Am Herd ist Manuel Wagner höchst kreativ: In seiner Firma „Rent a cook“ weicht der gebürtige Schweizer gerne auch Unerfahrene in die Kochkunst ein

schrirverleih, neuerdings auch eine Kochschule mit in Salzburg. Er gibt die Faszination gerne weiter.

Die Liste der Events ist lang: Pink-Konzert in Schladming, Bankett in der Residenz, Firmenfeiern,

Hochzeiten. Und auch eine süße Sünde ist ab und zu erlaubt: „Dunkle Schokolade ist gut fürs Herz. Man hat lange so ein herrliches Bukett im Mund. Das verlängert das Leben“, schwärmt der Kreativ-

Koch augenzwinkernd. Er baute schon Buffets mit riesigen Schokobrunnen auf und überrascht immer mit neuen, piffigen Ideen – wie dem original verpackten Kaviar, aufs erste Fischeiern täuschend ähnlich, aber aus feinsten Schokolade mit Kekskern in Perlenform... Manuel Wagner holte dafür sogar einen Kreativ-Preis aus der Werbebranche.

Erfinderisch ist der Meisterkoch auch bei seinen Kochkursen: Einmal sind Pralinen Thema, ein andermal stehen nur kochwillige Herren am Herd. Und auch Urlauber lernen gerne bei Manuel Wagner dazu: „Die Amerikaner kommen immer Strudelbacken“, sagt er, dass Gäste beim Kochen auch Kultur mitfühlen können.

Neben Genuss in allen Geschmacksnoten gibt es in der Freizeit für ihn nur noch eine Ergänzung. „Ich stöbere leidenschaftlich gern auf Flohmärkten!“

Manuel Wagner

Steckbrief

Geboren am: 23. November 1972 in Interlaken (CH); seit 1998 in Salzburg zu Hause.

Familie: Lebenspartnerin Ulrike Winkler (Salzburgerin).

Ausbildung/Beruf: Kochlehre in der Schweiz, internationale Erfahrung in der Gastronomie: Hotel Continental und Restaurant Statholdergaarden in Oslo, Le Beaujolais in Banff (Kanada),

1998 bis 1999 Sous Chef Crowne Plaza Salzburg, seit 2000 eigene Firma „Rent a cook“; Kochschulen in Marktschellenberg und Salzburg.

Freizeit: Meine Firma ist auch mein Hobby; Flohmärkte (ich sammle Musikboxen).

Ich höre: Die 70er und 80er; Nummern, die viele Junge heute gar nicht mehr kennen.

Ich lese: Management-Bücher.

Urlaub: In den letzten Jahren wenig; unser Traumurlaub waren die Malediven.

Ich bin: Immer unter Strom, kreativ, wissbegierig, innovativ.

Erfolg heißt: Nie aufgeben, immer wieder aufstehen und sich neu erfinden.

Glücksmomente: Gesundheit und eine glückliche Partnerschaft – das ist schon Glück genug.

salzburg@kronenzeitung.at