



marryMAG

# marryMAG

DAS KREATIVE HOCHZEITSMAGAZIN

AUSGABE # 4

HIER STECKT  
LIEBE DRIN!



# NEU!

JETZT MIT TERMINKALENDER

*Inspiration:*

**DIE SCHÖNSTEN BRAUTDIRNDL**

**ORIGAMI-PAPETERIE SELBST GEMACHT**

**KLEIDER FÜR BLUMENMÄDCHEN**

**BESUCHT: HOCHZEITSPROFIS AUF MALLORCA**

**BRAUTKLEID IM WERT VON  
2.000 EURO ZU GEWINNEN!**



**WILD & SCHÖN: NATÜRLICHE DEKO AUS FARN & CO.**

Deutschland € 5,80 BeNetLux € 6,85  
A: € 6,65, CH: sfr. 11,50, Ital./Span.: € 7,85



04

4 81 986 72 503801

# Zu Gast bei...

... Caroline Fabian – Private Cooking Mallorca

Zu jeder guten Hochzeit gehört auch gutes Essen. Das ist auf der Balearen-Insel Mallorca nicht anders als daheim in Deutschland. Was die Gastronomie auf der Insel für Hochzeitfeiernde bereithält, weiß Caroline Fabian von „Private Cooking Mallorca“. Wir haben die Mietköchin vor Ort besucht und mit ihr über ihren Beruf, über mediterranes Essen und die Rückbesinnung auf das Wesentliche gesprochen.

Text: Eva Gieselberg  
Fotos: Caroline Fabian (1), Tali Pelosi,  
[www.tali-hochzeitsfotografie.de](http://www.tali-hochzeitsfotografie.de)

Mallorca Spezial



Während wir auf der Terrasse der Finca „Ses set cases“ im Nordosten von Mallorca den Tisch decken und alles vorbereiten für unser Interview mit Caroline Fabian, sind wir bereits mittendrin im Erfahrungsaustausch über das Feiern von Hochzeiten, den Wandel der Essgewohnheiten und über Carolines ungewöhnlichen Weg, der die gelernte Köchin erst nach einem Schlenker über Kanada auf die Balearen-Insel brachte. Die gebürtige Münchenerin

wuchs in Bayern auf und absolvierte nach der Schule zunächst ein Studium zur Touristik-Kauffrau. Erst im Anschluss an den Abschluss marschierte die 35-Jährige geradewegs in Richtung Profiküche. Ihr Handwerk lernte sie in Geisel's Privathotel in München, bevor es sie über den Atlantik zog: „Eigentlich wollte ich nach meiner Ausbildung nach Berlin“, erinnert sich Caroline. „In einer Gastro-Zeitschrift suchte ich nach Jobs in Berlin. Auf der Rückseite stand so eine kleine Anzeige ‚Halbes Jahr arbeiten in Kanada‘.

Und ganz plötzlich war mir klar, dass es das ist. Daraus wurden dann zwei Jahre in Toronto.“ Die Arbeit im Ausland ließ die Deutsche nicht los. Seit 2006 lebt Caroline auf Mallorca. Mit „Private Cooking Mallorca“ wagte sie 2008 den Schritt in die Selbstständigkeit. Als Mietköchin begleitet sie ausgewählte Veranstaltungen oder kocht gleich mal einen ganzen Urlaub lang für Familien oder Paare, die sich nicht selbst an den Herd stellen möchten. Ihren Kochstil beschreibt sie selbst als mediterran, natürlich

und unprätentiös. Dabei werden besonders frische Produkte aus der Region, Fleisch von der Insel, frischer Fisch sowie Gemüse und Obst verarbeitet, das Caroline im Sommer in ihrem eigenen Garten anbaut. „Am meisten freut es mich, wie begeistert meine Kunden von den einfachen Gerichten sind. Ich denke, ich bleibe mit meiner raffinierten, aber bodenständigen Küche bei vielen so lange in

Caroline: „Ich bin Perfektionistin und ich bin Vollprofi. Wenn ich etwas kann, dann ist das improvisieren. Wenn mir eine Zutat fehlt, bricht für mich nicht gleich alles zusammen. Das ist vielleicht auch der Grund dafür, dass ich nach außen sehr viel Ruhe ausstrahle.“

Erinnerung, weil sie Rezepte und Ideen mit nach Hause nehmen“, berichtet Caroline. Viele ihrer Gerichte sind von der traditionell mallorquinischen Küche inspiriert, die sie in Kochbüchern findet oder die ihr von Insulanern beigebracht wurden: „Die Einheimischen sind eher verschlossene Menschen, aber wenn sich ein junger Mensch für ihre Küche interessiert, ändert sich das schnell. Als ich 2006 nach Deia zog, durfte ich bald meiner Nachbarin, einer älteren Mallorquinerin, beim Kochen über die Schulter schauen. Ich sprach kaum Spanisch, aber in der Küche war ich immer willkommen. Ich glaube, sie war stolz darauf, einem jungen Menschen ihre Gerichte zu zeigen.“

Wer sich den Traum einer Finca-Hochzeit auf Mallorca erfüllt, bekommt bei Caroline ein Rundum-sorglos-Küchenprogramm: Inklusive Lieferung aller benötigten Lebensmittel, gedecktem Tisch, komplettem Kochservice, jeder Menge Liebe zur Arbeit und hinterher wird alles wieder in den Ursprungszustand zurück versetzt. Ideal also für kleinere Hochzeitsgesellschaften, die ein kulinarisches Highlight mit Herz und Gemütlichkeit erleben möchten. Dabei bietet Caroline besonders gerne die für Spanien

typischen Tapas-Variationen, mediterrane Barbecues und verschiedene Paella-Sorten an: „Was in Deutschland das Buffet ist, ist in Spanien die Paella oder das Barbecue. Das ist locker, informell und einfach lecker. Oft kombiniere ich beides“, berichtet Caroline. Auf die Frage, ob sie von Brautpaaren häufiger für Menüs oder Buffets gebucht werde, findet sie keine eindeutige Antwort: „Es kommt relativ häufig vor, dass ich auch Menüs mache. Das ist in der Regel für kleine Gruppen von 10 bis maximal 20 Personen. Dadurch, dass ich in den Häusern koche, muss ich mir vorher die Räumlichkeiten genau ansehen, um entscheiden zu können, ob die Gegebenheiten so etwas überhaupt zulassen. Ist die Küche sehr klein und bietet mir dadurch nicht den Raum, ein Fünf-Gänge-Menü zuzubereiten, kann es durchaus sein, dass ich davon abrate. Gehört eine tolle Terrasse zum Haus, bietet es sich an, dort eine große Paella zuzubereiten oder einen mediterranen Grillabend zu veranstalten. Natürlich sind auch Kombinationen möglich, das empfehle ich sogar häufig. Wenn sich die Gäste erst einmal setzen, um die Vorspeise am Tisch serviert zu bekommen, gibt es einen offiziellen Startschuss. Um sich die Hauptspeise zu holen, steht dann jeder auf und geht an den Grill oder an die Paella-Stationen, oft auch mehrmals. Das Dessert empfehle ich dann wieder zu servieren, damit Ruhe einkehrt und eine Art Abschluss für das Essen da ist.“

Wenn Caroline ihre Kunden kennenlernt und mit ihnen in die Planung der Feste einsteigt, schlüpft sie dank ihrer jahrelangen Erfahrung automatisch in die Rolle des Ratgebers: „Ein Brautpaar wollte letzts für ein Fünf-Gänge-Menü einen Zeitrahmen von zwei Stunden ansetzen. Das ist natürlich viel zu knapp, denn ich koche ja in normalen Häusern und in normalen Küchen. Küchen, wie bei den Gästen zu Hause. Da ist es unmöglich so schnell und so effektiv zu arbeiten, wie in einer Gastro-Küche“, so Carolines Einschätzung. „Paaren, die mich engagieren, ist gutes Essen, guter Wein und die gemeinsame Zeit mit Freunden und Familie zu Tisch sehr wichtig. Um meine persönliche Note bei Events beibehalten zu können, koche ich für höchstens 35 Gäste.“ Alle, die jenseits dieser Marke feiern möchten, verweist die Köchin an mobile Caterer, die auf der Insel ebenso ihre Dienste anbieten. Erfahrene Catering-Unternehmen bieten gutes Essen, verlässliche Arbeit und eine Logistik, die unabhängig von den Gegebenheiten vor Ort ist. „Ich dagegen muss mich auf die Gegebenheiten vor

Ort einstellen und mich dabei oft auf das Wesentliche reduzieren“, erklärt Caroline. „Dabei kann es schon mal passieren, dass ich improvisieren muss. Ich bin Perfektionistin, aber meine Definition von Perfektion ist vielleicht eine andere. Bei mir muss der Tisch nicht immer gleich aussehen.“ Die Gäste fühlen sich damit sehr wohl. Denn es ist authentisch, ehrlich und keineswegs aufgesetzt. Die ideale Basis für ein gelungenes Fest.

Ein Konzept, das so gut ankommt, dass Caroline damit wachsen und es verbreiten möchte. In Zusammenarbeit mit einem bayerischen Kollegen bringt sie das Prinzip „Private Cooking“ nun auch nach Deutschland. Unter dem Label „Private Cooking Chiemgau“ bietet Matthias Schmid seine Dienste als Privatkoch seit diesem Jahr in Oberbayern an. Stationiert in Wasserburg am Inn transportiert er eine ganz ähnliche Essensphilosophie wie seine Kollegin. Als Slow-Food-Sympathisant kocht Matthias am liebsten mit Produkten, deren Herkunft er kennt. Und er bringt Herzlichkeit und Wärme mit, was Caroline in der Gastronomie zunehmend vermisst: „Das Essen kann noch so toll sein, wenn ich mich nicht wohlfühle, hilft es nichts. Umgekehrt kann sich der Service so viel Mühe geben, wie er will, wenn es nicht schmeckt, ist es vergebens. Die Balance muss eben stimmen.“

Dass es schmeckt, können wir bestätigen. Selbst gebackenes Brot mit Oliventarpenade und Tomatenmarmelade, frisch gebratene „Pimientos de Padron“ oder die legendäre spanische Tortilla – ein herrliches Esserlebnis unter mallorquinischer Sonne. Kein Wunder, dass die Deutsche von der Insel nicht wieder weg möchte. 🍷

Weitere Infos unter:

[www.privatecooking-mallorca.com](http://www.privatecooking-mallorca.com)

[www.privatecooking-chiemgau.com](http://www.privatecooking-chiemgau.com)

