

LEBEN & STIL



34 Eine Frage des Stils:
Täschchen für das
Handy

31 Sternekoch
Schwaiger verrät,
warum Frauen nicht
mehr kochen



Hatten Spaß beim Mallorca-Menü: Egon Wellenbrink, Jürgen Drews, Mickie Krause und Loona (v.l.). Fotos: Nils Müller

Mallorca war
erneut Drehort für
„Das perfekte
Promi Dinner“
(Vox). Den Anfang
als Gastgeber
machte **Egon
Wellenbrink** in
Cas Catalá Nou,
der seine Musiker-
Kollegen von der
Insel zum ersten
Mal persönlich
traf. Der **Spaß an
der Sache** stand
dabei im
Vordergrund

Pato, Pera und Vino de Petra

VON
SUSANNE PETERSEN

Bei der Begrüßung an der Tür wird erstmal kräftig Süßholz geraspelt: Jürgen Drews, 64, versichert Gastgeber Egon Wellenbrink, 64, „wie unglaublich gut er sich gehalten“ habe, ein Kompliment, das natürlich sofort Retour geht (die Geburtstage der beiden liegen tatsächlich nur fünf Tage auseinander). Ob's am guten Essen liegt?

Schluss mit lustig, Egon Wellenbrink muss in die Küche und nach seiner „Mallorquinischen Entensuppe“ schauen, nach einem Originalrezept von MM-Redakteurin Gabriele

Kunze, wie er sagt. In seinem Domizil in Cas Catalá Nou findet heute der Auftakt der Vox-Dreharbeiten für „Das perfekte Promi Dinner“ statt, an dem neben dem selbst ernannten und gut erhaltenen „König von Mallorca“ aus Santa Ponça auch Partysänger Mickie Krause (der lebt bei Llucmajor) und Marie-José van der Kolk, besser bekannt als Popsängerin Loona, aus Cala Blava angereist sind. Nach der „Sopa de pato“ stehen weitere mallorquinische Köstlichkeiten auf der Karte: Seezunge mit Mandelsplittern sowie das Dessert „Pera en vino de Petra con helado“, frei übersetzt: Rotwein-Birne mit Eis.



Fast 20-Stunden-Volleinsatz: Gastgeber Egon Wellenbrink.

Heiß geht es in der Küche her: Bei „so viel Scheinwerferlicht auf kleinem Raum und hoher Flamme“ muss der Koch zwischen durch öfter mal abgetupft werden, die Maskenbildnerin ist Teil des siebenköpfigen „Granada“-Drehteams aus Köln. Mit seinem Werk, bei dem ihn Ehefrau Lisa tatkräftig unterstützt, zeigt sich der Gastgeber hinterher zufrieden, obwohl, wie er findet, das Essen nicht einmal im Vordergrund steht. Als Sohn Nico (16) zwischen zwei Gängen eine Tanz- und Gesangseinlage hinlegt, muss Vater Egon „leider!“ – in der Küche ste-



hen: „Das ist schon eher ein Happening.“

Und ein anstrengendes dazu. Der Drehtag, der um acht Uhr morgens begonnen hat, endet erst eine halbe Stunde nach Mitternacht, bis halb vier wird anschließend die Küche wieder in Schuss gebracht. Wenn in den folgenden Tagen die anderen „Hobby-Köche“ zeigen, was sie drauf haben, werden ihnen dabei rund 1,7 Millionen Zuschauer auf die Finger sehen. Das ist der bisherige Durchschnittswert 2009, und die mit Abstand größte Gruppe, die „Das Perfekte Promi Dinner“ sonntags zur Primetime auf Vox verfolgt, sind Frauen zwischen 20 und 40 Jahren.

Zumindest bei Jürgen Drews dürfte es „back to the roots“ gehen. Das Schönste am Kochen ist für

1,7 Millionen Zuschauer hat das „Promi-Dinner“

ihn (siehe MM-Kandidaten-Check rechts), „dass man was zu essen kriegt“. Das Schlimmste: „Dass ich nicht kochen kann.“ Nach Understatement klingt seine Menüfolge allerdings nicht: „Ziegenkäse-Mousse mit mediterranem Gemüse, Mallorquinische Meeresfrüchte-Paella und warmer Schokoladenkuchen“. Das würde man fast schon eher Mickie Krause zutrauen, der ein Jahr die Hauswirtschaftschule in Rheine besucht hat. Oder der einzigen Frau in der Kochrunde, Sängerin Loona, die zumindest beim Namen ihres Desserts Kreativität an den Tag legt: Papapapaya. Um ihre Figur macht sie sich keine Gedanken, Egon Wellenbrink auch nicht, sagt er. Aber nach der Dinnerwoche wird er gezielt ins Fitnessstudio gehen. Von nichts kommt nichts. □

Sendung: Sommer 2009. Termin steht noch nicht fest.

Der Kandidaten-Koch-Check

Können sie überhaupt kochen? Welche Speisen lieben sie, und was kriegen sie nicht runter? MM befragte die Teilnehmer von „Das Perfekte Promi Dinner“



Findet das Abschmecken am besten: Egon Wellenbrink.



Kochsendungen machen ihn fassungslos: Jürgen Drews.



Wäre so gern Vegetarierin, ist es aber nicht: Loona.



Besuchte die Hauswirtschaftschule: Mickie Krause.

Ich könnte nicht leben ohne (mein Lieblingsgericht) ein gutes Fischgericht.	... Äpfel und Bananen zum Frühstück und stilles Wasser.	... Meeresfrüchte.	... Kartoffelbrei mit Spiegeleiern und Spinat.
Was ich einfach nicht runterkriege ist ...	„Dschungelcamp-Kost“.	... vor Fett triefende Sachen.	... Pferdefleisch.	... Fleisch.
Die/der beste Koch(in) auf der Welt ist Jean-Paul Bocuse.	... Ramona.	... meine Mama.	... meine Schwiegermutter.
Das Schlimmste am Kochen ist für mich gar nichts (ich bügel auch gern!).	... dass ich nicht kochen kann.	... das Aufräumen hinterher.	... das Aufräumen hinterher.
Das Schönste am Kochen ist für mich das Abschmecken.	... dass man was zu essen kriegt.	... der Stolz, wenn man ein schönes Gericht gezaubert hat.	... die Geselligkeit und der Gaumengenuss (wenn's schmeckt!).
Das Kochen beigebracht hat mir meine Mutter (wenn ich aus der Schule kam, habe ich als Erstes in die Töpfe geguckt).	... Ramona.	... meine Mutter.	... die Hauswirtschaftschule in Rheine (ein Jahr war ich dort, ich weiß auch nicht mehr warum).
In der Küche könnte ich nicht verzichten auf Kräuter und Gewürze.	... den Herd.	... gutes Olivenöl, Balsamico-Creme und Zucker.	... den Herd.
International ist meine Lieblingsküche mediterran.	... Sushi und Thai.	... japanisch.	... italienisch.
Kochsendungen...	... sind für mich immer noch interessant.	... machen mich fassungslos: Was die alles wissen!	... gucke ich selten. Dazu fehlt mir die Geduld und die Zeit.	... langweilen und nerven mich außer dem „Promi-Dinner“.
Vegetarier sind für mich Leute die sich für etwas anderes entschieden haben als ich (bin da tolerant).	... etwas von der Norm abweichende Esser (wir sind Jäger und Sammler!).	... hervorragend. Würde ich auch gern sein.	... Menschen mit Geschmack.
Fleischesser normale Menschen, wenn sie es nicht übertreiben.	... normale Esser, wenn ausreichend gesundes Gemüse dazu kommt.	... durchschnittliche, normale, nette Menschen.	... muss und darf es geben.
Das lustigste Gericht (Name!) ist für mich Lüngerl.	... Labskaus.	... Papapapaya-Nachtisch (gib'ts bei mir).	... Falscher Hase.
Ein guter Gastgeber ist einer, der seine Gäste glücklich macht.	... ist für mich Mickie Krause, der seine Gäste erst mal beschimpft.	... tut alles, damit seine Gäste sich wohlfühlen.	... sollte permanent bei seinen Gästen sein und nicht in der Küche.

IMMOWERT - SPANIEN
 Bucherstraße 60 • 48149 Münster • Partner
 Immobilien • Sachverständige und Gutachter
 Telefon: 0521 48121 • Fax: 0521 48121
 E-Mail: info@immowert.de

- IMMOBILIENBEWERTUNG
- PROJEKT, LICENZ, IGT, etc.
- BAUKONTROLLE + BAUSCHADEN
- RENOUVIERUNG UND BEWAHRUNG
- NOTARISCHES LEGALISIERUNG
- LOGIKER BEBAUUNGEN

VIVA autos
 OPTI TRIP • SPIRIT • AUTOMATIK
 1.7 • 105 KM/H • 4.700 € • PREIS 11.970 €
 STARK IN AKTION!
 TEL: 971 23 64 36
 WWW.VIVA-AUTOS.COM

Inca Haustechnik & Wellness Balear

Elektroheizsysteme:
 Flächenspeicherheizkörper mit Schamotte • Infrarotheizungen
 Infrarotwärmestrahler • Elektrosmogfreie Fußbodenheizung

Chemiefreie Pool- und Wasserbehandlung:
 Pool: Technik, Abdeckungen, Desinfektion
 Wasser: Damosenanlagen und Kalkbehandlung

Terrassenmöbel: aus Kunststoffgeflecht & Alu-Liegen

Tel: 971 506 123 • Fax: 971 507 257
 Mobil: 639 240 645 Manfred Hälbig • 616 450 885 Anja Hälbig
 info@haustechnik-inca.com • www.haustechnik-inca.com

www.mallorca-express.com

Wir transportieren Ihr Auto!
 Deutschland-Mallorca-Deutschland
 Ein Service der Condi Rhein-Main GmbH
 Tel.: +49 (0) 6152-9276736, Fax: +49 (0) 6152-9276737
 Mobil: +49 (0) 172-6513639 info@mallorca-express.com

