

# en wir aus



## Zwei Küchenchefs, vier Hände, acht Gänge

Michael Sicher gastiert am **8./9. März** bei Simon Petutschnig im **Fera Palma**

**W**enn zwei berühmte Österreicher zusammen am Herd stehen und sich gegenseitig inspirieren, erwartet Genießer ein Feinschmecker-Erlebnis der besonderen Art.

Am 8. und 9. März 2019 bereiten Michael Sicher (Fischrestaurant Sicher, Tainach/Kärnten)

**Zwei Maestros, die lernen und die eigenen Grenzen erweitern wollen**

und Simon Petutschnig (Fera, Palma/Mallorca) ihren Gästen in einem kleinen, exklusiven Kreis ein Fest für die Sinne – mit einem köstlichen Acht-Gänge-Menü.

Es sind zwei Chefköche mit ganz unterschiedlichem Background. Zwei Maestros, fasziniert von der Idee,



**Sicher und Petutschnig kochen am Wochenende im Duett für die Gäste.** Foto: Fera

vom anderen zu lernen und die eigenen Grenzen zu erweitern. Mit nur einem Ziel: etwas Neues, etwas Überraschendes zu kreieren – und ihre Gäste gemeinsam zu begeistern. Der Preis beträgt 119 Euro pro Person (159 Euro mit passender Weinbegleitung).

8. und 9. März 2019  
jeweils um 19.30 Uhr  
Fera Palma

C/. de la Concepció 4,  
Reservierung:  
+34-971-595301

[reservations@ferapalma.com](mailto:reservations@ferapalma.com)



Beim Wettbewerb im vergangenen Jahr. Foto: UH

## Protur Chef vom 14. bis 17. März

Die Augen der spanischen Gastronomie werden vom 14. bis 17. März auf die Ostküste Mallorcas gerichtet sein, denn beim Wettbewerb Protur Chef 2019 präsentieren sich wie in den beiden

Vorjahren wieder zahlreiche kulinarische Nachwuchstalente im Wettbewerb um Stipendien und Auszeichnungen.

Im Protur Hotel Sa Co-

ma wird auch für die Öffentlichkeit mit Showcooking, Vorträgen, Marktständen, Food Trucks, Degustationen und diversen anderen Aktionen etwas geboten sein. Auf dem Programm steht unter dem Namen „Protur Chef

Kids“ ein Kochturnier für Kinder. Bei Protur sind auch Übernachtungspakete mit Essen und Aufenthalt in Vorbereitung, zumal die lange Rückfahrt Richtung Palma nach einem schweren Abendessen nicht unbedingt zu empfehlen ist.

Im neuen Protur Naisa Hotel in der Inselhauptstadt wird der Event am 8. März den Medien und der interessierten Öffentlichkeit vorgestellt.

**fera**  
RESTAURANT & BAR

Carrer de la Concepció, 4  
Palma de Mallorca, 07012  
T.+34 971 595 301  
[ferapalma.com](http://ferapalma.com)

Versteckt in den verwinkelten Gassen von Palma befindet sich in einem spektakulär restaurierten Altstadtpalast das **fera** – das Restaurant, das die Gastronomie-Szene Palmas verändert.

