



# Ein Herrs Projekt

by Nadja Schuler



## Störköchin bei Ihnen zu Hause

*„buchen Sie mich und geniessen Sie selbst eine Auszeit in der Küche“*

# Wer ist Nadja Schuler



Die gebürtige Aargauerin Nadja Schuler (35 Jahre alt), aufgewachsen in Lauffohr und Villigen, erlernte ihr Handwerk zur Köchin im Paul Scherrer Institut Villigen im Restaurant OASE. Ihr Ehrgeiz und die grosse Freude an ihrem Beruf ermöglichten ihr den Einstieg in die Junior Kochnationalmannschaft und später in die Aargauer Kochgilde, mit denen sie unter anderem den Olympiasieg und den Weltmeistertitel gewann.

Um ihr Knowhow zu vertiefen durchlief sie diverse Stationen wie unter anderem:

Im Restaurant Hirschen in Villigen unter Beat Frei, Wintersaison in Arosa im Hotel Eden, Praktikum Confiserie Sprüngli, Davos im Hotel Flüela 15 Punkte, Ausbildung zur Diätköchin im UNI Spital Zürich, Privatklinik Bethanien in Zürich, Shanghai, In La in Hotel Cadonau in Brail 17 Punkte, Gourmet Schössli Utenberg.

Seit 2013 führt Frau Schuler zusammen mit ihrem Partner, das Hotel und Restaurant Hirschen, welches mit 15 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet ist und im Guide bleu, Michelin und Fallstaff aufgelistet ist. In ihrer Freizeit genießt sie die Auszeit mit ihren beiden Kindern Even 6 Jahre und Zoey 2 Jahre alt sowie mit ihrem Partner Stephane Wirth.



# *Kochphilosophie fein dosiert...*

## «Wege entstehen, wenn man sie geht «

Ich hatte schon immer die Tendenz dazu, nicht still sitzen zu können und sprudelte förmlich vor Ideen. Doch oft fehlte mir auch die Zeit dazu alles was mir einfiel umzusetzen, nun mussten wir alle einen neuen Weg gehen »der Weg mit und durch die Pandemie«

Ich nutzte die freie Zeit nebst meiner Familie und unserem Take away, endlich meinen Ideen eine Chance zu geben und vielleicht entsteht dadurch ein neuer interessanter Weg für mich und kleinen Schleckmäuler oder grossen Geniesser.

## «Aus dem Bauch heraus «

Am liebsten koche ich Gerichte, die ich gerne selbst essen würde.

## «Liebe geht durch den Magen»

Für manche Menschen ist Essen reine Nahrungsaufnahme und Kochen das Mittel zum Zweck. Für mich ist Kochen viel mehr: Ich bin Koch mit Liebe und aus Leidenschaft. Für mich steht Essen und Kochen für Lebensqualität. Außerdem liebe ich Geselligkeit, brauche Menschen um mich herum und den Austausch.

## «Es ist angerichtet»

Kochen lässt sich durch Gefühle beeinflussen. Mit Menschen und für Menschen zu arbeiten, kreativ und experimentell zu sein, ist für mich so unverzichtbar wie Abwechslung und Flexibilität.

## «Salz in der Suppe»

Meine Kreationen kopiere ich nicht aus Kochbüchern, sie entstehen auf Wanderrouten, zu Hause am Mittagstisch oder manchmal abends in meinen Träumen. Kochen ist für mich Ausdruck von Fantasie. Es bedeutet, der eigenen Kreativität freien Lauf zu lassen, verschiedene Produkte immer neu zu verarbeiten und zu kombinieren.

## «Das Gericht»

"Ausprobieren, rumprobieren, überhaupt probieren - das ist mein Motto. Neugier verhindert Stillstand. Je verrückter meine Gedankengänge verlaufen, desto vielfältiger und ausgefallener werden meine Gerichte. Sicherlich recht ungewöhnlich aber dennoch oder gerade deshalb auch ungewöhnlich schmackhaft."

# Störköchin buchen



Sie können zurzeit nicht ins Restaurant, da die Massnahmen des Bundes noch länger andauern, haben aber bereits eine Hochzeits- oder Geburtstagsfeier geplant und können diese nun nicht im großen Rahmen zelebrieren? wir bringen Ihnen, das Restaurant nach Hause...

## Eine Köchin, nur für Sie und Ihre Gäste... Schlemmen in der heimischen Umgebung

Ein Mietkoch, Wanderkoch oder Störkoch ist ein Koch, der stunden- oder tageweise in fremden Küchen Speisen zubereitet.

Planung, Einkauf, Zubereitung und Abwasch? Wo bleibt da die Zeit sich auf seine Gäste vorzubereiten, sich um sie zu kümmern? zum Glück gibt es die Störköchin. Sie nimmt Ihnen die Arbeit ab und Sie haben das, was am meisten zählt bei einer Feier oder einem Besuch...: Zeit um zu geniessen, und Zeit für Ihre Gäste. Dabei kocht sie in Ihrer Küche, so dass Sie ihr beim Kochen über die Schulter schauen können.

### Aktuelle Covide Massnahmen:

- vom 23.2.2021-31.3.2021 nur 5 Personen aus zwei Haushalten möglich
- die Störköchin trägt eine Schutzmaske
- hält die hohen Hygieneregeln der Gastronomie stetig ein
- reinigt und desinfiziert die Arbeitsflächen und Geräte

# *Angebote*

- Ich stelle gemeinsam mit Ihnen ein Menü, Brunch und / oder Apero mit mind 2 Erwachsene, bis max. 10 Erwachsene.
- Kochkurse bei Ihnen zu Hause, max. 5 Personen (zurzeit nicht möglich)
- Grosses Weinangebot optional
- Wein Buttler optional (lernen Sie interessantes über den Wein und den Weinservice)
- Ich koche in Ihrer Küche oder gewünschten Eventlokal, bringe sämtliches Anrichtegeschirr mit und verlasse die Küche sauber gereinigt und aufgeräumt
- Sie buchen mich, solange Sie mich brauchen

# *Konditionen*

- Störköchin Nadja Schuler, pro Stunde 70Fr.
- Anfahrt im Umkreis von 20km gratis
- Menüpreis individuell (inkl. Vorbereitungszeit im Betrieb)
- Servicepersonal, pro Stunde 60Fr. (optional)
- Buchbar zwischen 8.00 Uhr bis spätestens 23.00 Uhr.
- Menüpreise inkl. Mehrwertsteuer 7.7%

# Kontakt

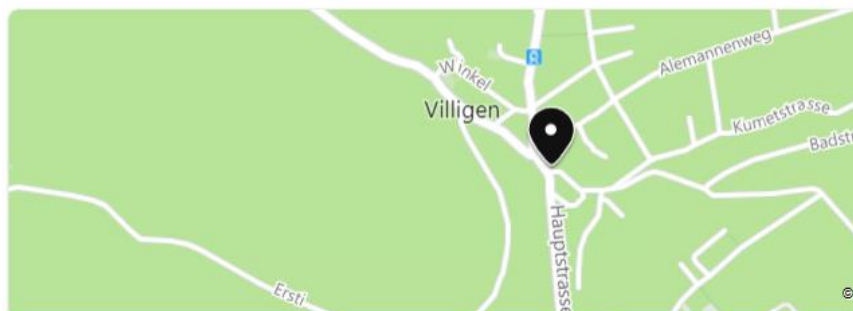


Nadja Schuler  
Hotel und Restaurant Hirschen  
Hauptstrass.42  
5234 Villigen

[www.hirschen-villigen.ch](http://www.hirschen-villigen.ch)  
[bienvenue@hirschen-villigen.ch](mailto:bienvenue@hirschen-villigen.ch)  
056 284 11 81

AGBS: gelten dieselben wie auf unserer Homepage

# Anfahrtsplan



## Hotel und Restaurant zum Hirschen

[www.hirschen-villigen.ch](http://www.hirschen-villigen.ch)

Hauptstrasse 42, 5234 Villigen · 5234 Villigen · 29.91 km

056 284 11 81