

JOBSERIE: STIMMT DAS KLISCHEE?

Kochen für die Superreichen: "Putin hat natürlich Vorkoster"

Privatkoch Manfred Kowatsch erzählt, wie es ist, für österreichische und ausländische Gutbetuchte zu kochen, und klärt über Mythen rund um Austern und die Bezahlung auf

Christina Rebhahn-Roither
29. Dezember 2025, 12:00

"Mohn geht gar nicht. Bei Knoblauch und Zwiebeln muss man extrem aufpassen, auch im Catering für Partys. Da müssen sich die Leute gegenüberstehen und reden", erzählt Manfred Kowatsch. Der 43-Jährige arbeitet für Cateringunternehmen und als Privatkoch in gehobenen Haushalten und hat laut eigenen Angaben schon für das Who's who der heimischen Innenpolitik und Superreiche im In- und Ausland Essen zubereitet.



Manfred Kowatsch hat schon im In- und Ausland für reiche Kundschaft aufgetischt. privat

"Sobald man in der Community drin ist, ist es relativ einfach, dass man von Villa zu Villa kommt", sagt er. "Beim Reden kommen die Leut' zam." Glück sei allerdings auch dabei. Und ein bisschen Verbissenheit und i-Tüpferl-Reiterei. Das eigene Privatleben müsse man außerdem schon sehr zurückschrauben.

"Machen Sie was Gesundes"

Als Privatkoch bekommt Kowatsch Einblicke, die vielen verwehrt bleiben – das bringt auch mit sich, dass sich vieles, was er erzählt, nicht anderswo nachlesen und -prüfen lässt. Bei einem Kaffee erzählt der Privatkoch aus dem Arbeitsalltag in einem Haushalt der Superreichen: Das Frühstück bereitete die Hausdame zu, für Einkauf, Mittagessen und Abendmenü war er zuständig. Die Anweisungen, die er als Privatkoch erhielt, reichten von "machen Sie was Gesundes" bis zu den genauen Zutaten einer Marinade. Man müsse sich auf Eigenheiten einstellen: "Der eine kann kein Mehl essen, der andere will keinen Zucker. Die Dame des Hauses will kein Gramm zunehmen. Da muss man halt schauen, dass man mit dem Fitnesstrainer zusammenarbeitet und alles ausrechnet und durchkalkuliert."

Dass nicht aufgegessen oder zurückgeschickt wird, sei in Österreich selten vorgekommen – mit Ausnahme von großen Veranstaltungen wie Weihnachtsfeiern, da solle sich "der Tisch durchbiegen" und dann komme relativ viel zurück. Einmal habe er rausgehandelt, dass das restliche Essen zu Personal und Security kommt und nicht in die Tonne. "Das bin ich nicht und das wollte ich nicht", sagt Kowatsch in Bezug auf die Verschwendung von Lebensmitteln.

Wird man selbst reich?

Und wird man als Privatkoch dann irgendwann selbst so reich wie die Chefs? Wohl eher nicht. Dass man in dem Beruf 20.000 oder 30.000 Euro im Monat verdiene, sei ein Mythos, sagt Kowatsch. Das passt auch mit Claudia Schlegels Einschätzung zusammen, die bei "Butler Bureau" Personal für gehobene Haushalte vermittelt und auch mit Kowatsch in professionellem Austausch steht. Laut Schlegel starten Privatköche und -köchinnen ohne umfangreiche Erfahrung in der gehobenen Gastronomie in der Regel bei 3500 brutto pro Monat, was ungefähr 2500 Euro netto entspricht. Köchinnen und Köche mit nachweislicher Erfahrung in der Spitzengastronomie kämen je nach Qualifikation, Referenzen und Anforderungen des Haushalts auf 5000 bis 8000 brutto pro Monat, das sind circa 3200 bis 4800 netto.

Um ihren Lebensstil beneidet Kowatsch die Menschen, für die er kocht, nicht: "Man ist total eingeschränkt, eingesperrt. Man kann sich zwar in den Privatjet setzen und von A nach B fliegen, aber es ist nie ein freier Urlaub." Unterschiede in der Bezahlung bemerke er durchaus. "Im Vergleich zu russischen Milliardären wirken die österreichischen Chefleute fast knausrig. Die Russen haben wirklich geschaut, dass es dem Personal gut geht. Ich glaube, da ist einfach der Angstfaktor extrem hoch, dass man ihnen Gift untermischt oder irgendwas Böses antut, deswegen zahlen sie extrem gut."

Kochen für Putin

Im Rahmen eines Cateringjobs habe Kowatsch auch schon den russischen Präsidenten bekocht, erzählt er. "Wenn du für den Herrn Putin was gemacht hast, wenn er in Österreich war, gab es natürlich Vorkoster." Auch bei einem russischen Superreichen, für den Kowatsch Urlaubskoch in Wintersportgebieten gewesen sei, sei Putin zu Gast gewesen.

Aktuell arbeitet Kowatsch als Küchenchef bei einem Cateringunternehmen: "Das mache ich immer zwischen den Häusern und Familien, um runterzukommen und neue Sachen auszuprobieren, zu sehen und neue Leute kennenzulernen." Die Arbeit in einer Cateringküche sei fast genauso anstrengend, sagt Kowatsch. "Ich habe früher oft das Catering für einen Kanzler und die ganzen Minister gemacht. Da hat man sich bei Staatsbesuchen auch dran halten müssen, was isst jetzt der Schwarzenegger, was isst der Präsident, was isst seine Frau." Sein Resümee zu Catering und Privathaushalten: "Beides anstrengend, beides erfüllend."

Persönlich speist der Koch übrigens gerne eine Kombination aus mediterraner und österreichischer Küche. Doch wann isst er eigentlich selbst? "Während des Kochens isst man, nascht man mit, man muss ja das ganze Zeug auch kosten. Das reicht eigentlich." Neben der Bezahlung kennt der Privatkoch auch noch weitere Irrtümer rund um die Arbeit in der Küche:

1. Die wahre Herausforderung

"Das Kochen ist nicht die Challenge. Das macht Spaß, weil man kein Budget vorgegeben hat. Man kann ausgeben, was man will. Die Challenge ist es, mit den Leuten auszukommen. Nicht auszuzucken, wenn die Stimmung schwankt, wenn zwei Herrschaften streiten und man in der Mitte der Prellbock ist. Man kriegt alles mit, man ist mitten in der Familie."

2. Das Dienstverhältnis

"Trotzdem ist man kein Lakai mehr. Perfekt ist kein Mensch, aber wenn man halbwegs gut und bemüht ist und die Leute das sehen, wird man richtig gut behandelt. Es ist nicht mehr so Aschenbrödel-mäßig, dass man im Keller herumlungert und Erdäpfel schälen muss. Das sind ganz normale Leute. Und wenn man sie so behandelt, wird man auch wie ein Normaler behandelt."

3. Austern und Kaviar

"Die meisten mögen gar keine Austern. Zu Silvester haben wir mal Berge an Kaviar gekauft. Das wollte keiner, nur der Junior hat es geliebt. Aber ich glaube, der hat nicht wirklich viel Kaviar gegessen, sondern wollte die gehackten Eier. Aber ansonsten war es ganz bodenständig, es hat Truthahn gegeben oder Fisch. Der Chef damals war am einfachsten, sein Lieblingsessen war ein ganz normaler Thunfischsalat. Da hat man nur schauen müssen, dass man einen richtig guten Thunfisch erwischt." (Christina Rebhahn-Roither, 29.12.2025)