



## LOS ANGELES TREND

### BITTE KRAFTVOLL ZUBEISSEN!

GALA-Korrespondent Frank Siering: „Ob Gwyneth Paltrow den Hype vorausgesehen hat und deshalb ihre Tochter Apple nannte? Zurzeit gibt es in Hollywood jedenfalls den totalen **Apfeltrend!** Die Gerichte reichen von Apple Purree, der pürierten Variante, bis hin zu Salatkreationen wie Roasted Apple Salad – diese Stadt ist einfach verrückt nach der Frucht. Ist ja auch kein Wunder: schmeckt frisch und, das ist hier noch wichtiger, hat kaum Kalorien!“



## Eine Flasche für sich

Dass klassischer Champagner neu erfunden werden kann, zeigt Pommery jetzt mit seinem fruchtigen Rosé aus der „Pop“-Kollektion mit dem Aroma von roten Beeren und Granatäpfeln.

POMMERY PINK POP, 0,2 l, ca. 14 Euro, [www.pommery.com](http://www.pommery.com)



# Sake im Land des Raki

**Zuma, Istanbul** In Japan ist der „Izakaya Style“ – Sake-Bars mit leichten Snacks – ein Klassiker. Die edle Restaurantkette „Zuma“ mit Filialen in Hongkong und London hat das Konzept jetzt auch an den Bosphorus gebracht. Das kommt gut an: In der Lounge sitzen Cocktailfans in modernen Designersesseln mit Blick auf die beleuchtete Bar und ihre Sakekollektion. Ganz entspannt wird der japanische Reiswein hier pur oder mit Fruchtsäften genossen; Hungrige finden eine Etage tiefer neben Sushi-Variationen auch Spezialitäten wie Jumbo Tiger Prawns vom Robotagrill, dem japanischen Barbecue. Wer später die Wirkung der Drinks spürt, lässt das Auto stehen und nimmt ein Boot vom hauseigenen Anlegeplatz. (Zuma, Salhane sk. No. 7 Ortaköy, Istanbul, [www.zumarestaurant.com](http://www.zumarestaurant.com))

**FÜR FANS VON** asiatischer Küche und starken Drinks **WEN MAN TRIFFT** Japaner mit Heimweh und türkische Nachtschwärmer

Star der Bar: Im „Zuma“ stehen japanische Drinks im Rampenlicht

## Gourmet CHECK



Angelika Huber wurde zur „Konditorin des Jahres“ gekürt – in GALA präsentiert die 22-Jährige ihre **Top Five der aromatisierten Zucker**

- 1 TAHITI VANILLEZUCKER** Der Klassiker! Diese Sorte mit besonders intensivem Aroma wird mit Vanilleschoten aus Tahiti hergestellt. Perfekt für Gebäck und Desserts. (150 g, ca. 7,80 Euro, [www.vincent-becker.de](http://www.vincent-becker.de)) **2 ZITRONENZUCKER** Rohrzucker mit Zitronenschalen und ätherischem Zitronenöl. Tipp: Über Crème brûlée streuen und karamellisieren. (100 g, ca. 5,50 Euro, [www.gaumenfreuden24.de](http://www.gaumenfreuden24.de)) **3 APFELSTRUDELGEWÜRZ** „SISSIS SÜND“ Ungewöhnliche Mischung speziell für Apfelstrudel. Schmeckt nach Zimt und passt auch zu Bratäpfeln und Apfelkuchen. (100 g, ca. 8 Euro, [www.herbaria.com](http://www.herbaria.com)) **4 ROSENBLÜTZENZUCKER** Sein blumiges Aroma passt ideal zum Süßen von Joghurt und Sahne. (180 g, 7,30 Euro, [www.hokohoko.com](http://www.hokohoko.com)) **5 BANANENZUCKER** Zum Verfeinern von Milchshakes und Pfannkuchen. (80 g, ca. 5 Euro, [www.gourmondo.de](http://www.gourmondo.de))

