

Maitre Joaquins Konzept des guten Geschmacks

# Kochen in einzigartiger Atmosphäre



Das Beduinzelt auf der Finca Montimar beherbergt die Kochschule von Joachim Figge

Normalerweise stellen wir hier immer ein Restaurant vor, dieses Mal legen wir Ihnen ans Herz, selber zu kochen. Und zwar nach Anleitung eines Spitzenkochs, der unter anderem schon gemeinsam mit Alfons Schubek für Prince Charles gekocht hat.

Joachim Figge, gebürtiger Deutscher, zeigt Ihnen, wie Sie mit einfachen Mitteln

und Tricks etwas ganz Besonderes auf den Tisch zaubern. Die Finca „Montimar“ in Chio liefert den perfekten Rahmen dafür - auf 580 Metern Höhe gelegen bietet sie einen herrlichen Panoramablick. Die Finca wird üblicherweise privat vermietet - besonders beliebt ist sie aufgrund ihres exklusiven Ambientes und ihrer Abgeschlossenheit bei Prominenten, die Ruhe von Stress, Hektik,



Joachim Figge mit Harald Juhnke

seine Eindrücke: „Am Anfang war ich etwas nervös, aber das ging schnell weg. Wenn man verschiedene Kniffe und Tricks kennt, ist Kochen eigentlich ganz einfach.“ Die Kochschüler bekommen Einblicke in die Arbeit eines professionellen Kochs und sollen im Team lernen, die „große“ Küche für sich zu nutzen und zu erleben. Im Vordergrund steht dabei, dass es Spaß macht. Die Rezepte der Kurse sind grundsätzlich den kanarischen Jahreszeiten und den Zutaten der jeweiligen Saison angepasst. Regionale Gerichte werden auf raffinierte Art zubereitet.

Alltag, aber auch professionelles Know-how für besondere Anlässe, zu denen man seine Kochkünste unter Beweis stellen will, werden vermittelt. Zu diesem Wissen gehört auch, dass man weiß, wie und wo man richtig

das Motto. Wer bei einem Kurs in der Finca Montimar seine Kochkünste erweitern möchte, darf zum Abschlussessen auch seinen Partner einladen (Kostenbeitrag: 45 Euro). Wer in den Genuss von Joachim Figgés Kochkunst kommen will, ohne selbst den Kochlöffel in die Hand zu nehmen, kann den Catering-Service des benachbarten Kochs in Anspruch nehmen. Anstatt der üblichen Häppchen liefert Joaquin maßgeschneiderte Sternenküche. Vom Cocktailempfang über spanisch-kanarische Spezialitäten bis hin zum Gala-Dinner ist er auf alles vorbereitet. (ma) ■



Mousse von der Erdbeere mit Erdbeercaviar und Orangen Eiscreme

einkauft. Wo bekommt man den besten frisch gefangenen



Fans und Presse suchen. In Joachim Figgés Kochkursen wird nicht einfach vorgekocht und von den Kursteilnehmern nachgekocht. Anstatt zusehen heißt es selber machen! „Ich bin ins Schwitzen gekommen, als es plötzlich heiß, ich solle den Fisch filetieren“, erzählt Uli, der gelernt hat, wie man eine Goldbrasse richtig zubereitet. „Jetzt kann ich auch zu Hause kochen, was ich früher nur im Restaurant gegessen habe“, ergänzt er stolz. Sein Kollege, der zu Hause selten kocht, sich aber zum Kochkurs überreden lassen hat, schildert

Den Schwierigkeitsgrad bei der Zubereitung der Gerichte macht Joachim Figge vom Können und Vorwissen der Schüler abhängig. Kochen sieht er als Genuss und zugleich als „Tagewerk, in dem es um nahezu verloren gegangenes handwerkliches Wissen und Geschick geht“, erklärt er. Auch Kreativität ist gefragt und der Küchenchef begrüßt Vorschläge zu den Rezepten, die dann auch direkt umgesetzt werden. Die Schüler sollen das Erlernte jederzeit selbst kochen können. Spezielle Tipps und Tricks für den

Fisch? Wo kauft man frisches Fleisch, frisches Obst und Gemüse? Was ist beim Einkauf zu beachten? Wer möchte, kann den Maitre (= Küchenchef) auch beim Einkufen begleiten, um das richtige Gefühl für die besten Zutaten zu bekommen. Joachim Figge weiß, dass zu einem guten Menü auch immer ein guter Wein gehört. Er lehrt seine Schüler deshalb auch, den Geschmack der Traube und der Rebe zu spüren und die Herkunft des Weins zu bestimmen. „Degustieren, diskutieren und genießen!“ lautet dabei

**Kochschule Finca Montimar Joachim Figge**

**Anmeldung und Information:**  
Tel. 922 72 90 81  
oder 616 55 25 17

**Preise:**  
Basiskochkurs ab 60 €  
Basiskochkurs I/II 120 €

**Information zur Finca Montimar:**  
www.teneriffatraumurlaub.de

Ihr neuer Treffpunkt in Piedra Hincada  
**Essen, trinken und genießen!**

**RESTAURANT LA SABINITA**

Bis zu 1 Meter lange Pizzen • bis zu 1 Meter lange Grillwürste  
Mehr als 50 verschiedene Biersorten • frisches Grillfleisch vom Holzkohlengrill  
Polterabende • Geburtstage & alle Arten von Festivitäten

Di - Sa von 18 - 24 Uhr. So von 13 - 24 Uhr. Mo geschlossen  
**PIEDRA HINCADA, NR.42 - GUÍA DE ISORA**  
ABFAHRT 'PIEDRA HINCADA' - DANN CA. 2 KM BERGAUF

**LOS PERALES RESTAURANTE ARROCERIA**

Spezialitäten:  
ARROCES CALDOSOS (Einzigartige Reisspezialität direkt aus dem Topf)  
BACALAO LOS PERALES (Portugiesische Fisch-Spezialität)  
GUTBÜRGERLICHE KÜCHE  
Traumhafte Aussicht  
Schöner Garten mit Kinderspielplatz

Öffnungszeiten:  
Dienstag bis Samstag von 13 bis 16 Uhr / 20 - 23 Uhr  
Sonntag von 13 bis 16 Uhr