

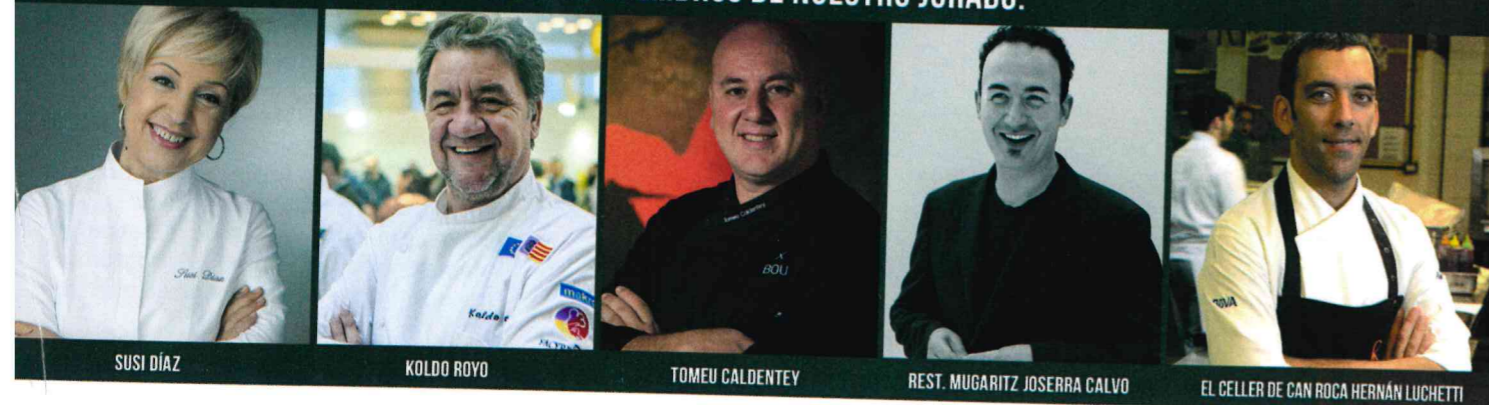
¡ENTRADA GRATUITA!

2º CONCURSO NACIONAL ESCUELAS DE COCINA PROTUR CHEF MALLORCA 2018



¡SI TU PASIÓN ES LA COCINA, NO PUEDES FALTAR A PROTUR CHEF!

ALGUNOS MIEMBROS DE NUESTRO JURADO:



LAS GRANDES PROMESAS DE LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA OFRECERÁN SUS MEJORES RECETAS

CON UN JURADO DE LUJO COMPUESTO POR RECONOCIDAS FIGURAS DE LA COCINA

MERCADO GASTRONÓMICO
TALLERES (SUSHI, PANADES DOLÇES, ENSAÏMADES CASOLANES... ENTRE OTROS)
CONCENTRACIÓN FOOD TRUCKS
GENAS ESPECIALES CON MARIDAJE ...Y MUCHO MÁS!

Y TAMBIÉN UN CONCURSO PARA LOS MÁS PEQUEÑOS:



Proturhotels TODA LA INFORMACIÓN AQUÍ PROTURCHEF.COM +INFO: 971 812 010

ROCINADO POR: G VICEPRESIDENCIA O I CONSELLERIA I INNOVACIO I RECERCA I TURISME ATB AGENCIA TURISME ILLES BALEARS

COADJUDICADORES: Sa Coma Cala Millor · Mallorca Estrella Damm Coca-Cola ROYAL BLISS Premium Inspiration

COLABORADORES: Electrolux Instal.TC MURILLO HONORARIOS factoria muntaner ROTULS gr GALLEGO RIERA ARCOS AICO SERVICIOS AGROPECUARIOS FRAME TV PRODUCCIONS EXPO MOBLES MAHADANS fiestaconsulting Decorfer.s.a. SON MESQUIDASSA MALLORCA ILLES BALEARNS LGROTTO etika PROPI CARN.

Kochschüler treffen auf Kochstars

Die Protur-Hotelkette veranstaltet einen Wettbewerb für Nachwuchsköche

Von Martina Zender

Den kochenden Nachwuchs zu fördern ist das Ansinnen einer spannenden, abwechslungsreichen dreitägigen Veranstaltung, die in diesem Jahr zum zweiten Mal in Sa Coma vom 16. bis 18. März stattfindet. Das Ganze nennt sich Nationaler Wettbewerb der Kochschulen. Ort des Geschehens ist das Fünf-Sterne-Hotel Protur Biomar Gran Hotel & Spa. Gesucht wird der Protur-Chef. Federführend im Organisationskomitee ist Sternekoch Tomeu Caldentey, der im benachbarten Protur Sa Coma Playa Hotel sein Restaurant Bou betreibt und uns erzählt, was den Besucher an diesem Wochenende erwartet.

Wie viele Kochschulen und Kochstudenten nehmen teil?

Von elf Kochschulen in ganz Spanien haben sich 18 Studenten qualifiziert. Es galt, zwei Rezepte mit entsprechenden Fotos einzureichen. Einmal sollte es ein Gericht mit Lamm sein, einmal ein nach freier Wahl, entsprechend unserem Wettbewerb, wo man zunächst mit dem Lammgericht überzeugen muss, um dann im Finale ein freies Gericht kochen zu dürfen – und damit dann vielleicht zu gewinnen. Insgesamt gab es etwa 50 Bewerber, davon hat das Komitee 18 ausgesucht. Unsere Bühne hat jeweils zwei Kochplätze, die Kochzeit ist reglementiert. Damit man noch mehr sieht, gibt es einen Kameramann, der den Köchen über die Schulter und in die Töpfe schaut. Seine Bilder werden parallel zusätzlich auf einer großen Leinwand gezeigt.



Ein Kochschüler muss vor der Jury Rede und Antwort stehen. FOTO: PROTUR CHEF

Wer sitzt in der Jury?

Bei jedem Durchgang und im Finale beurteilen acht Jurymitglieder die Teilnehmer, darunter Sommeliers, Gastrojournalisten und viele Köche. Vom Festland kommen die Sterneköche Susi Díaz und Paco Roncero, beide auch bekannt von der TV-Show Topchef, dazu der Küchenchef des besten spanischen Restaurants El Celler de Can Roca, Hernán Lucchetti, die Sterneköche

von Mallorca Fernando P. Arellano, Marc Fosh, Adrián Quetglas, Andreu Genestra plus Victor García und Santi Taura sowie unsere Frauenriege Marga Coll, Marta Rosselló, Cati Pieras und Silvia Anglada.

Was kann der Sieger gewinnen?

Zum einen gibt es Geld, 3.000 Euro für den Sieger, 2.000 Euro für Platz 2 und 1.000 Euro für Platz 3. Der Sieger erhält auch einen einwöchigen Aufenthalt für zwei Personen in einem Protur-Hotel, und die ersten drei dürfen in einem Protur-Hotel ihrer Wahl einen Monat lang arbeiten und lernen – gegen Bezahlung sogar. Aber ich denke, alle Teilnehmer 'gewinnen' allein durch die Tatsache, dass sie dabei sind, professionelle, konstruktive Kritik hören und engen Kontakt zu vielen Topköchen haben, sie auch befragen können – alle wohnen ja im gleichen Hotel.

Was wird zusätzlich für die Besucher geboten?

Der Eintritt zum Wettbewerb ist kostenlos (Freitag 16–19 Uhr, Samstag 10–13 Uhr und 16–19 Uhr, Sonntag Finale von 10–13 Uhr, Anm. d. Red.). Darüber hinaus gibt es den Kids-Wettbewerb für 18 Kinder von acht bis 12 Jahren. Und am Samstag und Sonntagvormittag findet ein kleiner Markt mit 13 balearischen Erzeugern statt. Zudem gibt es eine Wein- und Biervorkostung, Samstagmittag sind einige Foodtrucks dabei, es finden Showcookings statt, unter anderem mit Paco Roncero und mir, Workshops zu verschiedenen Themen wie Schoko-Osterfiguren, Sushi oder Ensaïmadas und Konferenzen werden abgehalten, beispielsweise zum Thema „Wie bekommt und behält man einen Michelin-Stern“ mit Sterneköchin Susi Díaz. Wer so einen Tag perfekt kulinarisch beenden will, kann an zwei Abenden, Freitag und Samstag, auch jeweils ein Menü mit Weinbegleitung für 55 Euro buchen.

27 mein erstes eigenes Lokal aufgemacht, das im April sozusagen 18. Geburtstag feiert. Aber mich hat auch immer das Lehren begeistert, der Kontakt zu unserem Nachwuchs. Deshalb war ich sowohl an der Jüniper Serra-Schule als auch an der Hotel- und Gastronomiefachhochschule EHB als Lehrer tätig. Ich will nichts gegen die anderen guten Lehrer sagen, aber die meisten sind Berufs-Lehrer von Beginn, kaum einer hat selbst Erfahrung mit einem oder mehreren eigenen Lokalen gesammelt. Aber neben dem Kochhandwerk ist es auch wichtig, zu wissen, wie man ein Restaurant wirtschaftlich führt. Davon haben Abgänger von Kochschulen zu wenig Ahnung, meiner Meinung nach.

Haben Sie in Ihren Restaurants Bou, Tomeu und Taronja Negre Mar auch Praktikanten?

Natürlich. Auch wenn dadurch die tägliche Arbeits-Abfolge ein wenig komplizierter wird, weil man den jungen Köchen ja auch etwas beibringen will und Erklärungen natürlich bei viel Arbeit auch Zeit kosten. Aber wir haben als erfolgreiche Köche auch – wie ich finde – die Pflicht, uns um den Nachwuchs, um die Zukunft zu kümmern.

Was sollten junge Köche beherzigen?

Bevor sie mit einer Pinzette ein essbares Blümchen dekorativ ans Gericht legen oder sich modernen Techniken widmen, sollten sie lernen, wie man Kartoffeln schält, Gemüse richtig schneidet, einen Fisch schuppt und ausnimmt, ein Fleischstück zerteilt, gute Saucen ansetzt und seinen Arbeitsplatz vorbereitet, Stichwort Mise en place, und auch wieder reinigt. Das Handwerk aus dem Effeff zu beherrschen ist die Basis, die Pflicht des Ganzen. Kreativität ist dann sozusagen die Kür.

Wie war Ihr Weg als junger Koch?

Ich war 14 Jahre, als ich anfing, bin dann zur Jüniper Serra-Schule gegangen, hab in einigen Restaurants gekocht und dann mit

RESTAURANTE IL PARADISO MARIVAT

Menü Mittag- und Abendessen

29 €	25 €
Salat	Salat
***	***
Fleischfondue	Pasta des Tages
***	***
Hausgemachtes Sorbet	Hausgemachtes Sorbet
***	***
Wasser, Kaffee und ein Glas Wein	Wasser, Kaffee und ein Glas Wein

Joan Miro 243 Palma [RESERVIERUNG SALON: 971 10 33 79]
Kostenloser Parkplatz | www.ilparadiso.es

KULINARISCHE ZUKUNFT

Protur-Chef im Protur Biomar Gran Hotel & Spa, C/ Baladres, 6, Sa Coma.
Tel.: 971-81 20 10,
www.proturbiomargranhotel.com/de/