

Gabriele Batlogg Privatkochschule

Gabriele Batlogg
Privatkochschule
Herrengasse 10, 6430 Schwyz
Telefon 079 639 39 36
info@privatkochschule.ch
privatkochschule.ch



s'zäni

Ab 1. Oktober 2025 ist meine Kochschule am neuen Standort: Mitten im Zentrum von Schwyz an der Herrengasse 10 – im «s'zäni Hofgarten-café». So habe ich Beides vereint: die Privatkochschule und mein neues Cafe mit rund 24 Plätzen.

Wo es zu finden ist:

Privatkochschule und s'zäni Hofgartencafé sind hinter dem Haus Bären an der Herrengasse links vom Blumenladen, der Zugang ist ausgeschildert. Das Hofgartencafe mit immer frisch gebackenen Kuchen ist jeweils am Dienstag-Nachmittag von 14 bis 18 Uhr geöffnet, am Mittwoch-Abend von 18.30 bis 22.00 Uhr für Apérotime mit feinen Häppchen. Eine Anmeldung für Aperotime ist vorteilhaft. Bei Kochkursen können wir bei schönem Wetter draussen tafeln und aperölen – was für eine Freude!

Parkplätze:

Parkhaus Hofmatt (beim Busbahnhof Schwyz Zentrum), sowie an der Schmiedgasse unterhalb des Kreisels Richtung Ibach ist ein grosser Parkplatz, ca. fünf Gehminuten vom Kursort entfernt.

s'zäni Hofgartencafé

Privatkochschule Gabriele Batlogg

Herrengasse 10

6430 Schwyz

079 639 39 36

privatkochschule.ch

info@privatkochschule.ch

So einfach, so genial

Dass ich ein grosser Fan der italienischen Küche bin, ist kein Geheimnis. Trattoria-Rezepte haben es mir angetan: Fiore di Zucca, Cima di Rapa, Chicorino, Cipola di Tropea, die roten Schmalen Zwiebeln mit dem süsslichen Aroma und wie alle Köstlichkeiten heissen, nach denen wir Freunde der Cucina alla Mamma süchtig sind.

Im Herbst haben wir so eine Fülle zur Verfügung oder schöner gesagt: zur Beglückung. Semplicità – die italienische Gemüseküche ist wirklich genial einfach: etwas Olivenöl, wenig Sardellenfilet, Pinienkerne, Limone und schon ist der Cima di Rapa aufs Beste veredelt. Oder ein hauchdünner Teig gerührt, Zucchini Blüten mit Ricotta und Kräutern und einem Hauch Zitrone abgeschmeckt – kurz ausfrittiert, mammamia wie lecker das ist.

Die Einfachheit funktioniert aber auch nur mit wirklich erstklassigen Produkten. Frische Pasta sind keine Hexerei, die kombiniere ich im Herbst mit gebratenen Zucchini, Knoblauch, ein Klacks Butter, viel schwarzer Pfeffer und geräucherter Scamorza-Mozzarella und Olio di oliva.. Noch viel mehr herbstliche Trattoria-Rezepte gibt's im neuen Kursprogramm!

So freue ich mich sehr, euch an meinem neuen Wirkungsort an der Herrengasse begrüßen zu dürfen. Der grosse Hofgarten mit altem Steinbrunnen lädt zum Verweilen ein. Mir tut es gut so einen Ort zu haben, der Raum lässt und neue Perspektiven eröffnet.

Mit kulinarischen Grüßen, eure Gaby

Ernährungsberaterin UGB
Gesundheitstrainerin:
Homöopathie und Naturheilkunde

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

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



GABYS
FOOD
BLOG



Slow Food®
Allianz der Köche

Questa volta: Trattoria sempre Gabriella

In der italienischen Küche enthalten viele Rezepte weithin bekannte magische Geheimzutaten, die in fast allen Pastarezepten eine Rolle spielen und einem Sugo etwas Bindung und den gewissen Geschmack verleihen: nämlich ganz sicher ein Schwaps Nudelwasser! neben anderen geheimen Ingredienzen. Puntarelle Salat-im Sommer auch Catalogna genannt. Punta ist die Verniedlichung des italienischen Wortes «punta» für Spitze. Sie schmecken superknackig und haben einen Hauch von Bitterstoffen. Mit Peroncini, Knbli, Zitrone, Olivenöl und eben noch etwas Geheimen abgeschmeckt.... lecker, lecker. Passt auch als Beilage warm zu cremiger Polenta und einem Brasato alla Gabriella!

Maritozzi mit Vanillerahm....sonst ist alles Sorpresa! Es gibt viele feine Rezepte alla Mamma.

Die Kursangaben:

Abendkurs: Freitag, 24. Oktober 2025

Zeit: 18.00 bis 22.00 Uhr oder

Mittagskurs: Samstag, 15. November 2025

Zeit: 11.00 bis 15.00 Uhr

Kosten: CHF 185.00 inklusive Rezepte,
Essen und alle Getränke

Personenzahl: 9 Personen

Tea Time in Zeitlupe

Wenn Etageren klirren, Brioche nach Orange und Gewürzen duftet und der alte Brunnen im Hofgarten vor sich hinplätschert, fühlt man sich wie in einem Roman von Marcel Proust.

Mein Afternoon-Tea-Kurs mit seinen feinen köstlichen Patisserien, dazu ist eine Hommage an die Belle Epoque – die auch das alte ehrwürdige und wunderschön restaurierte Bärengebäude, das früher ein Hotel war, erlebt hat. Bei diesem Kochkurs bereiten wir salzige und süsse Verführungen zu. Klassisch britisch? Yes, aber mit französischer Handschrift und Schweizer Seele. Scones sind natürlich schon dabei.... und mein Heidelbeerkuchen mit Kokos, graved Lachsforelle vom Sattel, Profiteroles mit Avocadocreme und Ralf Suters geräucherten Muota-Bachforelle – alles vom Feinsten und von begnadeten Produzenten aus unserer Region.

Wenn das nicht Glück ist, was dann?

Die Kursangaben:

Mittagskurs: Samstag, 11. Oktober 2025

Zeit: 11.00 bis 15.00 Uhr oder

Nachmittagskurs: Samstag, 8. November 2025

Zeit: 16.00 bis 20.00 Uhr

Kosten: CHF 185.00 inklusive Rezepte,
Essen und alle Getränke

Personenzahl: 9 Personen

Halb so Wild

Ich lade ein zum Waldbaden. Auf dem Teller. Mehr Bio als frische Waldpilze, Kräuter und einheimisches Wild kann gar nicht sein. Im September geht die Hochwildjagd los. Hirsch und Steinbock. Da muss man als Jäger schon fit sein, tritt- und treffsicher. Ob ich dieses Jahr zu Steinbockfleisch komme? Ich strecke mal meine Fühler aus.

Hirsch gibt's sicher und Reh ebenso – im Oktober ist die Niederwildjagd mit Gams und Reh. Vielleicht ein Gämsi? Feine delikate Wildrezepte warten auf euch – surprise, surprise...und ich schmuggle noch Alpenlamm hinein, als Curry....perfekt für Herzhaftes! Wunderbare Rotweine begleiten unseren Waldschmaus, man kann fast darin baden.

By the way: bei uns treiben sich Dachse nachts herum: man sieht jeden Morgen ihre Grabungen...freuen tuts mich trotzdem – ein wunderschönes Tier mit den weissen Streifen am Haupt. Bis zu 90 Zentimeter lang kann er werden und gedrungen dicklich. Aber 30 km/h schnell kann er schon laufen, trotz seinen kurzen Beinen. Unser nachtaktiver Kater ist ihm sicher schon begegnet.

Die Kursangaben:

Abendkurs: Freitag, 31. Oktober 2025

Zeit: 18.00 bis 22.00 Uhr oder

Mittagskurs: Samstag, 22. November 2025

Zeit: 11.00 bis 15.00 Uhr

Kosten: CHF 190.00 inklusive Rezepte,
Essen und alle Getränke

Personenzahl: 9 Personen

Eibenkränze

Ich werde öfters gefragt, ob ich nicht mal einen Kranzkurs gebe. Meine grosse Eibe im Garten werde ich Ende November schneiden und das Grün auch für mich selber zu Kränzen verarbeiten, eine Erinnerung an die Zeit in unserem Haus und Garten im Maihof.

Die Eibe kann man auch gut in Steckmoos stecken, dann halten sie besonders lange – oder binden wie einen Adventskranz.

Brigitte Engelberger von der Blumenbinderei hält wunderschöne Dekos und Kerzen bereit – ihre Blumenbinderei ist ja grad nebenan um die Ecke, wo man passende Accessoires für die Kränze aussuchen und beziehen kann.

Die Kursangaben:

Mittagskurs: Samstag, 29. November 2025

Zeit: 9.00 bis 13.00 Uhr

Kosten: CHF 170.00 inklusive Steckmasse,
Eibe und Bindendraht

Personenzahl: 6 Personen

Wintermärchen im Hofgarten

Was glitzert hier? Im Hofgarten schaffen wir eine magische Weihnachtswelt und stimmungsvolle Adventszeit. Alles ist wunderschön geschmückt. Ich freu mich sehr darauf.

Der Weihnachtskochkurs Surprise lädt ein zum Verweilen, Geniessen und in fröhlicher Runde festliche Rezepte mit weihnachtlichen Düften nach Zimt, Nelken, Orangen auf unsere Teller zu bringen.

Vorfreude, Einstimmung und Training für das schönste Fest des Jahres. Zusammensein, zusammen kochen, zusammen lachen und einander Gutes tun – was gibt es Schöneres. Ganz sinngemäss. Denn Frieden hat Obdach im Zuhause.

Die Kursangaben:

Mittagskurs: Samstag, 6. Dezember 2025
Zeit: 11.00 bis 15.00 Uhr oder

Abendkurs: Freitag, 12. Dezember 2025
Zeit: 18.00 bis 22.00 Uhr oder

Mittagskurs: Samstag, 20. Dezember 2025
Zeit: 11.00 bis 15.00 Uhr

Kosten: CHF 200.00 inklusive Rezepte
Essen und alle Getränke

Personenzahl: 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, 10. Januar 2026

Zeit: 11.00 bis ca. 14.30 Uhr

Kosten: CHF 180.00 inklusive kleiner Lunch,

1 Gärkörbchen mit Einlage

Personenzahl: 6 Personen





Lievito madre – Sauerteigbrot

Asian Cuisine

Eine exotische Reise durch die sinnliche Welt Asiens. Dabei gibt es neue Düfte, Farben und Aromen zu entdecken. Wir experimentieren mit fremden Ingredienzen. Die wärmenden Gewürze der Asiaküche auf moderne Art zubereitet und präsentiert.

Sie ist ebenso Simplicity aber nicht simpel! Beste Bioprodukte, köstliche Würzsaucen werden zu harmonischen perfekt abgeschmeckten Gerichten veredelt. Wie es uns gefällt: Sushi mit Lachsforellen-Tatar, 15 Minuten Noodles, Curry Ramen.... Rindssteak mit Gemüse im Wok zubereitet...

Natürlich noch ein Dessert surprise!

Die Kursangaben:

Abendkurs: Freitag, 16. Januar 2026

Zeit: 18.00 bis 22.00 Uhr oder

Mittagskurs: Samstag, 24. Januar 2026

Zeit: 11.00 bis 15.00 Uhr

Kosten: CHF 185.00 inklusive Rezepte,
Essen und alle Getränke

Personenzahl: 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 ab 1. Oktober 2025
im zäni Hofgartencafé

Gabriele Batlogg
Privatkochschule
Herrengasse 10
6430 Schwyz
Telefon 079 639 39 36
info@privatkochschule.ch
www.privatkochschule.ch

Die Parkplätze:
Parkhaus Hofmatt (beim Busbahnhof Schwyz Zentrum)
oder grosser Parkplatz an der Schmiedgasse
unterhalb des Kreisels «Postplatz» Richtung Ibach.

Das nächste Kursprogramm erscheint
Ende Januar 2026.

Kochkurs ganz persönlich.

Kennen Sie 8 (bei Familien 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, Firmenanlässe 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. Unwechselbar. 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 zäni Hofgartencafé schenken?

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