

DEUTSCH **FOOD** *and* **TRAVEL**

**LUXUS-REISE
NACH THAILAND
ZU GEWINNEN**

SANSIBAR

Zu Gast auf der Gewürz-Insel

Römische Küche

Traditionelle Familienrezepte

Malaysia

Eine Tour durch Ipoh

Donna Hay

Ihre besten Veggie-Gerichte

Spa-Träume

in deutschsprachigen Raum



STÄDTETRIPS
Brisbane und Galle

NEW YORKS
beste Köchinnen

INSEL-PERLEN
TRAUMSTRÄNDE IN ALLER WELT

FEB/MÄRZ 2017 D 6,50 € A 7,20 €



CH 9,40 sfr, B/L 7,70 €, I 8,20 €, E 7,90 €

Brunch-Ideen News Profi-Tipps Kreuzfahrten Hotels Skandinavien



BAREFOOD DELI HAMBURG

Wo gibt es die Gelegenheit, mal die Lieblingspeisen eines Stars durchzuprobieren? In Til Schweigers freundlich-hellem zweistöckigen Deli gibt es nicht nur das eigens gebraute Bier *Tils*, sondern auch das Leibgericht des Schauspielers, das er gern für Freunde und Familie kocht: Tils Bolognese mit gutem Rindfleisch und viel frischen Kräutern. Die Gerichte auf der Karte sind ehrlich, bodenständig – und fair: Beim New York Cheesecake steht der Hinweis, dass Suchtgefahr besteht. Danke, Til, wir fühlen uns sehr gut aufgehoben. PS: Wer Glück hat, trifft den Gastgeber sogar persönlich. barefooddeli.de



ECCO ZÜRICH

Das edle Restaurant im Hotel Atlantis by Giardino hat zwar erst vor etwa einem Jahr eröffnet, aber schon jetzt seinen zweiten Stern vom Guide Michelin eingesammelt. Wofür? Markenzeichen ist seine unverkennbare Aromaküche: pointiert, intensiv, unerwartet. Eine Kostprobe gefällig? Sellerie-Vanille-Suppe mit Birne und Mandel oder Entenleber-Mousse mit Portwein, Schwarzwurzel und Champignons. Und zum Dessert locken kreative Köstlichkeiten wie Schokoladen-Gateaux mit Gojibeere und Erdnuss-Parfait. atlantisbygiardino.ch

Text: Christine Dohler, Fotos: Florian Andergassen; Ingo Petramer; Daniel Schwarzc

1908 Südtirol

In 1200 Meter Höhe überrascht das mit zwei Hauben ausgezeichnete Restaurant im Parkhotel Holzner in Oberbozen. Wirklich besonders: Koch Stephan Zippl zaubert tolle holzige Aromen durch Räucherung mit Zirbenholz oder auf Holz basierenden Suden. Schmeckt wunderbar erdig. restaurant1908.com



Schnitzelei Berlin

Nachdem zuletzt moderne Burger-Lokale wie Pilze aus dem Boden geschossen sind, setzen jetzt zwei lässige Restaurants in Charlottenburg und Mitte einen neuen Food-Trend, indem sie das gute, alte Schnitzel wieder zum Leben erwecken. Das beliebte Gericht gibt es natürlich mit Schweinefleisch, aber auch mit Fisch oder vegan mit Austernpilzen. schnitzelei.de

Restaurant *news*



„Wir freuen uns sehr, dass unsere Cocktails so gut ankommen. Wir hoffen, unser Tian-Konzept mit der Bar fortzusetzen und einen neuen Hotspot in München zu etablieren“

TIAN BAR MÜNCHEN

Ein Besuch im vegetarischen Gourmet-Restaurant am Viktualienmarkt lohnt sich nun nicht nur wegen seiner fleischfreien Kreationen, sondern auch wegen der ausgefallenen Drinks in der neuen Tian-Bar. Barkeeper Florian Demant sorgt für ausgelassene Stimmung etwa mit seinem Cocktail aus Petersilie, Apfelsaft, Tonic Water und Weißem Port – serviert in einem ausgehöhlten Kohlrabi. Oder wie wäre es mit einem veganen Gin? Auch zu empfehlen: *The Bunny*, ein Karotten-Drink mit Wodka und Koriander. Die Tian-Bar ist seit seiner Eröffnung ein beliebter Treffpunkt für einen After-Work-Drink in gemütlicher Lounge-Atmosphäre. Chef de Cuisine Christoph Mezger sorgt mit Fingerfood-Häppchen und Flammkuchen für den gesunden Bar-Snack. Der beste Beweis, dass gehobene Küche auch auf Fleisch und Fisch verzichten kann. taste-tian.com