

# Gabriele Batlogg

## Privatkochschule

Gabriele Batlogg  
Privatkochschule  
Herrengasse 10, 6430 Schwyz  
Telefon 079 639 39 36  
[info@privatkochschule.ch](mailto:info@privatkochschule.ch)  
[privatkochschule.ch](http://privatkochschule.ch)



# Peu à peu

## Die Kunst des Denkens

«Mit zuviel Information ist es wie mit dem Essen: wenn man permanent isst und nicht verdaut, platzt man irgendwann.» Henning Beck, Neurowissenschaftler

## Mit vollen Sinnen

In kleinen verständlichen Portionen baue ich Wissenswertes über die Ernährung in meine Kochkurse ein, so entstehen spannende Diskussionen über die Qualität der Produkte, ihre Inhaltstoffe und Herstellungsweise, Empfehlungen für die idealste Zubereitungsart damit wertvolle Inhaltstoffe am besten erhalten bleiben. Wissen pur, Umsetzung professionell.

Peu à peu bedeutet eine langsame, fortschreitende Entwicklung oder Veränderung. Ganz in meinem Sinn: von der Pflicht zur Kür – das Credo in meiner Kochschule. Durch schonende Zubereitung werden Produkte veredelt und kommen voll zur Entfaltung in Geschmack, Textur und Aussehen. Denn das Auge isst mit.

## Kulinarik und Wertschöpfung

Meine Kochkurse haben Namen: Kitchen (im)possibile, Men's Power, Wiener Walzer, Im 7. Himmel, Die Stimmen von Marrakesch, Mezedes. Macht das gluschtig? Unten im Text detailliert beschrieben, Lerneffekt garantiert inbegriffen.

Ein herzliches Willkommen in meiner Privatkochschule im «s'zäni». Im neuen kulinarischen Zentrum in Schwyz. Mit lieben Grüßen, Gaby

Ernährungsberaterin UGB  
Gesundheitstrainerin  
Homöopathie, Naturheilkunde  
Herrengasse 10  
6430 Schwyz

privatkochschule.ch  
s'zäni Hofgartencafé

Auf meinem Blog hat es viele Rezepte und Gesundheitstipps. Schauen Sie immer wieder mal drauf. Enjoy!

Ich bin auch auf Facebook,  
Instagramm, LinkedIn, XING.



# Kitchen (im)possible

Work smarter not harder. Ohne Schnickschnack. Simplicity for Holy Week. Meine liebsten, schnellsten und unkompliziertesten Rezepte mit dem gewissen Etwas.

Judits Weissweinsüppchen, Spicy Kürbissüppchen, Rosenkohlsalat gebraten mit Speck, Pasticcio, schnelle und unheimlich köstliche Brownies oder anderes mehr.

Das kennt jede(r): man braucht immer wieder unkomplizierte Rezepte ohne Firlefanz, aber eine Gaumenfreude. Rezepte, die man liebt und immer wieder kocht.

Lasst euch überraschen!

Die Kursangaben:

Mittagskurs: Samstag, 21. Februar 2026

Zeit: 11.00 bis ca. 15.00 Uhr

Kosten: CHF 185.00 inklusive Rezepte,  
Essen und alle Getränke

Personenzahl: ca. 9 Personen

# Men's Power: Himmlische Braten

2 x Fleisch und 1 x Vegi: Echt? Ja echt!

Vegetarisches «Filet Wellington» das überzeugt! Und das beste Rostbeef niedergegart mit Sauce Remoulade – immer ein Genuss! Kalbsnuss an Orangensauce, Lammbäggli niedergegart, dazu delikate spannende Beilagen und ein Überraschungsdessert – schlemm, schlemm...

Natürlich nicht nur für Männer.... oder vielleicht doch?  
Wir werden sehen, smile.

Die Kursangaben:

Mittagskurs: Samstag, 21. März 2026

Zeit: 11.00 bis ca. 15.00 Uhr

Kosten: CHF 200.00 inklusive Rezepte,  
Essen und alle Getränke

Personenzahl: ca. 9 Personen

# Wiener Walzer

Wien, Wien nur du allein, sollst die Stadt meiner Träume sein. Wien liegt im Osten Österreichs an der schönen blauen Donau. Viel Kultur, künstlerisches und intellektuelles Erbe und den Wiener Schmäh, das prägt Wien.

Die Wiener Küche ist vom Vielvölkerstaat aus der K&K Zeit geprägt. Wer liebt nicht den Kaiserschmarrn, die luftigen Germknödel, das Gulasch – wir machen es heute mit Rindsfilet, ganz festlich! Oder die delikate Griessnockerlsuppe mit feinen Gemüestreifen und noch weitere feine Schmankerln.

Kommen's herein die Herrschaften!

Die Kursangaben:

Abendkurs: Freitag, 24. April 2026

Zeit: 18.00 bis 22.00 Uhr

Kosten: CHF 190.00 inklusive Rezepte,  
Essen und alle Getränke

Personenzahl: ca. 9 Personen

# Im siebten Himmel: Pastasaucen

Montag Pasta, Dienstag Penne, Mittwoch Spaghetti (ausgesprochen S'paghetti). Teigwaren gehen immer. Und erst recht wenn wir raffinierte Pasta-Saucen dazu machen. Ein Kochkurs für alle Pasta-fans.

Superfeine Saucenrezepte für alle Arten von Pasta: al ragu, al limone, Salsa rosso mit Thuna, Penne mit Pastrami an Wodkasauce und noch etwas surprise? – natürlich selbstgemachte Pasta dazu!

Mammamia! Subito anmelden!

Die Kursangaben:

Mittagskurs: Samstag, 9. Mai 2026

Zeit: 11.00 bis ca. 15.00 Uhr

Kosten: CHF 190.00 inklusive Rezepte,  
Essen und Getränke

Personenzahl: ca. 9 Personen

# Das Wunderbrot: Lievito madre da Fabio.

DAS ultimative Sauerteigbrot. Mit meinem besten Lievito madre Sauerteig von Fabio, dem Bäcker von Serra de' Conti in den Marken. Sein Teig enthält Mikroorganismen, die eine ca. 40-jährige Abstammung haben und somit eine sensationelle Triebkraft.

Und das Brot wird luftig und leicht, hat eine knusprige Krume und bleibt tagelang feucht und frisch. Es schmeckt nicht sauer, nur aromatisch.

Weil ich gerne die guten Dinge mit den Menschen teile, habe ich einen Schnell-Backkurs geplant, wo wir ein Brot mit Bio-Urdinkelmehl und anderen Bio-Mehlsorten von der Altbachmühle kneten.

Das Tüpfchen auf dem i: ich zeige euch wie man wunderschöne Muster ins Brot macht. Der eigenen Kreativität freien Lauf lassen, das ist das Motto. Jede/r kann ein fertig gebackenes Brot mit nach Hause nehmen und zusätzlich eines im Brotkörbli und dazu noch den Lievito madre da Fabio zum Auffüttern zu Hause.

Die Kursangaben:

Mittagskurs: Samstag, 30. Mai 2026

Zeit: 11.00 bis ca. 14.30 Uhr

Kosten: CHF 190.00 inklusive kleiner Lunch  
und ein Gärkörbchen mit Einlage

Personenzahl: 6 Personen





Lievito madre – Sauerteigbrot

# Die Stimmen von Marrakesch

Der Orient bietet einen grossen Schatz an aromatischen Gerichten und eine Fülle von Gewürzen die unsere Geschmacksknospen zum Klingen bringen und unseren Körperzellen gleichzeitig Gutes tun.

Was will man mehr? Kardamomen, Muskatnuss, Kreuzkümmel und Nigella, Koriander und Kurkuma, Oregano und Sesam, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Peperoni, Auberginen und den Knoblauch nicht vergessen. Eine Entführung in ferne Länder mit Würzigem aus dem Ofen: Tajine mit Fleisch oder Fisch, hervorragend würzige Gemüsegerichte, erfrischende orientalische Salate und leichtere Zubereitungen gewinnen an Bedeutung. Ich liebe die Kombination von Fusion & Kreativität: z. B. Lamm-Tajine mit Datteln und Mandeln, Couscous mit Orangen und Safran.

Ein Kochkurs für moderne Geniesser.  
Bssaha! – «Gesundheit!»

Die Kursangaben:

Abendkurs: Freitag, 19. Juni 2026  
Zeit: 18.00 bis 22.00 Uhr oder

Mittagkurs: Samstag, 11. Juli 2026  
Zeit: 11.00 bis 15.00 Uhr

Kosten: CHF 190.00 inklusive Rezepte  
Essen und alle Getränke

Personenzahl: ca. 9 Personen

# Mezedes – griechische Antipasti

Für Griechen sind die «Meze» nicht nur ein Imbiss, sondern ein Lebensgefühl. Es gibt eine schier unerschöpfliche Fülle an Gerichten, Begleiter zum Wein. Sie sind «agapi mou» – meine Liebe.

Die griechischen Mezedes (Wortabstammung von Mezze) sind eine Variante der spanischen Tapas oder italienischen Antipasti: es sind im Wesentlichen verschiedene kleine Gerichte zum Teilen. So genannte Mini-Platten als Begleitung zu Getränken oder als Vorspeise oder eine grössere Platte als Hauptgang – ganz nach Belieben.

Würzige Garnelen-Saganki mit salzigen Oliven, Fetakrapfen und Dolmadakia, das beste Zaziki, Spanakopita mit Spinat und Feta, Souvlaki-Spiesschen, Bougatsa oder Baklava? Man merkt, dass die osmanische Küche den womöglich grössten Einfluss auf die griechische Küche hat. Baklava aus Filoteig findet man nicht nur in den griechischen Bäckereien, sonder auch in vielen anderen Teilen der Welt.

Sommer pur.

Die Kursangaben:

Abendkurs: Freitag, 14. August 2026  
Zeit: 18.00 bis 22.00 Uhr oder

Mittagkurs: Samstag, 22. August 2026  
Zeit: 11.00 bis 15.00 Uhr

Kosten: CHF 190.00 inklusive Rezepte  
Essen und alle Getränke

Personenzahl: ca. 9 Personen

# Kleiner Vorkurs

Die Kursbedingungen.

Anmeldung: Sofort per A-Post, Telefon, oder E-Mail. Die Anmeldungen werden nach der Reihenfolge des Eingangs vermerkt.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten eine Kursbestätigung. Erfolgt Ihre Anmeldung per E-Mail, bitte Name, Vorname, vollständige Adresse und Telefonnummer angeben.

Bezahlung: Barzahlung oder per TWINT am Kurstag oder im Voraus per E-Banking.

Der Kursort:

Im s'zäni Hofgartencafé

Gabriele Batlogg  
Privatkochschule  
Herrengasse 10  
6430 Schwyz  
Telefon 079 639 39 36  
[info@privatkochschule.ch](mailto:info@privatkochschule.ch)  
[www.privatkochschule.ch](http://www.privatkochschule.ch)

Die Parkplätze:

Parkhaus Hofmatt (beim Busbahnhof Schwyz Zentrum).  
Oder grosser Parkplatz an der Schmiedgasse beim  
«Bote der Urschweiz» unterhalb des Kreisels «Postplatz».

Das nächste Kursprogramm erscheint  
Ende August 2026.

## Kochkurs ganz persönlich

Kennen Sie 8 (oder auch mehr) kochfreudige Leute?

Haben Sie bestimmte Vorstellungen von «Ihrem» Kochkurs?

Ich mache Ihnen gerne Vorschläge und eine Offerte.

Möchten Sie einen speziellen Anlass durchführen? Kundenessen, Firmenanstände oder Geburtstagsfeiern als gemeinsames Kocherlebnis in einem schönen Ambiente erleben? Ich freue mich auf Ihre Anfrage.

## Zu Gast im Hofgartencafé

Ab 8 bis 20 Personen koche ich für Sie und ihre Gäste ein Menü Surprise in fünf Akten. Dynamisch. Kreativ. Natürlich. Unverwechselbar. Dabei bestimmen Sie, welche kulinarische Reise Sie antreten möchten und wählen die Destination.

Eine kleine Kostprobe: Indisch vegetarisch. Venezianisches Gastspiel. Kantönligeist. Paris, Mon Amour. Dolce Vita in der Toscana. Eine Reise nach Bangkok. Méditerranée. Und viele mehr.

Ab CHF 150.00 pro Person.

## Geschenkgutscheine

Wollen Sie jemandem eine besondere Freude bereiten? Ein Kocherlebnis im s'zäni Hofgartencafé schenken?

Ich habe spezielle Geschenkgutscheine für Sie bereit. Passend geschmückt mit dem gewissen Etwas.