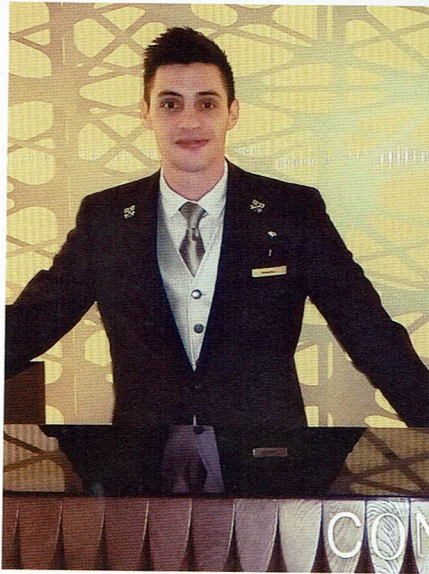


MAGAZIN



Sebastian Luga, der 30-jährige Concierge Super Pisco, arbeitet seit 2015 im „Mandarin Oriental“ in Barcelona. Als Gourmet freut er sich auch über das hoteleigene Zwei-Sterne-Restaurant von Carme Ruscalleda, der berühmtesten Köchin Spaniens.

Passeig de Gràcia 38-40
E-08007 Barcelona
www.mandarinoriental.com

DER CONCIERGE EMPFIEHLT

Genießer-Tour durch Barcelona



2254 Restaurant

„Für mich eines der besten Tapas-Restaurants der Stadt. Chefkoch Nuncio Cona kreiert moderne Versionen der spanischen Snacks, serviert werden sie an einem einzigen langen Tisch.“

Consell de Cent 335, Mi-Sa 13-16 und 20-24, So 20-24 Uhr
www.restaurant2254.es



Celeri

„Eine Initiative der Bio-Supermarktkette ‚Tribu Woki‘. Im Fokus stehen immer acht Sorten Gemüse (saisonal und bio), die vegan, vegetarisch und mit Fleisch fantasievoll zubereitet werden. Gesund und köstlich!“

Passatge Marimón 5, Mo-Sa 13-16 und 20-24 Uhr. www.tribuwoiki.com



Bar Canete

„Die Familie des Besitzers kommt aus Sevilla – der Stadt, in der spanische Gerichte noch traditionell zubereitet werden. Dieses Stück Andalusien in Katalonien sollten Sie nicht verpassen.“

Carrer de la Unió 17, Bar: Mo-Sa 13-24 Uhr, Restaurant: Mo-Sa 13-16 und 20-24 Uhr. www.barcanete.com



Mont Bar

„Eine gemütliche Bar für jede Tageszeit. Als Weinliebhaber freue ich mich über die rund 250 hervorragenden Weine. Mein Lieblingssort für einen Feierabend-Drink.“

Carrer de la Diputació 220
Mo-Do 9-24, Fr-So 12.30-1 Uhr
www.montbar.com



MIXEN

ZUR GÜTE

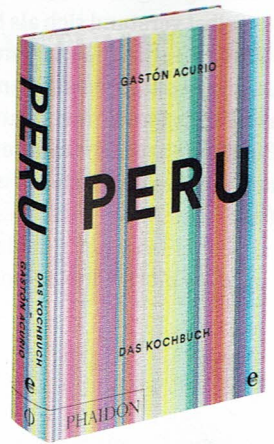
Wer hat den Pisco erfunden? Darüber streiten sich Chile und Peru. Wir legen gütlich fest: Das Traubendestillat „Goldstoff“ aus Chile überzeugt auch Anhänger des peruanischen Piscos, z. B. in dieser Mischung:

4 cl Pisco,
3 cl Limettensaft,
2 cl Zuckersirup,
1 Eiweiß mit Eiskwürfeln im Shaker kräftig schütteln.
Goldstoff, ca. 24 Euro über www.spirituosenwolf.de

LESEN

NEUE ALTE REZEPTE

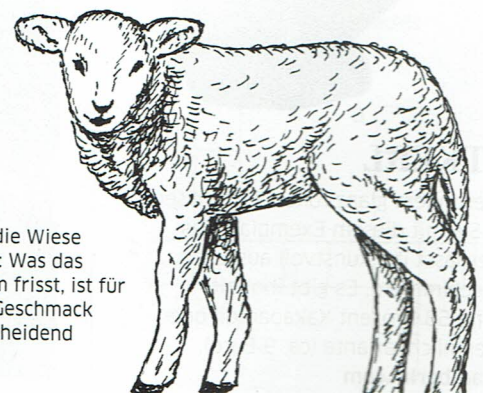
Dass Peru mehr als Ceviche zu bieten hat, beweist Gastón Acurio. In „Peru Das Kochbuch“ hat der Starkoch rund 500 authentische Rezepte zusammengestellt. Ein exotisches Lese- und Kochvergnügen. Verlag Phaidon, 36 Euro. PS: Noch mehr Peru findet man in unserer Reportage ab Seite 112.



VERGLEICHEN

DIE LAMMFRAGE

Ostern essen die Deutschen viel mehr Lamm als sonst. Das Fleisch stammt aus heimischer Zucht, aber auch aus Neuseeland, Irland oder Wales. Unterschiedliche, die man schmecken kann: **Neuseeländische Lämmer** fressen zartes Gras und weißen Klee, was zu einem besonders milden Geschmack führt – ideal für Lammeinsteiger. **Deutsche Deichwiesenlämmer** ernähren sich vom salzigen Gras in Küstennähe, ihr Fleisch ist sozusagen vorgewürzt. **Walisische Lämmer** wachsen auf saftigen Weiden mit Wildkräutern auf. Ihr Fleisch schmeckt kräftiger und hat mehr Struktur.



Nur die Wiese zählt: Was das Lamm frisst, ist für den Geschmack entscheidend