



Presseinformation

Wolfgang Weigler

Wolfgang Weigler kocht. Er kocht aus Leidenschaft, mit Leichtigkeit und mit dem Anspruch, mehr als einfach nur ein gutes Essen auf den Tisch zu bringen. Qualität und Frische sind die Grundzutaten für jedes seiner Gerichte, die er mit einem guten Schuss Kreativität und einer Prise Ehrlichkeit verfeinert. Traditionelle Werte, eine unerschütterliche Bodenständigkeit und seine Abneigung gegen pompösen Schnick-Schnack zeichnen Wolfgang Weigler genauso aus wie seine Zielstrebigkeit und seinen Drang nach absoluter Perfektion. „Wer Wolfgang Weigler bucht, der kann sich immer zu 100 Prozent auf mich verlassen“, so sein Versprechen. Modernste Technik und eine professionelle Ausrüstung ermöglichen es ihm und seinem Team, im Rahmen seines Eventcaterings WHO WANTS IT bis zu 2.500 Personen ein kulinarisch erstklassiges Erlebnis zu servieren.

Vom Lehrling zum perfekten Gastgeber – Wolfgang Weiglers Werdegang

Über 25 Jahre sind seit seiner Ausbildung zum Koch in Wendelstein vergangen – sein Weg bis zum selbstständigen Eventgastronom mit einem eigenen florierenden Eventcatering führte Wolfgang Weigler in dieser Zeit in zahlreiche namenhafte Restaurants, in denen er sein Wissen und Können stets unter Beweis stellte und weiterentwickelte: Im *Hotel Zum Wenden* absolvierte der gebürtige Nürnberger im Alter von 15 Jahren die klassische Ausbildung zum Koch und im Anschluss die zum *Chef de Partie*. „Wolfgang war schon als junger Mann enorm zielstrebig und ehrgeizig. Er beherrscht sein Handwerk auch ohne große Bühne und bunte Show“, so Bernd Sperber, Küchenchef des Restaurant Sebald. Es folgten drei Jahre im *Restaurant Bammes* in Nürnberg (ein Michelin Stern) und drei weitere Jahre als Sous Chef im *Restaurant Lorenz*, ebenfalls in Nürnberg. Im März 1997 absolvierte Wolfgang Weigler die Weiterbildung zum Küchenmeister, die Ausbildung der Ausbilder und erhielt zudem den Meisterpreis der bayerischen Staatsregierung. Von 1998 bis 2000 war er Küchenchef im *Restaurant Sebald* (15 Punkte Savoir Vivre; 2,5 F Feinschmecker; Big Gourmand Michelin) und

im Anschluss bis 2003 der stellvertretende Küchenchef im *Lenbach* in München. Hier arbeitete er zusammen mit Stefan Marquard, mit dem er sich im selben Jahr selbstständig machte: Bis 2012 revolutionierten die beiden Spitzenköche zusammen das Catering Business und setzen mit ihren Firmen *Stefan Marquard Eventcatering*, der *Jolly Rogers Cooking Gang* und *Wolfgang Weigler Eventgastronomie – WHO WANTS IT* neue Maßstäbe. Im Mai 2011 trennten sich die beiden und Wolfgang Weigler übernahm ab diesem Zeitpunkt alle Geschäfte einschließlich sämtlicher Marken- und Verwertungsrechte und führt diese seitdem erfolgreich weiter.

Zusammen mit seiner Frau Sandra und Hund Manou lebt und arbeitet Wolfgang Weigler heute in Tutzing am Starnberger See bei München. Hier befindet sich seine Basis, lagert er sein Equipment und veranstaltet er vor allem auch seine Kochkurse. Unterstützt wird er bei allem, was er tut, von seiner Frau und seinem Team, bestehend aus top-ausgebildeten und hochmotivierten Leuten, die sowohl Ehrgeiz als auch Fleiß und Spaß am Kochen mit Wolfgang Weigler teilen.

Mehr als Braten, Brutzeln und Backen – was Wolfgang Weigler wichtig ist

Catering allein ist ihm zu langweilig. Frische Ideen, ein motiviertes Team und jede Menge Kreationen, die Spaß und Genuss bringen – das will Wolfgang Weigler mit seiner Eventgastronomie erreichen. Kochen bedeutet für ihn Selbstverwirklichung, deswegen nimmt er Abstand von allzu abgehobenen Zutatenkombinationen und einer schnelllebigen Experimentalküche. Wolfgang Weigler konzentriert sich auf das Wesentliche: Frische und Qualität, Werte wie Respekt und Verantwortung. Diese Werte pflegt er nicht nur seinen Kunden gegenüber, sondern auch sich selbst. Seine Devise: Gastgeber sein von Anfang bis Ende! Bei ihm wird jeder Auftrag individuell betreut, er geht auf die Wünsche und Vorstellungen seiner Kunden ein, analysiert die Gegebenheiten und gibt erst dann ein klares und realistisches Angebot ab. Ab diesem Moment kann der Kunde sich entspannen und auf seine Veranstaltung freuen – um alles Weitere kümmern sich Wolfgang Weigler und sein Team. Die Wünsche seiner Kunden zu erfüllen, hat für ihn höchste Priorität. Dafür geht er gerne auch die Extrameile und überrascht seinen Kunden beispielsweise mit einem spontanen Mitternachtssnack. Von der neuesten NESPRESSO Kaffeemaschine über den High-

Tech Profi-Grill bis hin zu kompletten Küchenzeilen inklusive Arbeitsplatten, Kühlgeräten und sogar Starkstromkabeln bringt WHO WANTS IT zusammen mit dem üblichen Equipment alles mit, was es für eine gelungene und erstklassige Veranstaltung braucht. Egal ob für zehn, 20, 1.000 oder 2.000 Gäste – egal ob Produktvorstellung, Markteinführung, Gala Dinner, Messeveranstaltung, Road Show, Vernissage, Fashion Show oder Familienfeier - Wolfgang gibt jedes Mal alles und ist mit 100 Prozent Konzentration und Freude am Werk. Kunden wie AEG, AUDI AG, Siemens, MCM und Volkswagen sind nur einige Firmen, die Weigler gebucht haben – mit durchweg positiven Rückmeldungen, wie seine Referenzen zeigen: „Der herzliche und respektvolle Umgang, Service auf hohem Niveau und Wolfgang Weiglers Spontaneität haben meine Erwartungen an die Veranstaltung übertroffen“, fasst Dr. André Blum zusammen, Gast bei einem Managementtreffen der AUDI AG, das WHO WANTS IT organisierte.

Trotz seines enormen Erfolgs bleibt Wolfgang Weigler von Hochmut und Arroganz völlig unberührt. Er ist ein Typ zum Anfassen, zum Reden und zum Lachen. Diese natürliche Bodenständigkeit hat er seinem langen Weg vom Wendelstein nach Tutzing zu verdanken, der nicht immer gerade verlief. Zahlreiche Referenzen und zufriedene Kunden belegen, dass Wolfgang Weiglers Verlässlichkeit und sein Können von der Gabel bis zum Kühl-LKW immer zufriedene Gäste zaubert.

Hier kochen Sie mit dem Chef – Wolfgang Weiglers Kochschule

Die jahrelange Erfahrung, die Wolfgang Weigler gesammelt hat, gibt er gerne weiter. In seiner eigenen Kochschule in Tutzing gibt er allen, die Spaß an gutem Essen und kreativen Ideen haben, das nötige Know-How mit. Viermal im Jahr, passend zu jeder Jahreszeit, stellt Wolfgang Weigler mit bis zu 25 Personen ein 4-Gänge-Menü zusammen. Auf den Tisch kommen frische Zutaten, die die Saison zu bieten hat. Wolfgang Weigler selbst ist mittendrin: Schneidet, hobelt und paniert mit den eigenen Händen und abwaschen kann er auch. Sechs Stunden nimmt er sich Zeit, um die Teilnehmer beim Kochen zu begleiten und den Einzelnen mit praktischen und individuellen Tipps zu unterstützen. Oberlehrer will er nicht sein und von faden Vorlesungen hält er auch nicht viel. Es macht ihm Spaß, mit Menschen zusammen zu

arbeiten, sich auszutauschen und voneinander zu lernen – menschlich und fachlich. Denn das Kochen ist für ihn auch immer eine Einladung zur Geselligkeit und Gastlichkeit.

W.U.F.O – Catering der Zukunft

Das W.U.F.O, *Weiglers Ultimate Food Orbiter*, ist der neue, spektakuläre Zauberkasten, aus dem Hause WHO WANTS IT. Ein rund 10m langes, silberglänzendes Gefährt mit Zugfahrzeug und autarkem Notstromaggregat fungiert als mobile Profiküche. Mit dem W.U.F.O ist er mobil und kann flexibel auf die Wünsche seiner Kunden eingehen. Das Innere seiner mobilen Küche ist mit neuester Technik ausgestattet und bietet ihm die nötigen Voraussetzungen, um Gerichte auf gewohnt höchstem Niveau anzubieten.

Informationen zu Wolfgang Weigler und seiner Eventgastronomie WHO WANTS IT

Seit 2003 kocht und begeistert Wolfgang Weigler mit seiner Eventgastronomie WHO WANTS IT. Bodenständigkeit und Kreativität zeichnen den Eventgastronom genauso aus wie Qualitätsbewusstsein und Perfektion. Individuelle Firmenveranstaltungen, Road Shows und Familienfeiern für bis zu 2.500 Personen sind kein Problem für Wolfgang Weigler und sein top-ausgebildetes Team. Professionalität ist ihm nicht nur beim Service wichtig, sondern auch bei der Wahl seines hochwertig-technischen Equipments. Wolfgang Weiglers EVENTROTUNDE in Tutzing ist mit rund 2.000qm und der großzügigen Sonnenterasse mit Seeblick nicht nur die ideale Eventlocation, sondern auch eine erstklassig ausgestattete Küche, die er u.a. als Kochschule nutzt. Ein Highlight der WHO WANTS IT Eventgastronomie ist der W.U.F.O. – Weiglers Ultimate Food Orbiter: Ein silberglänzender Airstream mit hochwertiger, professioneller und multifunktionaler Küchenausstattung ermöglicht dem Eventgastronom, mobil zu sein und überall erstklassiges Catering zu präsentieren – ab voraussichtlich Mai 2014.

WHO WANTS IT

Wolfgang Weigler Eventgastronomie
Bahnhofstrasse 9-15 / 82327 Tutzing
info@whowantsit.de
T +49 (0)8158 90 73 27

Pressekontakt:

Antonia Neulinger, Leiterin PR
a.neulinger@m-manufaktur.de
T +49(0)89 – 7 16 72 00 14