



W YORK
REND

COMEBACK DES KETCHUPS

GALA-Korrespondentin Julide Tanriverdi: „Amerikaner essen ihre Frühstückseier – ob Spiegelei oder Rührei – traditionell gern mit Ketchup. Doch mit der Gesundheitswelle geriet die rote Soße als böse Zuckerfalle in Verruf. Nun feiert sie ein Comeback. Denn **hausgemachter Ketchup** mit weniger Zucker hat Einzug in viele Brunch-Cafés gehalten. Und auch der Klassiker von ‚Heinz‘ holt wieder auf, denn die kleinen rechteckigen Verpackungen wurden ausgetauscht gegen flache Mini-Flaschen, die gleichzeitig als Dip-Schale dienen können. Wow!“



Grand Chocolat

Eine süße Spezialität aus Frankreich: In Milch geschmolzene Stücke dunkler Schokolade geben diesem Trunk seinen kräftigen, nicht zu süßen Geschmack.

CELAYA von Valrhona, 1 l ca. 9,70 Euro, www.valrhona.com

FOTOS: G+J, PR (7), FRED GOLDSTEIN/FOTOLIA.COM

Mit Blick in die Natur:
die Rotunde des
„Pavillon“ in Zürich



Haute Cuisine im Park

Pavillon/Zürich. Hier speisten schon Alfred Hitchcock, Sophia Loren und Audrey Hepburn, Renée Zellweger, Richard Gere und Daniel Craig. Seit 1913 gehört das Restaurant „Pavillon“ im Hotel „Baur au Lac“ zu den ersten Feinschmecker-Adressen in der Schweiz. 2009 wurde es umfangreich und zugleich sorgfältig renoviert, sodass das elegante Art-déco-Ambiente erhalten geblieben ist. Die Küche unter Laurent Eperon hat sich leichten Interpretationen der klassischen Haute Cuisine verschrieben. (Pavillon im Baur au Lac, Talstraße 1, Zürich, Schweiz, 0041/44220 50 22, www.bauraulac.ch)

• **LAGE** Im Park des Hotels „Baur au Lac“ mit Blick auf den Zürichsee • **ANZAHL DER SITZPLÄTZE** 54 • **BESTER PLATZ** In der Rotunde • **BESTE ZEIT** Täglich ab 19 Uhr zum Dinner • **MITTAGSTISCH** In Form einer reduzierten Speisekarte • **PREISNIVEAU** Hauptspeisen von 46 bis 63 Euro • **WEINKARTE** 500 Weine; ab 41 Euro • **GETRÄNKE-EMPFEHLUNG** Bordeaux-Raritäten wie der 1959er „Château Lafite-Rothschild“ • **KÜCHENCHEF** Laurent Eperon

urmet
HECK

1



2



3



4



5



Honig ist so vielfältig wie die Natur, die Pflanzen der Herkunftsregion bestimmen den Geschmack. GALA zeigt fünf leckere Sorten

1 LIGURISCHER Kastanienhonig ist sehr intensiv im Geschmack, passt gut zu Salat und Braten (Apicoltura Briozzo, 250 g, ca. 6,50 Euro, www.mondogusto.de) **2 KANADISCHER** Raps- und Kleeblütenhonig hat ein sehr mildes und fast buttriges Aroma (Clover Crest, 500 g, ca. 5 Euro, www.clovercrest.de) **3 TASMANISCHER LEATHERWOOD-BÄUME** Honig gewinnt seinen exotisch-blumigen Geschmack aus den Leatherwood-Bäumen des Regenwaldes – eine Rarität vom fünften Kontinent (Breitsamer, 350 g, ca. 7 Euro, www.breitsamer.de) **4 PROVENCALISCHER** Lavendelhonig mit den landestypischen Aromen Thymian und Rosmarin zergeht weich und süß auf der Zunge (Betty Darling, 500 g, ca. 11 Euro, www.betty-darling.de) **5 SÜDITALIENISCHER** Orangenhonig mit Zitrusaroma eignet sich auch für die Zubereitung von Cocktails und zum Backen (Apicoltura Brezzo, 500 g, ca. 10 Euro, www.brezzo.it)