

# Biberacherin ist jetzt Köchin auf Mallorca

Katrin Lustig findet auf der Insel ihr Glück und arbeitet in einem Sterne-Restaurant

Von Tanja Bosch

BIBERACH - Die Biberacherin Katrin Lustig hat auf der Insel Mallorca ein neues Zuhause gefunden. Die gelernte Köchin liebt Herausforderungen und arbeitet seit Kurzem in einem Sterne-Restaurant im kleinen Ort Deia. „Diese Chance wollte ich mir nicht entgehen lassen“, sagt die 30-Jährige. „Als Köchin ist es sehr wichtig, so viel Erfahrung zu sammeln, wie nur möglich.“

Kulinarisch habe Mallorca sehr viel zu bieten. Heimisches Obst und Gemüse lasse sich gut mit der deutsch-französischen Küche verbinden. „Auch die schwäbische Küche passt gut zur mediterranen“, sagt Katrin

Lustig. „Das kommt bei den Spaniern gut an.“

Momentan erlebt die Biberacherin ihre glücklichste Zeit: „Es war wirklich die beste Entscheidung, diesen Schritt zu wagen.“ Vor ein paar Jahren hätte sie sich nicht träumen lassen, einmal als Köchin ihr Geld auf Mallorca zu verdienen. Denn da war sie noch Kosmetikerin in einem Wellness-Hotel in Aulendorf. „Da hat alles angefangen“, erinnert sie sich. „In meinen Pausen war ich ständig bei den Jungs in der Küche, habe in alle Töpfe geschaut, ein bisschen mitgeholfen und so meine heimliche Leidenschaft entdeckt.“

Mit 25 Jahren hat sie für ihren

„Vor allem genießen die Spanier ein gutes Essen ganz anders als die Menschen in Deutschland.“

Köchin Katrin Lustig



Katrin Lustig ist Köchin aus Leidenschaft.

FOTO: PRIVAT



Die Biberacherin Katrin Lustig hat auf Mallorca als Köchin ihr Glück gefunden, in der Wintersaison besucht sie ihre alte Heimat.

SZ-FOTO: TANJA BOSCH

Traum, Köchin zu werden, alles aufgegeben, was sie sich in Biberach aufgebaut hatte. Sie verkaufte ihr Auto, löste ihre Wohnung auf und begann mit einem Azubi-Gehalt noch einmal komplett von vorne. Eine Stelle bekam sie im Sterne-Restaurant der Traube Tonbach in Biersbrunn: „Es war natürlich ein Traum, die Ausbildung dort machen zu dürfen“, sagt die 30-Jährige. „Aber das war manchmal auch gar nicht so einfach.“ Gelohnt hat es sich den-

noch. Durch Zufall lernte sie ein deutsches Ehepaar kennen, das auf Mallorca ein Restaurant führte. „Ich bin einfach mal hingeflogen, habe mir das angeschaut und bin dann hingezogen.“

Dort hat sie sich verliebt und denkt erst einmal nicht daran, wieder nach Biberach zurückzukehren. „Klar fehlen mir meine Familie und meine Freunde, aber hier habe ich gerade alles, was ich brauche“, sagt die 30-Jährige. „Das Leben auf Mal-

lorca ist so schön, hier scheint fast jeden Tag die Sonne, es ist alles so leichtlebiger und die Menschen sind so entspannt.“ Und natürlich könne sie das machen, was sie am meisten liebt: Kochen. „Vor allem genießen die Spanier ein gutes Essen ganz anders als die Menschen in Deutschland.“

Was die Zukunft bringt, weiß Katrin Lustig noch nicht. „Vielleicht will ich mich irgendwann einmal selbstständig machen, ein eigenes

kleines Restaurant wäre natürlich der Wahnsinn.“ Aber vielleicht werde sie auch so etwas ähnliches wie eine Mietköchin: „Wenn die Menschen Besuch zu Hause haben oder eine Party geben, könnte ich kommen und für sie kochen.“ In Deutschland gebe es dieses Modell bereits und sei sehr gefragt, in Spanien wäre das etwas Neues. Doch jetzt will sie sich erst einmal voll und ganz auf ihre neue Stelle im Sterne-Restaurant in Deia konzentrieren.

ANZEIGE



## Leckereres zum Mittag






Gültig vom 10. – 14.03.	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <p>Adenaerallee 11, 88400 Biberach Tel. 07351/5772171 info@tg-heim.de</p>	<p><b>Heute ab 17,30 geöffnet</b></p>	<p><b>Gefülltes Schweinefilet</b> mit Pflaumensauce und Kroketten <b>7,90 €</b></p>	<p><b>Meeresfrüchte - Risotto</b> <b>7,90 €</b></p>	<p><b>Leberknödel auf Sauerkraut</b> und Salzkartoffeln <b>7,90 €</b></p>	<p><b>Zanderfilet</b> auf roten Linsen-Lauch-Gemüse <b>7,90 €</b></p>
 <p>Consulentengasse 11 88400 Biberach ☎ 07351 / 344544 www.pizza-express-bc.de</p>	<p><b>Schweinebraten</b> in Dunkelbiersoße mit Spätzle <b>5,90 €</b></p> <p><b>Tortellini</b> in Schinken-Sahnesauce mit Käse überbacken <b>4,90 €</b></p>	<p><b>Chili con carne</b> mit Rinderhackfleisch, Mais Zwiebeln, Paprika, Bohnen und Reis <b>5,90 €</b></p> <p><b>Spätzlepfanne</b> mit gemischten Waldpilzen <b>4,90 €</b></p>	<p><b>Sahnegeschnetzeltes</b> mit frischen Champignons und Spätzle <b>5,90 €</b></p> <p><b>Gnocchi „Quattro Formaggi“</b> in Vier-Käse-Sauce <b>4,90 €</b></p>	<p><b>Gedämpftes Wildlachsfilet</b> in Rosewein-Sahnesauce auf Bandnudeln <b>6,90 €</b></p> <p><b>Gemüselasagne</b> mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken <b>4,90 €</b></p>	<p><b>Saure Kalsleber</b> mit Bratkartoffeln <b>6,90 €</b></p> <p>„Sate Gai-Mu“ Satay-Spießchen vom Schwein und Huhn mit Erdnuss-Soße und hausgemachten Weißbrotscheiben <b>6,90 €</b></p>
 <p>Restaurant Ente Gymnasiumstraße 17 88400 Biberach ☎ 07351 / 13394 Mail: info@restaurant-ente.de</p>	<p><b>Heute ab 17.30 geöffnet</b> <b>Täglich feine Fischspezialitäten und Fastenspeisen</b></p>	<p><b>Hausegemachte Fischterrine</b> mit Lachs, Zander und grünem Pfeffer an Salat mit Baguette <b>8,90 €</b></p> <p><b>Kleines Rib-Eye-Steak</b> oder Hüftsteak mit Espresso-Chilibutter dazu Westernkartoffeln und Grilltomate <b>9,60 €</b></p>	<p><b>Lachsfilet &amp; Zucchini</b> in Roséwein-Sahnesoße dazu Nudeln <b>8,90 €</b></p> <p><b>Schwäbischer Filetteller</b> mit Champignonrahmsauce und Salat <b>9,60 €</b></p>	<p><b>Ingwerfisch</b> mit Paprika, Pilzen und Sellerie an Sojasauce dazu Mienudeln <b>9,60 €</b></p> <p><b>Österreichische Krautfleckerl-Pfanne</b> mit Weißkohl und gebratenem Räucherspeck <b>8,90 €</b></p>	<p><b>Doradenfilets</b> mit Orangen-Pfefferbutter dazu Reis und marktfrische Salate <b>9,60 €</b></p> <p><b>Palatschinken</b> mit Rosinen-Quarkfüllung und gebratenen Nüssen und Mandeln <b>8,50 €</b></p>
<p>Spezialitäten Metzgerei</p>  <p>Kronenmetzger Hindenburgstr. 19, 88400 Biberach ☎ 07351 / 47 494-35</p>	<p><b>Gegrillter Schweinebraten</b> mit Spätzle und Karottensalat <b>5,70 €</b></p>	<p><b>Schweinerückensteak</b> an Zitronensauce mit Röstli und Tomatensalat <b>5,70 €</b></p>	<p><b>Königsberger Klopse</b> mit Salzkartoffeln und Blattsalat <b>5,70 €</b></p>	<p><b>Bruzzelfleisch</b> mit Spätzle oder Pommes und gemischten Weißkrautsalat <b>5,70 €</b></p>	<p><b>Herzhafes Halssteak</b> mit Bratkartoffeln und Blattsalat <b>5,70 €</b></p>
 <p>Grüner Baum Schulstr. 5-9, 88400 Biberach ☎ 07351 / 802040</p>	<p><b>Schinkennudeln</b> mit Ei gebraten, dazu gemischter Salat <b>5,90 €</b></p>	<p><b>Scheiben vom Schweinefilet</b> in Bärlauchsoße mit Spätzle und Gemüse <b>8,90 €</b></p>	<p><b>Paniertes Kalbschnitzel</b> mit gemischten und Kartoffelsalat <b>9,80 €</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Ruhetag</b></p>	<p><b>Paniertes Seelachsfilet</b> mit Remouladensauce und Kartoffelsalat <b>8,90 €</b></p>
 <p>anima eventmarketing   mietservice   catering Freiburgerstr. 35, 88400 Biberach ☎ 07351 / 34 46 00</p>	<p><b>Gefüllte Paprika</b> mit Hackfleisch an fruchtiger Tomatensoße und Reis <b>5,50 €</b></p> <p><b>Vegetarische Maultaschen</b> mit Schwäbischem Kartoffelsalat an Zwiebelsoße <b>5,00 €</b></p>	<p><b>Saftiger Rindergulasch</b> m. Serviettenknödel u. Gemüse d. Saison <b>5,50 €</b></p> <p><b>Bauernschmaus</b> mit Kartoffeln, Nudeln, Zwiebeln, Pilzen und Ei im Flädle an Kräutersoße <b>5,00 €</b></p> <p><b>Aus Oma's Kochbuch</b> Saure Nierle an fein säuerlicher Soße mit Karottengemüse und herzhaften Röstkartoffeln <b>7,50 €</b></p>	<p><b>Schwedischer Tag</b> Kottbullar mit Kartoffelstampf an heller Soße und Preiselbeeren <b>5,50 €</b></p> <p><b>Schwedischer Tag</b> Schwedische Fächerkartoffeln mit Rahmwirsing <b>5,00 €</b></p>	<p><b>Zagreb Schnitzel</b> mit Bratensoße, Kartoffelchips und Ajvar <b>5,50 €</b></p> <p><b>Gebackene Lauchquiche</b> mit Quark und Blattsalat <b>5,00 €</b></p>	<p><b>All You Can Eat</b> Leckere Pasta-Kreationen <b>5,50 €</b></p>
 <p>Schlossstraße 7 88416 Ochsenhausen ☎ 073 52/9 21 40</p>	<p style="text-align: center;"><b>Kein Mittagstisch</b></p>	<p><b>Mit Brät – und Brot gefüllter Saumagen</b> und dazu Spätzle und Kartoffelsalat <b>9,80 €</b></p>	<p><b>Geschnetzelte Leber</b> und Nierle mit Gewürzgurkenstreifen und Bratkartoffeln <b>7,80 €</b></p>	<p><b>Rindsroulade</b> mit kräftiger Rotweinsauce und Kartoffelpüree <b>8,80 €</b></p>	<p><b>1 Portion Krautkräpfen</b> mit Zwiebeln und Speck Kartoffelsalat <b>6,80 €</b></p>

NEU! Jetzt auch online auf [www.schwaebische.de/biberach](http://www.schwaebische.de/biberach)

Möchten auch Sie Ihre täglichen Leckereien auf unserer wöchentlichen Sonderseite präsentieren?  
Rufen Sie uns an unter 07351 / 5002-31!

