

Julius
Der FINCAkoch auf Mallorca

Ein gustatorischer Reise**ver**führer

von Wilhelm Zappe

© 2025 Wilhelm Zappe

Co-Autor: Julius Zappe

Lektorat/ Korrektorat: Jutta Ritsch

Fotos: Wilhelm Zappe / Emilia Avtandilova / Carlos Zappe

Gestaltung: Dominik Braun

Cover: RED-EYE imaging, Karl Rittmann

Bildnachweis: Die in diesem Buch verwendeten Illustrationen wurden mit Unterstützung der KI-Plattform ChatGPT von OpenAI erstellt. Die Bilder basieren auf textlichen Eingaben des Autors und wurden KI-generiert.

Druck und Vertrieb im Auftrag der Autorin/des Autors:

Buchschmiede von Dataform Media GmbH

Julius-Raab-Straße 8

2203 Großebersdorf, Österreich

www.buchschmiede.at – Folge deinem Buchgefühl!

Kontaktadresse nach EU-Produktsicherheitsverordnung: info@buchschmiede.at

ISBN:

978-3-99152-492-2 (Paperback)

978-3-99152-464-9 (E-Book)



Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlages und der Autoren unzulässig. Dies gilt insbesondere für die elektronische oder sonstige Vervielfältigung, Übersetzung, Verbreitung und öffentliche Zugänglichmachung.



*Es sind immer wieder die Nuancen,
die das Leben so lebenswert machen...
oder die Sonne... ;)*





Prefacio – Vorwort

Es war der 60. Geburtstag meines Vaters, der mich 2023 wieder auf die Insel brachte – um zu bleiben. Ich kochte bereits mit 18 ein Jahr lang im Robinson Cala Serena hier auf Mallorca. Und nun, vier Jahre später, ließ ich meinem Herzen und meinem Geschmack freien Lauf, um auf dieser herrlichen Insel als privater „FINCAkoch auf Mallorca“ anzukommen. Schon früh war mir klar: Es sind die Nuancen, die das Leben so lebenswert machen... oder die Sonne... ;)

Ich lade euch ein, Freunde, Lieferanten und Geschäftspartner von mir zu treffen, um auch deren Nuancen kennenzulernen. Gemeinsam gehen wir auf Tour, treffen liebenswerte Menschen, die mit ihren Geschmacks-Impulsen Wundervolles zu bieten haben.

Und somit ist es an der Zeit für ein erstes „Salud“ – *Es hora de un primer “Salud”*. Auf alles, was da Köstliches kommen mag – *cualquier cosa deliciosa que pueda venir*.

Und... ;*Vienen muchas cosas!* – da kommt so einiges...

¡Lo prometo!... versprochen!

So wurde aus einer Idee dieser gemeinsame gustatorische Reiseverführer.

¡Disfrutemos la vida! – genießen wir das Leben!

Denn... porque...



“El reloj de la vida sólo se da cuerda una vez –
die Uhr des Lebens wird nur einmal aufgezogen.“

Viel Spaß beim Lesen, Lachen, Feiern und vor allem Genießen... *diviértete leyendo, cocinando, festejando e disfrutando*. Verbunden mit der Möglichkeit, gleich ein wenig Spanisch zu praktizieren! ...*y practicando un poco de español!*

Con mucho sol, euer Julius





i V A M O S !

*Supongo que... oh, perdón... ich gehe mal davon aus, dass ihr möglicherweise noch nicht so sattelfest in der spanischen Sprache seid. Lernen wir gemeinsam und fangen ganz einfach an: Was ist das einfachste Wort auf Spanisch... *cuando sales a comer?* Fantástico: „*tapas*“. Seguido por... dicht gefolgt von „*paella*“. *El sol sale...* da geht die Sonne auf.*

Na, geht doch!

*Cuanta alegría trae... wieviel Freude es macht, Tapas und eine köstliche Paella selbst zu fertigen – *preparar tapas y una rica paella*. Dazu meine Anregungen – in diesem Buch. *Buen éxito...* gutes Gelingen.*

*Ach ja, casi olvidado... fast vergessen. Sollte es euch absolut unmöglich erscheinen, si les parece absolutamente imposible, neben dem Lesen auch noch zu kochen, cocinando para ti mismo..., dann bekoche ich euch natürlich auch sehr gern persönlich, hier auf Mallorca... *aquí en la isla fantástica*.*



Der mediterrane Seelenschmaus

Es ist einer dieser wundervollen mallorquinischen Morgen, wenn die Sommerluft das Haus durchflutet und glückselig den wake-up call für mich einstimmt. Der Blick auf die Uhr zeigt halb 7. Die Erinnerungen und Bilder an den gestrigen Abend lassen mich tief durchatmen, und die gute Laune nimmt Fahrt auf. Kochen auf einer Finca für eine ganz, ganz liebe Familie und deren Freunde. So sah mein Auftrag gestern aus. Zusammengestellt haben wir das Menü für diesen Abend, wie mit fast allen meinen Kunden, gemeinsam. Ich mag den persönlichen Kontakt im Vorfeld. Ob für ein lauschiges Überraschungs-Menü zu zweit am Strand bei einem *puesta del sol*, dem Sonnenuntergang. Oder wie gestern, ein Abend mit Freunden auf der Finca. Welch ein Genuss mit Tapas, Rindertartar, Truchafilet bis hin zu Erdbeersorbet, Crema Catalana und als Zugabe etwas aus der österreichischen Küche – Palatschinken.

¡Que placer! Was für ein Vergnügen.

Heute dann, ab dem späten Nachmittag, sieht die Kulinarik anders aus. Ein paar Tapas zur Einstimmung, Pastel de nata mit Erdbeeren zur Nachspeise und mittendrin kommt die Sonne auf den Teller... *el sol sale en el plato*, mit einer herrlichen Paella Valenciana. Und um diese soll es jetzt gehen – *de esa se trata*.



Für mich entdeckte ich die beste tatsächlich in Valencia, was auch der Ursprungsort der Paella ist. Sonja, Lola, Rosi und José sind liebenswerte Freunde und leben in den Bergen, nahe Valencia. Ich bin jedes Mal fasziniert von diesem unglaublichen Geschmack ihrer Paella Valenciana, die über charakteristischem Holzfeuer knistert. Die Flammen züngeln unter der breiten, flachen Paella-Pfanne. Der Rauch füllt die Luft, und genau dieser verleiht der Paella ihren unvergleichlichen Geschmack.

Die Atmosphäre ist einfach, gesellig und lebendig. Wir sitzen am schweren Holztisch, Weingläser klingen, während weitere Freunde und Familie zusammenkommen.

Auf meinen Wunsch, mich in die Geheimnisse der Zubereitung einzuführen, folgte ein stolzes Lächeln, ein Blick in die Runde und ein: „*Sí, Julius, con mucho gusto*“. Dieser Tag lässt sich am besten so dokumentieren – mit der „Asche-Taufe“, um am Ende als „*cocinero de paella valenciana*“ geadelt zu sein.



Früher galt das traditionelle Reisgericht als Arme-Leute-Essen. Heute ist es DIE kulinarische Kreation Spaniens. Und auch hier gibt es von Region zu Region Variationen... wobei jede Region sowieso die beste Paella zu bieten hat!

Für mich ist die Paella Valenciana die absolut beste Paella unter der Sonne. Warum? Weil alle Beteiligten, von denen ich die Zubereitung lernen durfte, das sagten! Und ich bin wirklich ganz fest davon überzeugt, dass die nicht geschwindelt haben... ;)

