

Private Cooking ist in Deutschland schon länger verbreitet. Auf Mallorca boomt die Branche erst seit einigen Jahren. Bei besonderen Anlässen wie **Hochzeiten** oder Geburtstagen lassen sich immer mehr Inseltouristen von einem **Gourmetkoch** in ihrer Finca verwöhnen. Und manche Residenten heuern ihn gleich für mehrere Wochen an



Katrin Lustig und Kai Schnaus bekochen Urlauber und Residenten mit mediterranen Spezialitäten. Foto: Kerstin Petermann

Ein Privatkoch für die Finca

VON
MAIKE SCHULTE

Heute bleibt die Küche kalt, wir gehen in den Wienerwald“, so lautete ein bekannter Werbeslogan in den 1960er Jahren, mit dem eine Imbisskette der gestressten Hausfrau Auszeit von ihrer Fron am Herd versprach. Ein vergleichsweise bescheidener Luxus im Vergleich zu den Gourmetköchen, die heute auf Mallorca in privaten Häusern köst-

„Wie ein Besuch im Restaurant, nur dass man es für sich alleine hat“

lichkeiten nach individuellen Wünschen zaubern, während die Herren des Hauses mit den Füßen im Pool plantschen können.

Caroline Fabian kam 2008 als eine der ersten deutschsprachigen Köchinnen auf die Idee, mit einem privaten Kochservice auf der Insel Geld zu verdienen. Nach Stationen in deutschen, kanadi-

schen und mallorquinischen Edelrestaurants beschloss die gebürtige Münchnerin, den Kochlöffel nur noch auf eigene Faust zu schwingen. „Die Selbstständigkeit passt zu meiner Persönlichkeit“ sagt sie. „Aber ich muss zugeben, dass ich am Anfang naiv war“, erinnert sich die 39-Jährige.

Heute kocht sie für maximal 25 Personen, eine Assistentin greift ihr beim Servieren unter die Arme. Und was ist für sie der größte Unterschied dazu, in einem Restaurant am Herd zu stehen? „Man ist näher dran am Gast. Es gibt viel mehr direktes Feedback, das motiviert mich“, sagt sie spontan. Auch ihr Kochstil hat sich dadurch verändert. Statt ausgefeilte Menüs anzubieten, fragt sie jetzt erst einmal die Kunden, meist Unternehmer aus dem Mittelstand, nach ihren Vorlieben. „Ich koche jetzt einfacher. Die Qualität des Produkts steht im Vordergrund“, ergänzt sie.

Besonders am Herzen liegt ihr eine nachhaltige



Eine der Pionierinnen des Private Cooking auf Mallorca ist Caroline Fabian. Sie setzt auf Bio-Zutaten. Künftig gibt sie ihr kulinarisches Wissen auch in Kochkursen in Palma weiter.

Foto: Caroline Fabian

Küche. Sie verwendet nur Produkte von der Insel, wenn möglich in Bioqualität. Über die heimische Ramellet-Tomate gerät sie regelrecht ins Schwärmen. „Wenn sie aus Italien stammen würde, wäre sie weltbekannt“, meint sie. Sofern es sich ergibt, schneidet sie das Thema nachhaltige Ernährung auch mit ihren Gästen an. „Ich mache das aber locker, ohne erhobenen Zeigefinger“, betont sie.

Auf ihrer Website bietet sie mehrere Pakete für die kulinarische Rundumversorgung mit mediterranen Spezialitäten an. Wer etwa eine Familie vier Tage lang abends auf seiner Finca bekochen lassen möchte, muss dafür 240 Euro pro Person hinblättern. Wünscht man den gleichen Luxus rund um die Uhr, fallen 750 Euro pro Person und Woche an.

Auch Katrin Lustig aus Biberach gehört zu der

Handvoll deutscher Privatköche auf der Insel. Vor rund fünf Jahren verschlug es die 35-Jährige nach ihrer Ausbildung im Gourmet-Hotel „Traube Tonbach“ nach Mallorca, unter anderem ins Restaurant „Molí des Torrent“ in Santa Maria del Camí. Seit dem vergangenen Jahr bekocht sie Touristen und Residenten unter dem Label „Mallorca Food Club“ gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Kai Schnaus. Der 45-

Jährige blickt auf 25 Jahre Berufserfahrung in Fünf-Sterne-Häusern im In- und Ausland zurück. „Mallorquinische Freunde überzeugten mich schließlich, auf die Insel zu kommen“, erzählt Schnaus, der zuvor Riesling im Auftrag eines Weinguts im Rheingau nach Mallorca exportierte. „Eine gewisse Unzufriedenheit im Job war da und so kam ich Weihnachten 2016 mit zwei Koffern hierhin und blieb“, erzählt er.

Am Private Cooking gefällt dem Paar der enge Kontakt zu den Kunden. „Wir unterhalten uns mit ihnen und sie können mitkochen, wenn sie wollen“, sagt er. „Für sie ist es wie ein Besuch im Restaurant, nur dass sie es für sich alleine haben.“ Auf den Tisch kommen wie bei Fabian vorwiegend lokale Speisen und Weine. Beliebte sind Tapas, Fisch im Salzmantel, Schnecken, Mandeleis oder Tumbets. „Wir peppen lokale Gerichte aber auf un-



sere Weise auf“, sagt Schnaus. Auch deutsche Gerichte stehen ab und an auf dem Menüplan, „gegen das Heimweh“, wie er sagt. Neue Kunden gewinnen beide hauptsächlich durch Mundpropaganda. Vor allem Residenten buchen manchmal gleich wochenweise. Auch Dax-Vorstände seien darunter. „Die Gäste sind hier wesentlich entspannter und offener dafür, kulinarisches Neuland zu testen als im Alltag“, berichtet er. So locker, dass bei einer Hochzeitsparty im vergangenen Jahr sämtliche Feiern vor dem Essen spontan in den Pool sprangen. „Wir haben dann den klatschnassen Gästen serviert“, erinnert er sich.

Ebenfalls ein ziemlicher Neuling im Private-Cooking-Geschäft ist Christian Denz. Der Baden-Württemberger stand 25 Jahre unter anderem in Fünf-Sterne-Hotels in Österreich, Deutschland und auf Mallorca in der Küche. Die Insel ist seit 2006 seine Homebase. Nachdem ihn immer mehr Gäste gebeten hatten, auch privat für sie zu kochen, machte er dies

2017 zu seinem Hauptjob. „Die Arbeit in der Gastronomie war eine Tour de Force“, sagt er. „Meine Tochter ist heute zehn Jahre alt und ich habe sie viel zu selten gesehen“, berichtet er. Heute arbeitet er weniger und verdient genauso viel. Immerhin 350 Euro lässt er sich pro Arbeitstag bezahlen, pro Person kostet es 75 bis 95 Euro.

Qualität und Frische der Produkte liegen ihm

Mit einem Privatkoch entspannen auch Dax-Vorstände

dabei besonders am Herzen. „Meine Basis ist die französische Küche. Aber ich koche international, auch Fusionsküche mit asiatischem Touch“, erklärt er. Die meisten Zutaten kauft er auf der Insel. Spargel allerdings importiert er aus Deutschland, Artischocken auch schon mal aus Frankreich. Seine Kunden haben eindeutige Vorlieben. „80 Prozent wünschen Fisch“, sagt er. „Ich versuche, sie auch mit unbekannteren Arten wie dem Drachenkopf bekannt zu machen.“ Eben-

falls beliebt: Tapas, denen er eine eigene Note verpasst. Auf die Insellküche blickte er dagegen anfangs mit wenig Respekt. Heute liebt er deren saisonale Ausrichtung und Einfachheit, die den Eigengeschmack der Produkte in den Vordergrund stellt.

Dass der Markt für ihre Dienste bald gesättigt sein könnte, ist allen drei Privatköchen bewusst. Sorgen macht ihnen das nicht, betonen sie. Dennoch rüsten sie sich für die Zukunft. Caroline Fabian etwa setzt auf Zusatzangebote. Im Feinkostladen „Mos Espai Gastronòmic“ in Son Castelló in Palma bietet sie seit Neuestem Kochkurse an. Katrin Lustig und Kai Schnaus setzen auf den Paareffekt. „Man muss sich Nischen schaffen. Ich habe den Eindruck, dass es gut ankommt, dass wir zu zweit kommen und verliebt sind, das verstärkt das Wohlfühl-Ambiente“, meint er. Und Christian Denz arbeitet an seiner Lizenz als Yachtkoch, die ihm erlauben soll, künftig auch Kunden auf hoher See zu bekochen.



Fisch wird besonders gerne von den Kunden geordert. Foto: Caroline Fabian



Christian Denz hat sich auf internationale Küche spezialisiert. Foto: Cristina Ortega

Ein ganzer Seehecht ist optisch ein Highlight und schmeckt unvergleichlich saftig.

Seehecht (zirka 1,5 Kilo)
eine halbe Fenchelknolle
eine Karotte
1/4 Staudensellerie
5 Knoblauchzehen
eine weiße Zwiebel
Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl
0,5 Liter Weißwein
0,25 Liter Sahne

Den Seehecht putzen, jedoch geschuppt mit Haut, Kopf und allem Drum und

Einfach gut kochen



Dran im Ganzen belassen. Das Gemüse mit dem Olivenöl etwas angehen lassen, mit dem Weißwein ablöschen, die Sahne daraufgeben und das Ganze zirka eine Viertelstunde kochen. Abpassieren und zu dem Fisch in eine Pfanne geben.

Seehecht im Ganzen geschmort

Filetierter Fisch ist bequem und praktisch – um ein Vielfaches leckerer ist jedoch die **Zubereitung mit Haut und Kopf**



Auch auf dem Tisch ist das Exemplar ein Blickfang. Foto: P. Lozano

Schließlich im Ofen bei 140 Grad 35 Minuten garen und immer wieder mit etwas Soße übergießen, damit sich diese etwas einreduziert. Zum Schluss die Kräuter in die Soße geben und etwas aufmischen, fertig. Dazu am besten badische Nudeln servieren.

Wenn man den Seehecht portioniert in Stücke schneiden würde, wäre das eine ziemliche Bastelarbeit, und man würde keine richtige Soße hinbekommen. Den Fisch also lieber ganz im Ofen schmoren, damit die Säfte austreten und zum Aromatisieren genutzt werden können. Noch ein paar Kräuter dazu, und man hat wirklich ein traumhaftes Sößchen. Für die Aktion braucht man auf diese Art nur eine einzige Pfanne für den Ofen, und die Arbeit kann sauber abgeschlossen werden. Bei meiner Mutter war sofort nach dem Kochen immer schon die Küche sauber. Auf diese Art macht es Spaß. Stundenlange Aufräumarbeit kann ja nicht Sinn der Sache sein. Lassen Sie doch besser den Ofen für sich arbeiten.

Der Autor ist Chef im Restaurant Schwäger Xino's