

Gala

www.gala.de | NR. 30 | 18. Juli 2013 | Deutschland 2,80 €
Österreich 3,00 € | Schweiz 5,50 sfr | Frankr. 3,80 € | Ital. 3,80 €
Griech. 4,20 € | Span. 3,80 € | Ung. Ft 1120 | Benelux 3,20 €
Portugal 3,90 € (Cont.) | Slow. 4,50 € | Nor. NOK 42 | Kanar. Inseln 4,00 €



GALA exklusiv!
So romantisch
feierte sie mit
Leonardo DiCaprio
ihren Geburtstag

TONI GARRN

SYLVIE VAN
DER VAART

Heißer Fremd-
flirt mit diesem
Männermodell!



LIEBE & BETRUG

Die Wahrheit über Leonardo DiCaprio
und das deutsche Top-Model Toni Garrn!
Plus: Hintergeht Sylvie
van der Vaart ihren Freund?



EXKLUSIV
„Wann haben
Sie zuletzt
geweint, Frau
von der Leyen?“



MALLORCA
IBIZA & CO.
Stars auf den
liebsten Inseln
der Deutschen



Das Castell auf Mallorca wurde im Jahr 1450 errichtet, die liebevoll gestaltete Gartenanlage erstreckt sich über 132 Hektar

FOTOS: G+1, PR (3)



Heimlicher Star des Restaurants: „Black Egg“ mit Kaviar

SCHLEMMEN AUF DEM SCHLOSS

Zaranda/Calvia, Mallorca. „Zaranda“ bedeutet Sieb, und das lässt schon die Auslese an feinen Speisen erahnen, die Chefkoch Fernando Pérez Arellano hier im Südwesten Mallorcas serviert. Das Restaurant liegt im Luxushotel „Castell Son Claret“ in den Hügeln nahe des Örtchens Es Capdellà und bietet die Quintessenz mallorquinischer Lebensart: An liebevoll eingedeckten Holztischen genießen die Gäste feurige Tapas und fangfrischen Mittelmeerbischof. Alles stets begleitet vom appetitanregenden Duft lokaler Kräuter. Wer einmal intensiv in die Balearen-Küche hineinschnuppern möchte, dem sei ein Kochkurs beim Chef empfohlen – mit viel Temperament und Know-how erklärt Arellano ab diesem Herbst, welche Produkte die Seele der Inselküche ausmachen. (Zaranda im Hotel Castell Son Claret, Carretera Es Capdellà, km 1,7, Es Capdellà, Calvia, Mallorca/Spainien, Tel. 00 34 971/13 86 20, www.castellsonclaret.com)

LAGE In den Hügeln von Es Capdellà mit Aussicht ins Tal **SITZPLÄTZE** 30 **BESTER PLATZ** Die Tische mit Küchenblick **BESTE ZEIT** Ausschließlich Dinner **SPEZIALITÄT** Seafood **PREISNIVEAU** Acht- bis Zwölf-Gänge-Menüs von 100 bis 145 Euro **WEINKARTE** 250 Sorten, günstigste Flasche: 30 Euro **GETRÄNKESPEZIALITÄT** Black Vermouth Castell **KÜCHENCHEF** Fernando Pérez Arellano

Genuss-Check



Die aktuellen Sommerschokoladen

verföhren mit knackiger Hülle und tropisch-fruchtigen Kern

1. HELLO MANGO LOVE: Eine Schokolade mit einem tropischen Geschmack, der an Mango erinnert. Die Schokolade ist in einer knackigen Hülle verpackt und enthält einen kernigen Kern aus Mango. Preis: 1,20 Euro, www.hellochocolate.com

2. TROPISCHER SOMMER: Eine Schokolade mit einem tropischen Geschmack, der an Sommer erinnert. Die Schokolade ist in einer knackigen Hülle verpackt und enthält einen kernigen Kern aus Sommerfrüchten. Preis: 1,20 Euro, www.shokomonk.com

3. GIRADIE: Eine Schokolade mit einem tropischen Geschmack, der an Girardin erinnert. Die Schokolade ist in einer knackigen Hülle verpackt und enthält einen kernigen Kern aus Girardin. Preis: 1,20 Euro, www.giradie.com

Tropische Transparenz



Bei den neuen Cocktailmischungen „Pink Elephan“ und „Cosmopolitan“ lässt sich Schicht für Schicht nachvollziehen, ob Kokosnuss, Cranberries oder Blüten im Glas stecken. Den Inhalt einfach nach dem passenden Alkohol dazugeben, ein paar Tage ziehen lassen, filtrieren – fertig.

COCKTAILMISCHUNGEN von Qual Sud, je ca. 10 Euro, www.kadewe.de

TREND IN LOS ANGELES

Rein pflanzlich

„Die spanisch-mexikanische Lebensart ist in L.A. allgegenwärtig. Im Restaurant CROSSROADS KITCHEN wird sie von Spitzenkoch Tal Ronnen mit fleischloser Vielfalt kombiniert. Dabei beweist der Chef, wie intensiv Veganes schmecken kann. Käse wird durch geriebene Mandeln ersetzt, Meeresfrüchte durch Seegras. Favorit von Hispano-Fans wie Oprah Winfrey und Ellen DeGeneres: Tapas-Teller mit Babyartischocken und Oliven.“

www.crossroadskitchen.com



GALA-Korrespondentin Anna-Barbara Tietz