

Petra weiß, was kommt

Juli 2017 Deutschland 2,90 €
Österreich 3,10 € Schweiz 3,50 SFR Borelio 3,50 €

petra

138

**COOLE
STYLES**

für **Festivals, Garten-
feste & Poolpartys**
Kurze Röcke, Bikinis,
Sandalen und mehr

**SÜSS
GRILLEN**

Mit Erdbeeren, Granatapfel,
Vanille: **Fruchtige Rezepte**
für die Outdoor-Küche!

**30 Seiten
geniale**

Beauty

**Sexy Make-ups für
heiße Tage & Nächte**
**Farbig tuschen: jetzt
tolle Wimpern wie nie**
**Schöne Haare: Strähnchen,
färben & Sommerpflege
und vieles mehr**

**Und
tschüss!**

**RAUS AUS DEM
ALLTAG: von
Auszeit bis
Auswandern**

**Vertraute
Liebe**

7 Gründe für
Comeback-Sex
mit dem Ex

**OSTSEE VS.
NORDSEE**

Relaxen, feiern,
genießen: Finden Sie
Ihre Traum-Küste!

Wit

*Natürlich
blond? Was
wir von der
Powerfrau
lernen können*



Reif für die Insel

Sie haben das Weite gesucht und haben eine neue Heimat gefunden. Jetzt leben sie dort, wo andere Urlaub machen: Drei **AUSWANDERINNEN** und ihr Traum von Freiheit

TEXT: UWE KILLING & HEIKE PREDIKANT

FRISCH GEWAGT

Auf dem Weg zu ihrem nächsten Kunden: Caroline Fabian lebt seit zehn Jahren auf Mallorca und kocht für Finca-Urlauber oder auch bei Veranstaltungen

Mediterrane Liebe, die durch den Magen geht

Auf Mallorca verwirklichte sich die Bayerin **CAROLINE FABIAN, 38**, mit einem privaten Koch-Service selbst

Orangen, Zitronen, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Pfirsiche, Walnüsse und Mispel-Früchte wachsen in den Himmel. Und aus dem gut gewässerten Boden zieht Caroline Fabian reife Auberginen oder Zucchini, um sie direkt zu verarbeiten. Es ist ein Selbstversorgertraum, den sich die leidenschaftliche Köchin im Dorf Esporles, gelegen in einem Tal der Gebirgskette Serra de Tramuntana, nordwestlich der Inselhauptstadt Palma aufgebaut hat.

Fast jedoch wäre nicht die Balearen-Insel, sondern Kanada ihr Zuhause geworden. Denn nach ihrer Ausbildung bei „Geisel Privathotels“ in München hatte Fabian ihre Kochkünste

zunächst im klassischen nord-amerikanischen Auswandererland verfeinert, unter anderem im französischen Feinschmeckerlokal „Auberge du Pomnier“ in Toronto. „Aber mein Heimweh nach Europa war einfach stärker“, erinnert sich die gebürtige Bayerin, die dann ein schönes Plätzchen zum Kochen und Leben suchte, das näher an München lag: „Ich ging nach dem Ausschlussverfahren vor und heraus kam Mallorca.“ Ihre Wahl fiel auf das „Es Racó d'es Teix“ in Deia, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Dort verbrachte sie von 2006 bis 2008 zwei Saisons am Herd von Josef Sauereschell. Doch so sehr sie dessen feine

mediterrane Küche auch schätzte, sie sehnte sich nach mehr Selbstbestimmung.

Sie fragte sich: Ist die klassische Gastronomie mein Weg? Will ich wirklich so viel arbeiten und so wenig Zeit für mich haben? Während ihr solche Gedanken durch den Kopf gingen, hatte sich die Köchin längst in Mallorca verliebt. Und auch in ihren heutigen Ehemann Lluç, einen Einheimischen, der früher ein kleines Landhotel führte und heute Online-Marketing für Hotels betreibt. An den Mallorquinern schätzt sie die Bodenständigkeit und Fürsorglichkeit, ihre große Offenheit Zugezogenen gegenüber: „Auf der Insel ist man untereinander verbunden und gleichzeitig ein wenig von der Außenwelt abgeschottet, das ist wunderbar.“

Aus Liebesgründen entschied sich Caroline Fabian deshalb für keinen Ortswechsel, sondern vielmehr für neue Berufserfahrungen. Sie machte ein Praktikum bei einem deutschsprachigen Magazin und arbeitete dann für Dorothea Waydsch, der Gründerin der Catering-Firma „Flavourhouse“: „Das inspirierte mich nachhaltig. Denn ihr Service hat nichts mit Buffet, Warmhalteplatten und Spätzle zu tun. Was Dorothea aufischt, ist ein kulinarisches Vergnügen.“ Während der Mitarbeit kam ihr schließlich die Idee, als Privatköchin Finca-Besitzer oder Urlaubler zu verwöhnen, die gern gut essen, aber nicht unbedingt selber schnippeln, brutzeln oder abwaschen möchten.

Der Weg zur eigenen Firma „Private Cooking“ war kein Selbstläufer. Mit ihrem klapperigen Golf konnte sie nicht vor

einem Luxus-Anwesen parken. Doch das nötige Kapital für Fahrzeug und Grundausstattung zu besorgen, war schwierig im Jahr 2008, zum Höhepunkt der Finanzkrise. Dafür sprangen so manches Mal Familie und Freunde als Unterstützer ein. „Von meiner Mutter bekam ich Visitenkarten zu Weihnachten, Freunde kümmerten sich um meine erste Website. Sonst

wäre es nicht gegangen“, erzählt die Ärmelhochkremplerin, die es trotz aller Widerstände geschafft hat, mit ihrem Projekt erfolgreich zu werden. „Als ich

anfang, war es noch kein Trend, sich einen Privatkoch im Urlaub zu leisten.“ Genauso wie man sich private Coaches oder Yogalehrer gönnt, lassen sich mittlerweile immer mehr Menschen bekochen.

Carolines Cuisine ist mediterran, abwechslungsreich und kreativ – wie beispielsweise ihr „Pescado a la Mallorquina“, ein im Ofen gebackener heimischer Fisch mit Kartoffeln, Spinat, Mangold, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Pinienkernen und Rosinen. Den Fisch kauft sie wie ihr Fleisch, das Olivenöl

„Ich habe das Gefühl, der Insel und den Menschen etwas zurückzugeben.“

GESCHMACK FREI HAUS

Die Wahl-Mallorquinerin bietet ihren Gästen eine stets frisch zubereitete mediterrane Küche – ob mit Tapas oder dem „Paella Show Cooking“



oder den Wein ausschließlich bei lokalen Händlern.

Wenn die Köchin zu ihren Kunden fährt, kommt sie ins Schwärmen über einen Alltag, wie ihn sich viele Menschen in ihren sonnigen Auswanderträumen ausmalen: „Ich passe Weinberge und Olivenbäume, Felder und Lavendelbüsche, spüre das Meer. Und ich weiß, dass ich nach der Arbeit schwimmen gehe.“ Genauso beseelt ist die 38-Jährige, wenn sie aus ihrem Garten Eden Zutaten für ihre Gerichte holt: „Dann habe ich das Gefühl, dass ich etwas zurückgeben kann, der Insel und den Menschen, die mich so herzlich aufgenommen haben.“

Ob sie jemals wieder daran gedacht hat, weiterzuziehen? Nach einem Schmunzeln sagt sie: „Meinem Mann gefällt es in Bayern auch ganz gut...“

Mallorca/Balearen



BERGDORF ESPORLES

Caroline Fabian wohnt 15 km von Palma entfernt und bereist von dort als Mietköchin die Insel



GASTRO-TIPP

Vom privaten Dinner über Event-Catering bis zur kulinarischen Tour: privatecooking-mallorca.com



Land unter und himmlische Freiheit



Von der Großstadt ins Meer:
KATJA JUST, 42, hat auf einer
Hallig ihren Lebenssinn gefunden

D„Das muss man aushalten können“, sagt die Frau, deren Wangen leicht rötlich schimmern. Vom herzhaften Lachen oder vom „blanken Hans“, wie der eisige Nordseewind genannt wird. Im Gesicht von Katja Just spiegelt sich wohl beides, als sie von dem Glück erzählt, ihre Wahlheimat an einem kalten Februartag zu umrunden. Elf Kilometer in knapp drei Stunden: „Man hat den Eindruck, allein im Meer zu sein. Es ist ein bisschen unheimlich, aber auch beeindruckend schön, das Nichts zu sehen. Oder auch in die Stille hineinzuhören.“

Katja Just nennt diese Tage „Hooge für Fortgeschrittene“. Und wenn sie nach solch einem rauen, die Sinne öffnenden Marsch in der wohligen warmen Stube ihres 300 Jahre alten Reetdachhauses sitzt, weiß sie: Der Schritt, vor 17 Jahren hierher zu ziehen, war die „beste Entscheidung meines Lebens“.

Mit einer Fläche von 5,78 Quadratkilometern ist Hooge die zweitgrößte von zehn Halligen im schleswig-holsteinischen Wattenmeer. Eine Hallig ist keine Insel, sondern gilt als weltweit einzigartiges Naturphänomen: eine kleine Zunge, bei einer schweren Sturmflut vor 650 Jahren abgetrennt von der Küste, die nun förmlich zwischen den Gezeiten schwebt. Die 108 Einwohner müssen immer damit rechnen, bei „Land unter“ in Gummistiefeln in gefluteten Salzwiesen zu stehen.

Die Hallig Hooge ist ein besonderer Urlaubsort, der vor allem von naturliebenden und entschleunigungsbedürftigen Menschen aufgesucht wird. Aber sich ganz hier niederlassen, wenn man am grünen Rand von München aufgewach-

sen ist? „Alles war perfekt vorgeplant“, erinnert sich die 42-Jährige, „zu perfekt. Auf einmal wurde mir bewusst, dass etwas falsch ist.“ Der Auslöser: Hooge. Dorthin waren ihre Eltern gezogen und hatten eine Kate mit angeschlossener Ferienunterkunft erworben.

Bei ihren regelmäßigen Besuchen wuchs in Katja Just, die wie ihr Lebenspartner bei der Lufthansa-Technik am Münchner Flughafen beschäftigt war, der Gedanke, dass Hooge ein schöner Ort sein könnte, um dort ihre Kinder aufwachsen zu sehen. Das Paar beschloss, Stadt und Karriere den Rücken zu kehren. Doch mit dem unerschwelligem Unwillen, den sie zunehmend bei ihrem Freund empfunden habe, sei ihr klar geworden: „Es wird keine gemeinsame Zukunft geben.“ Mit 25 schmiss Katja Just ihren sicheren kaufmännischen Job, verkaufte ihr Motorrad und zog allein auf die Hallig. An einen Ort mit nur einem Laden für die nötigsten Lebensmittel. Und einer Fährverbindung, die im Winter auch schon mal tagelang ausfällt. Ein abenteuerlicher Neuanfang.

Zunächst schlüpfte das Münchner Kindl wieder unters Dach der Eltern. Doch bald baute sie sich eine eigene Existenz auf, um nach Besuch einer Hauswirtschaftsschule schließlich im Jahr 2005 Haus und Feriengeschäft komplett zu übernehmen (während die Eltern aufs Nordsee-Festland zogen). Erweitert um eine zweite Unterkunft, betreibt Just ihr „Haus am Landsende“ mit viel urtümlichen Charme. Sie hat zahlreiche Stammgäste, die diesen einsamen, wasserumfluteten nördlichsten Zipfel Deutschlands zu jeder Jahreszeit schätzen. Vom Alkoven, dem friesischen Schrankbett, blickt man



FRIESISCHER WEITBLICK

Das Haus von Katja Just auf der Ockenswarf – ein Hügel, der vor der Flut schützt. Zu besonderen Anlässen trägt die Bewohnerin auch traditionelle Hallig-Tracht



Hallig Hooge



„HAUS AM LANSENDE“
Das von Katja Just betriebene Ferienquartier ist eines von 60 Häusern auf Hooge



BUCH-TIPP
Katja Just: „Barfuß auf dem Sommerdeich“, Eden Books, 224 S., 14,95 €

direkt auf den unendlich weiten Horizont, der mit seinen dramatischen Wolkenbildern so viel Abwechslung bieten kann, dass man Fernsehen oder Internet nicht vermisst.

Am schwersten sei ihr der Abschied vom alten Freundeskreis gefallen, „da gab es manches tränenreiche Telefonat.“ Und auch Probleme anderer Art – vom Liebeskummer bis zur anfänglichen Distanz der Ureinwohner. Katja Just hat den Gegenwind ausgehalten – und fühlt sich heute gut integriert, wenn man sich bei lokalpolitischen Treffen oder beim Lagerfeuer am Hafen begegnet. Inzwischen ist sie sogar zur Werbebotschafterin der um neue Bürger bemühten Halligen geworden.

„Barfuß auf dem Sommerdeich“ heißt ihre Hommage in Buchform, und in Talkshows preist sie liebevoll das „Leben zwischen Ebbe und Flut“. Das Entscheidende für sie: „Ich habe hier sehr viel über mich gelernt, fühle mich angekommen.“

Während Kino- oder Friseurbesuche für sie völlig an Bedeutung verloren haben („der Hallig-Wind bringt ohnehin jede

Friseur durcheinander“), ist ihr etwas anderes so sehr ans Herz gewachsen, das sie es nie mehr missen möchte: der mit wilden Blumen und Kräutern

angelegte Bauerngarten hinter ihrem Haus. „Mein kleines Paradies in Meeresnähe. Und ich lerne jeden Sommer neue Vogelarten kennen.“

Der Dichter Theodor Storm (1817–1888), geboren im nahen Husum, hat die Halligen einmal als „schwimmende Träume“ bezeichnet. Für Katja Just ist dieser Traum tägliche Realität.

„An diesem Ort kann ich in die Stille und in mich hineinhorchen. Ich bin angekommen.“



STRANDLÄUFER
Inniges Verhältnis: Veronika Danzer und ihre Pferde. Die Reitschule bietet auch therapeutische Ansätze

Wenn das Meer durch die Sinne galoppiert

Karibische Gefühle sind allein nicht von Dauer. Doch **VERONIKA DANZER, 42**, hat es auf Tobago geschafft, mit ihren geliebten Pferden im Alltag anzukommen

„Mein Garten ist gleichzeitig mein Wohnzimmer“, sagt Veronika Danzer, „und ich schwimme jeden Morgen im Meer, das 200 Meter vor meiner Tür liegt.“ Für sie ist jeden Tag Sommer. Und nach zwölf Jahren Karibik muss die dunkel gebräunte Frau mit der Lockenpracht keine Sonnencreme mehr benutzen.

Die gebürtige Regensburgerin wird nicht mehr als Touristin betrachtet. Als Exotin schon. Doch das sind hier alle – auf Tobago, der kleineren, ethnisch bunt bevölkerten Insel des Doppelstaates Trinidad und Tobago. Mit ihrem Mann

bewohnt die 42-Jährige ein kleines Haus, das von Verschlägen aus Bambus umgeben ist. Hier leben die „Pferdeflüsterer“ von Tobago mit ihren Tieren.

„Es war Jennifer, die in mir das Feuer entfacht hat und meiner Sehnsucht eine Richtung gegeben hat“, erinnert sich die Selfmade-Unternehmerin an die Begegnung im Jahr 2007.

Jennifer war ein verwahrlostes Rennpferd, das auf dem Grund eines deutschen Auswanderers herumstreunte und von Bauern mit Steinen beworfen wurde.

Die ausgebildete Maskenbildnerin, die in Deutschland viele Jahre für ein Pferde-

Musical gearbeitet hatte, lebte damals schon zwei Jahre auf Tobago. Aus Liebe zu Lennon, einem Insulaner, den sie zuvor im Urlaub kennengelernt hatte. Bis dahin war es der blaue, weich gezeichnete Glückstau-mel, der schon viele Aussteiger

„Es war ein Pferd, das meiner **Sehnsucht** die entscheidende Richtung gegeben hat.“

erfasst, aber oft auch wieder im Stich gelassen hat. Anfangs verdiente sie Geld mit einem Schminkstand am Strand. Doch nachdem sie Jennifer übernommen hatte, ihr Vertrauen gewann und sie zähmte, entdeckte Veronika nicht nur ihre schon in Kindertagen auf dem bayerischen Land entwickelte Liebe zu Pferden wieder. Es war eine Passion, die das Auswandererleben in eine erfüllende Existenz verwandelte: „Wir leben sehr einfach, der Alltag wird gemeinsam genossen und gemeistert.“

Das Paar Danzer-La Fortune hat ein gut funktionierendes Business aufgebaut: Morgens Inselausritte, nachmittags Reiten für Kinder, wobei sich der Unterricht auch im Wasser abspielt. Kein Drill, sondern eine enge Beziehung zwischen Mensch und Tier: Dieser therapeutische Ansatz hat auch dazu geführt, dass das Paar mit seiner Organisation „Healing with Horses“ zunehmend mit behinderten Kindern arbeitet.

Mit ihrer Geschichte, wie sie über ein wildes Pferd ihr Zuhause fand, möchte Veronika Danzer anderen Menschen Mut machen, „der Stimme des Herzens zu folgen, um dann den Weg zu gehen – mit Freude, Ausdauer und Vertrauen.“

Trinidad & Tobago



„BUCCOO REEF“

Die Reitschule von Veronika Danzer liegt nahe eines Riffs im Nordwesten von Tobago



BUCH-TIPP

V. Danzer: „In der Ferne scheint das Glück“, Eden, 242 S., 14,95 €