

Kochvergn gen auf Stundenbasis

Einige exzellente **Küchenchefs** sind auch für den **Haushalt** oder das **Feriedomizil** buchbar. Die Internet-Plattform **Zelebri** will das Angebot auf der Insel bündeln. Ohne individuelle **Beratung** geht beim **Private Cooking** allerdings nichts



Der neue Service von Zelebri steht sowohl für kleine intime Events als auch für gr oere Gruppen zur Verfügung. Foto: Zelebri

Private Cooking ist nicht das Gleiche wie "Catering", sagt Roberto Mart n vom Restaurant Emcima de Flanigan in Portals. Das private Kochen für Villenbesitzer oder Finca-Urlauber sei viel kommunikativer und persönlicher als etwa ein reines Büfett für die Gartenparty. Manch ein Gastgeber ist derart begeistert von Mart n und seiner kreativen Nikkei-K che – einer derzeit in Madrid und Barcelona angesagten Fusion aus japanischen und peruanischen Elementen – dass er gleich mitkochen möchte. Beim Homecooking ist so etwas natürlich möglich.

Weniger einfach ist es, für die eigene Veranstaltung einen Chef zu finden, der tatsächlich auch Qualität bietet. Schwarze Schafe, die mit improvisierten Kühlboxen im alten Privatauto auf dem Grundstück vorfahren und noch nicht einmal einen Gewerbeschein haben, gibt es zuhauf. Zumin Brancheninsider. Zumal als Privatkoch natürlich besseres Geld zu verdienen ist als mit den oft kärglichen Löhnen in der Gastronomie.

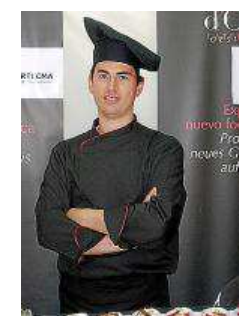
Profis, die tatsächlich etwas von ihrem Metier verstehen, haben sich kürzlich auf der Plattform www.zelebri.com zusammengetan und werben für ihre Dienste. Geplant hat Initiatorin Melissa Sapmaz auch einen Kalender mit Buchungsfunktion. Die auf Mallorca aufgewachsene Türkin mit Multimedia-Ausbildung konnte für ihr Projekt auch



Caroline Fabian empfiehlt eine frühzeitige Buchung. Foto: Fabian



Auch Gerhard Schwaiger kocht für Privatleute. Foto: P. Lozano



Jordi Calvache lässt sich gern in die Töpfe schauen. Foto: UH



Roberto Mart n ist auf „Nikkei-K che“ spezialisiert. Foto: UH/EE

bekannte Namen gewinnen, darunter etwa Gerhard Schwaiger, Benet Viens oder den erwähnten Roberto Mart n.

Viele Informationen finden sich auf der neuen Seite zwar noch nicht, doch Melissa Sapmaz bietet Interessenten Information und Zusatzdienstleistungen wie Dekoration und Musik für ihre Events.

Ganz so einfach, wie die Sache zunächst aussieht, ist sie am Ende aber nicht. „Privatk che sind sehr gefragt. Eine frühzeitige Buchung ist deswegen empfehlenswert“, sagt Caroline Fabian, die seit 2008 erfolgreich in diesem Segment t -

tig ist. Derzeit mache sie die Planung für Mai, Juli und August seien schon fast ausgebucht. Noch schwieriger wird es terminal mit Küchenchefs, die „nebenher“ noch ein Restaurant zu leiten haben.

„Manchmal sind Buchungen nur für mehrere Tage oder gar eine ganze Woche möglich“, weiß Holger L ttgen („Die Genusswelten“). Ein solcher Modus sei im Yachtbereich gängig und färbe auch auf das Festland ab. L ttgen ist einer der wenigen, die Privatk che auch tageweise vermitteln, zum Beispiel J rg Klausmann vom Mirador de Cabrera. „Je nach-

dem, wie groß die Veranstaltung ist, kommen wir vorher zum Kunden nach Hause“, so L ttgen. Schließlich m sstent ja oft auch bestimmtes Geschirr oder spezielle Küchenutensilien vorhanden sein. Das absolute Minimum für einen Private-Cooking-Abend liegt laut L ttgen bei etwa 500 Euro zuzüglich Wareneinsatz. „Also nicht unbedingt teuer als im Restaurant“, meint der Genuss-Experte. Bei sechs Personen rechne sich das sogar für Normalverbraucher.

Fließend seien zudem die Übergänge zu den von ihm mit Vorliebe angebote-

nen Kochkursen. Sie hält L ttgen für preislich noch interessanter, da sie meist vor Ort bei den Gastronomen in einer Lehrküche stattfinden, was die Logistik erleichtert. Ein weiterer Private-Cooking-Anbieter ist der spanische Chef Jordi Calvache im Industriegebiet Can Valero. Seine Tagesmenü im Restaurant „d'Calvache“ bietet er vor allem an, um sich bekannt zu machen und Kunden zu gewinnen.

Neben der hier präsentierten kleinen Auswahl bieten natürlich weitere Firmen ihre Dienste an, insbesondere auch direkt in den Yachthäfen. (mic)

DIREKTER DRAHT ZUM CHEF

www.zelebri.com ist die Web-Adresse von Mallorcas neuer Online-Plattform für Private Cooking. Eine Expansion Richtung Madrid und Barcelona ist geplant. Chef-in Melissa Sapmaz berät auch telefonisch unter Tel. +34-610-595-823.

www.die-genusswelten.de ist eine weitere Plattform für Kochvergn gen auf der Insel und enthält auch konkrete Preishinweise. Kontakt: Holger L ttgen, Tel. +34-655-097-323 oder +49-(0)221-3993990. Mail: genusspur@die-genusswelten.com.

Caroline Fabian kann man auch direkt anfragen. Tel. +34-678-185812, Mail: cf@privatecooking-mallorca.com.

Jordi Calvache serviert seine Kostproben im Carrer Can Valero 18 in Palmas Industriegebiet Can Valero. Kontakt: Tel. +34-667-464076. Mail: jordi@dcalvache.com.

