



Jurist versucht sich als Profikoch

Nach dem Sieg beim **Protur-Chef-Wettbewerb** überlegt ein junger Baske, seine Anwaltskarriere an den Nagel zu hängen

Mit einem wahren Regen an Preisen ist in Sa Coma an der Ostküste Mallorcas der Protur-Chef-Wettbewerb zu Ende gegangen.

Im großen Wettbewerb der spanischen Nachwuchsköche siegte Imanol Muñoz Mayo aus Bilbao mit einer „Apicius-Ente an weißen Rüben, Kaffee und Idiázabal-Käse“. Auf Rang zwei und drei folgen Jonathan Alexander Lozano Baires (Sant Pol de Mar) mit einem „Dorfgericht aus Lima“ sowie Alejandro Gil Fontán (Santiago de Compostela), der ein „Entenmagret mit Kirschen“ zubereitete. Alle dürfen sich über Prämien von 1000 bis 3000

Euro sowie ein bezahltes Praktikum in einem der Häuser von Protur freuen. Für die weiteren Teilnehmer gab es Hotelaufenthalte. In der Kategorie Kinder gewann Pere Mesquida Artigues. Mit kulinarischen Größen wie Andreu Genestra und Gastgeber Tomeu Caldentey war die Jury für beide Wettbewerbe hochkarätig besetzt.

„Nach dem Abschluss meiner Kochausbildung werde ich voraussichtlich einen Monat bei Tomeu Caldentey auf Mallorca arbeiten“, so der Gesamtsieger Imanol Muñoz Mayo im MM-Gespräch. Im Halbfinale hatte er erfolgreich einen baskischen Ka-



Imanol Muñoz Mayo überzeugte die Jury im Finale mit einer „Apicius-Ente an weißen Rüben, Kaffee und Idiázabal-Käse“. Fotos: Protur



beljau-Auflauf namens „Porrusalda“ interpretiert.

Muñoz Mayo arbeitet vormittags als Jurist und hat aus der Liebe zum Kochen eine Ausbildung begonnen. Nun denkt der junge Mann über eine berufliche Neuorientierung im Bereich der Haute Cuisine nach, hat aber noch keine endgültige Entscheidung getroffen. Nach dem Erfolg auf der Insel stehen ihm nun jedenfalls alle Türen offen, zumal die baskische Küche spanienweit die Avantgarde repräsentiert.

Als potenziell hilfreich für den Einstieg beurteilt er nach eigenen Worten die neu geknüpften Verbindungen zu Persönlichkei-

ten wie Santi Taura, Joan Marc und auch zu Kollegen aus anderen Regionen. „Der Wettbewerb war hart, aber fair. Mit dem einen oder anderen Mitstreiter werde ich auf jeden Fall in Kontakt bleiben.“

Angetan zeigt sich Muñoz Mayo auch vom Umfeld im Protur Hotel: „Der Event war auf hohem Niveau organisiert und liegt unter den spanischen Kochwettbewerben weit vorne. Es gab eine große Medienpräsenz.“ Als Lieblingsgerichte in der heimischen Küche nennt er Reiszubereitungen aller Art, etwa Paella und in cremiger Konsistenz mit Hummer, wie auf den Balearen üblich. (mic)

Am Markttresen von Inselköchin Marga Coll

Kleine Inselgerichte und Häppchen in allen Variationen gibt es an einem Tresen in der Markthalle von Inca zu verkosten. „Barra de Miceli“ heißt der Stand, den die bekannte Köchin Marga Coll als Ableger ihres Restaurants Miceli in Selva betreibt.



Die Chefin des „Miceli“ lockt das Publikum mit Häppchen. Foto: Elena Ballester

Auf der Karte stehen Leckereien wie knusprige Garnelen, Pulpo mit Süßkartoffeln, frittierte Lammkoteletts mit Romesco-Soße und ein Sepsia-Auflauf. Auf der Tafel sind Tagesgerichte wie Spiegeleier mit Roten Söllergambas verzeichnet. Darüber hinaus dürfen auch einfache Dinge wie Patatas Bravas und Tintenfisch auf andalusische Art nicht fehlen. Geöffnet ist während der Marktzeiten.



Über 14.000 Besucher strömten am vergangenen Wochenende in den Bierköning an der Playa de Palma zu einem Event mit den Kleinbrauereien der Insel. Bei der „Feria de la Cerveza Artesanal“ waren 20 Biermarken mit von der Partie, unter anderem Toutatis (Michel Campioni), Cas Cerveser (Sebastià Morey), Forastera (Marta Badal), Món (Alfonso Muñoz) und Ralf (Ralf Breede). Zu dem Happening unter Patronage der Stadt Palma kam auch Bürgermeister Antoni Noguera.

Restaurante

Molí des Torrent

Öffnungszeiten mittags ab 13 h., abends ab 19 h.
Mi+Do geschlossen
St. Maria del Camí,
Richtung Bunyola, Ma 2020
Tel (0034) 971 140 503
www.molidestorrent.de