

Junge Kochkünstler treffen sich in Mijas

Halbfinale zum Koch des Jahres versammelt den Nachwuchs der Gourmet-Tempel aus Südspanien – Finale im Frühjahr in Barcelona

UWE SCHEELE

MIJAS. Juan Carlos Padrón aus Teneriffa ist der beste Nachwuchskoch Südspaniens. Er gewann das Halbfinale zum spanienweiten Wettbewerb 'Cocinero del Año' (Koch des Jahres), das kürzlich in der Gastronomie- und Tourismusschule CIO Mijas veranstaltet wurde. Neun Köche aus Andalusien und der spätere Gewinner von den Kanarischen Inseln waren von einer Jury nach der Vorauswahl anhand der eingereichten Menübeschreibung zum Wettbewerb nach Mijas geladen worden, wo sie fünf Stunden Zeit hatten, ihr Drei-Gänge-Menü anzurichten, dessen Zutaten nicht teurer als 16 Euro pro Person sein durften.

Der 33-jährige Padrón, der seine Laufbahn im familieneigenen Restaurant begann und in diversen Sterne-Restaurants in ganz Spanien gearbeitet hat, ist derzeit Küchenchef in seinem Restaurant 'El Rincón de Juan Carlos' in Santiago del Teide, Teneriffa. Sein siegreiches Menü bot als Vorspeise dampfgegarnte Parmesan-Ravioli mit Linsen-Consommé und Zwiebel-Blütenblättern. Das Hauptgericht war Paradiesfisch mit seiner Leber und Gezeiten-Brühe, während das Dessert eine Apfel-Terrine mit Zimteis bot. Innovativ, mit Raffinesse zubereitet und überzeugend im Geschmack, fand die Jury.

Der renommierte Kochwettbewerb findet unter der Schirmherrschaft von Drei-Sterne-Koch Martín Berasategui statt, die Gewinner von sechs Halbfinal-Ausscheidungen aus ganz Spanien treffen im kommenden März beim großen



Fünf Stunden Zeit hatten die Köche im CIO Mijas zur Zubereitung ihrer Menüs. **SDA**

Stelldichein der internationalen Koch-Avantgarde, BCN Vanguardia, bei der Ernährungsmesse Alimentaria in Barcelona aufeinander.

Fantasievolle Kreationen

Auch die übrigen Teilnehmer hatten fantasievolle Kreationen zubereitet, die auf einem großen Tisch präsentiert wurden – leider aber nicht gekostet werden konnten. Zweitplatzierte wurde Mauricio Javier Giovanni vom Restaurant Messina in Marbella. Der 41-jährige gebürtige Argentinier bot avantgardistisch veredelte klassische Gerichte aus Málaga: kalt frittiertes Fisch und Meeresfrüchte mit Olivenölsprenkeln und Málaga-Salat als Vorgericht, Ragout vom Milch-Zicklein als Hauptspeise und als Dessert zwei Sorten Sherry-Weintrauben am Stengel mit Käse aus Cádiz und Espresso-Café-Sirup.

In der Jury saßen mit Diego del Río vom Restaurant El Lago in Marbella und Santiago Dominguez vom Restaurant Santiago im gleichen Ort zwei bekannte Küchenchefs der Region. Die regionale Küche der Costa del Sol war beim Wettbewerb außerdem vertreten mit Alberto Villarrubia vom Restaurant des Hotels Guadalpín Banús, Juan Luis Pérez vom Polo House – beide in Marbella, und Pancho López Quiñones vom Restaurant der Kochschule Fundación Hispano-Árabe in Benahavís.

Der Wettbewerb der Nachwuchsköche wird seit sieben Jahren von der Verlagsgruppe Caterdata aus Barcelona veranstaltet. Vor zwei Jahren wurde ein deutscher Ableger für Deutschland, Österreich und die Schweiz unter der Schirmherrschaft von Drei-Sterne-Koch Dieter Müller (Schlosshotel Lerbach, Bergisch Gladbach) ins Leben gerufen. Das erste Finale des deutschen Wettbewerbs 'Koch des Jahres' findet im Rahmen der weltgrößten Ernährungsmesse Anuga Anfang Oktober in Köln statt.



Sieger Juan Carlos Padrón. **SDA**



Die Wettbewerbs-Menüs. **u.s.**



Mauricio Javier Giovanni. **SDA**

Eduardo Molina
 Dipl.- Volkswirt
 Steuerberater
 Vereidigter Wirtschaftsprüfer

Roland Hoffmann
 Dipl.-Ing agr. u. Dipl. Wirtschaftsng.
 Steuerberater
 Fachberater für Internat. Steuerrecht

Martina Steffen
 Dipl.- Volkswirtin

THM
 Asesoría Fiscal / Steuerberatung
 Pº Marítimo, 8
 29600 Marbella
 Edif. Marisol II, 1º C
 Tel. 952 82 81 80
 Fax 952 76 44 11
 thm@telefonica.net

KLASSISCHE STEUERBERATUNG – FACHLICHE KOMPETENZ
 Finanzbuchhaltung und Jahresabschluss

Gewerbliche Steuererklärungen für Unternehmen und Selbständige (U St; Körperschaftsteuer; E St etc.)

Erstellung von privaten Steuererklärungen für Ansässige und beschränkt Steuerpflichtige

Gestaltungsberatung unter Berücksichtigung der Besteuerungsfolgen im Wohnsitzstaat des Investors

Steuerliche Belastungsvergleiche zwischen Deutschland und Spanien

Hilfestellung bei behördlichen Angelegenheiten durch mehrsprachige, kundenorientierte Mitarbeiter

THM - Ihr kompetenter Partner

HANDY-TARIFE nach ALEMANIA
 im Vergleich aller Premium-Firmen in Spanien
 für ein Ein-Minuten-Gespräch* (Stand: 01.04.2011)

ruf an + spar! mit hls mobile	(966 773 774)	ab	4,80 Cent
Direct Telecom Teneriffa	(902 107 111)	ab	5,30 Cent
Happy Movil	(902 007 599)	ab	5,80 Cent
Másmovil	(1473)	ab	7,00 Cent
Viva mobile	(901 440 088)	ab	8,00 Cent
Yoigo	(1705)	ab	30,00 Cent
Vodafone	(902 535 300)	ab	35,00 Cent
Orange	(902 012 220)	ab	42,00 Cent
Movistar	(638 900 900)	ab	50,00 Cent

Eine Information der Deutschen Telefon-Gesellschaft
 *zzgl. MwSt + Verbindungsgebühren

Estilo 1 2 2 1

Düsseldorfer Kö-Friseur
 Frank Engel empfängt
 Sie in modernem
 Ambiente.

Urb. Costa del Oro, bloque 1, local 9
 29793 Torrox Costa
952 53 22 71

**Frische Brötchen, heißer Kaffee
 und eine gute Zeitung,
 besser kann der Tag nicht anfangen...**

Local 29. Ctra. Ojen, C. C. La Cañada, Marbella

**...deshalb ist
 jetzt auch beim
 Deutschen Bäcker
 im Einkaufszentrum
 La Cañada erhältlich**