

Gabriele Batlogg Privatkochschule

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

Fotografie Laura Vercellone



Es herbstelt

Ikigai

«Die Erkenntnis der Einmaligkeit der Begegnungen und Freuden des Lebens liefert die Grundlage für das japanische Konzept des Ikigai und ist zentral für die japanische Lebensauffassung. Wenn man die kleinen Dinge im Leben bemerkt, wiederholt sich nichts.»

«Jede Gelegenheit ist besonders. Das ist der Grund dafür, dass Japaner noch das winzigste Detail jedes Rituals behandeln, als wäre es eine Frage von Leben und Tod.» Ken Mogi

Mir ist das ebenso wichtig bei meinen Kochkursabenden: von der Auswahl der gesunden Produkte von ausgewählten Produzenten zur idealen Zubereitungsart, wo Nährstoffe und Geschmack am besten erhalten bleiben bis zur Präsentation auf den Tellern. Gespickt mit vielen aktuellen Tipps für eine gesunde Ernährung. Ein Gefühl von Flow ist massgebend, um die eigene Arbeit als wohltuend zu empfinden. Das trägt zur Gesamtqualität bei, zum komplexen Zusammenwirken. Dann ist der Abend ein Gesamtkunstwerk. Wissen, Genuss, Lebensfreude.

Lassen Sie sich gluschtig machen vom neuen Herbst/Winter-Kursprogramm! Schliesslich ist das Leben erfüllt von Dingen, die nur ein Mal geschehen. Wie meine Kochkursthemen. Der FLOW sei Ihnen gewiss.

Mit herzlichem Gruss aus dem «s'zäni», dem kulinarischen Zentrum in Schwyz.

Gaby Batlogg
Ernährungsberaterin UGB
Gesundheitstrainerin
Homöopathie, Naturheilkunde
Herrengasse 10
6430 Schwyz

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

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



Okonomi Sushi

Su-shi = das Ding das glücklich macht.

DER Sushi-Kurs, diesmal kein Rollenspiel sondern auf neue hype Art geformt und raffiniert kombiniert: mit ganz viel Gemüse! Vegi pur.

DIE Ausnahme: geräuchte Muotaforelle von Ralf Suter – ein Meister des Kalt-Räucherns.

Und sonnengereiftes Gemüse aus ökologischem Anbau. Wer liebt sie auch, die Sushi?

Ichigo ichie: die flüchtige Natur jeder Begegnung.

Die Kursangaben:

Mittagskurs: Samstag, 3. Oktober 2026

Zeit: 11.00 bis ca. 15.00 Uhr

Kosten: CHF 195.00 inklusive Rezepte,
Essen und 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, 17. Oktober 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

Auf der Pirsch – Jägerküche, Wald und Wurzel

«Ein paar Kurven und Höhenmeter weiter oben staunten die auswärtigen Gäste über den Alpengarten, ein blühendes Paradies, in dem freiwillige Helfer am Werk waren.»

Alpiner Hochgenuss mit Wanderschuhen: Waldpilz-Ravioli mit Parmesanschaum und aufgeschnittenem Hirsch-Entrecote. Oder ein Wild-Tatar vom Reh – eine Challenge für Wildmenüfans. Alles andere sei noch nicht verraten, weil ich zuerst schauen muss, was dieses Jahr den Jägern vor die Flinte kommt. Ich lasse mich gerne dabei überraschen. Vielleicht ist ja wieder eine Rehleber für mich dabei...wer weiss? Ein feines Dessert rundet die ganze Wilderei ab.

Halali – wer kommt mit auf die Jagd?

Die Kursangaben:

Abendkurs: Freitag, 6. November 2026

Zeit: 18.00 bis ca. 22.00 Uhr

Kosten: CHF 190.00 inklusive Rezepte,
Essen und alle Getränke

Personenzahl: 9 Personen

Lievito madre pizza – pura passione

Vorbedingung: Brotbackkurs Lievito madre da Fabio!

Das Lebensgefühl einfach erklärt: Azzurro – Sole – Mare – Pizza.
Pizzateig fatte a casa mit Lievito madre da Fabio-Sauerteig.

Wir machen es wie die pizzaioli in Italien: Pizzateig für die ganze Woche. Portioniert aufbewahrt in einer Gärschüssel im Kühlschrank.

Wussten Sie, dass früher die Pizze immer mit Sauerteig gemacht wurden? Erst später kam die Hefe in den Teig. Sauerteig Lievito madre ist einfach viel leichter verträglich.

Andiamo subito für alle Lievito-madre-Liebhaber!

Die Kursangaben:

Mittagskurs: Samstag, 21. November 2026

Zeit: 11.00 bis ca. 15.00 Uhr

Kosten: CHF 200.00 inklusive Pizza-Lunch
und Getränke

Personenzahl: 6 Personen

Celebrating Christmas Time

Es geht gar nicht so lange und Weihnachten steht vor der Tür. Es macht mir grosse Freude den Hofgarten und das s'zäni schön zu dekorieren. Die Ideen gehen mir zum Glück nicht aus.

Es erwartet euch wieder das Menü Surprise – voll von Düften wie Zimt, Nelken, Orangen, alles für die Sinne und was zur weihnachtlichen Stimmung gehört – und natürlich Rezepte die begeistern, gut zum planen und vorbereiten sind, sodass auch Koch und Köchin das Fest mitgeniessen können. Denn so muss es sein.

Die Kursangaben:

Mittagskurs: Samstag, 28. November 2026

Zeit: 11.00 bis 15.00 Uhr

Abendkurs: Samstag, 12. Dezember 2026

Zeit: 17.00 bis 21.00 Uhr

Mittagskurs: Samstag, 19. Dezember 2026

Zeit: 11.00 bis 15.00 Uhr

Kosten: CHF 200.00 inklusive Rezepte,
Essen und alle Getränke

Personenzahl: 9 Personen

Honey, Honey – Eating healthy

DER Honigkochkurs.

Imkern ist meine Leidenschaft. Mit Leib und Seele. Dabei steht die Gesundheit meiner Bienenvölker im Vordergrund und die Honigernte ist eine schöne Nebensache.

Bei diesem Kochkurs erfahren Sie zusätzlich Allerlei über Apitherapie und wie Sie mit Honig ganz feine Rezepte zubereiten können: Sweet-sour Chicken mit Honig, Honigrüebli auf Burrata oder Ricotta, Auberginensalat mit Honig und anderes mehr.

Mit summenden Grüssen zur Anmeldung:

Die Kursangaben:

Mittagskurs: Samstag, 16. Januar 2027

Zeit: 11.00 bis ca. 15.00 Uhr

Abendkurs: Freitag, 29. Januar 2027

Zeit: 18.00 bis 22.00 Uhr oder

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:
Im s'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 beim
«Bote der Urschweiz» unterhalb des Kreisels «Postplatz».

Das nächste Kursprogramm erscheint
im Januar 2027.

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, 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 s'zäni Hofgartencafé schenken?

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