



Los Angeles Trend

ERFOLG MIT OLIVEN

GALA-Korrespondentin Anna-Barbara Tietz: „Im Mai hat endlich die erste Niederlassung von ‚Fig & Olive‘ an der Westküste eröffnet. Dass das erfolgreiche New Yorker Restaurantkonzept – dort gibt es bereits vier Locations – endlich hier sein Debüt feiert, wurde höchste Zeit. Denn in der weitläufigen weißen Kissenlandschaft **unter dem echten Olivenbaum** im Speisesaal kann man nicht nur vorzügliche mediterrane Küche genießen, sondern auch wunderbar das Treiben umher beobachten. Die Olive ist Programm, denn ohne Olivenöl geht für Starkoch Pascal Larange gar nichts. Und deswegen macht er daraus im Restaurant ‚Fig & Olive‘ sogar Speiseeis.“ (www.figandolive.com)



Feinste Pressung

Ob weich und mild oder intensiv und kräftig – die Feinschmecker-Öle verleihen jedem Gericht eine besondere Note. Erhältlich sind die dekorativen Dosen in den Sorten Sesam, Haselnuss, Avocado, Walnuss und Pistazie.

FEINSCHMECKER-ÖLE von La Tourangelle, je 250 ml, ab ca. 5,30 Euro, www.feinkost-dittmann.de

FOTOS: G+J, PR (7), HELLEM, WITOLD KRASOWSKI (2), ANDREAS F., PICTUREFOODS.COM/FOTOLIA.COM

11 STERNE DE LUXE



La Belle Epoque/Travemünde. Wer im Restaurant „La Belle Epoque“ im „Columbia Hotel Casino“ in Travemünde Platz nimmt, wählt einen Blick über Flaniermeile, Strand und die einlaufenden Skandinavien-Fähren. Bei schönem Wetter serviert Deutschlands jüngster Zwei-Sterne-Koch Kevin Fehling seine Kreationen auf der malerischen Terrasse des klassizistischen Prachtbaus. „Sehen und gesehen werden“ heißt es dann bei roh marinierten Langostinos mit Erdbeeren, Rhabarber und Waldmeisterbowle oder erfrischendem Sauerrahmeis mit Kaffir, Granny-Smith und Pistazienflan. Die exquisite Location lädt auch dieses Jahr wieder zur „Gourmet-Sommer-Lounge“ ein: Am 21. August zeigen Kevin Fehling und sechs seiner steredekorierten Kollegen aus ganz Europa, was die Haute Cuisine 2011 zu bieten hat. Ein Muss, denn wann sonst kommen Gäste in den Genuss einer 11-Sterne-Küche – so viele Koch-Gestirne vereinen die Herren insgesamt auf sich. (La Belle Epoque im Columbia Hotel Casino, Kaiserallee 2, Lübeck-Travemünde, Tel. 045 02/30 80, www.columbia-hotels.com)



Maritim: Im Restaurant „La Belle Epoque“ hat die Sterneküche Konkurrenz: den großartigen Meerblick

- **LAGE** An der Strandpromenade ■ **SITZPLÄTZE** 22 ■ **BESTER PLATZ** Auf der Terrasse ■ **BESTE ZEIT** Zum Diner während der Woche – herrlich ruhig ■ **SPEZIALITÄT** Prime Rib-Eye vom US-Beef à la BBQ mit Maiscreme, Sellerie-Briketts und Kräuterbutter ■ **PREISNIVEAU** Vier-Gänge-Menü ca. 95 Euro, Neun-Gänge-Menü ca. 170 Euro ■ **WEINKARTE** 750 Sorten, günstigste Flasche: 24 Euro ■ **GETRÄNKESPEZIALITÄT** Die „großen Gewächse“ der Weinkarte ■ **KÜCHENCHEF** Kevin Fehling ■ **DESIGN** Hoteldirektion, Katrin und Ralph Hosbein

Gourmet Check



Er ist zum Luxusgut geworden: **Fisch aus der Ostsee** und den umliegenden Seen. GALA hat fünf Exemplare geangelt, die laut Greenpeace bedenkenlos auf den Teller dürfen

- 1 GLATBAUT** Flacher, süßlich schmeckender Grundfisch, der etwa 30 Zentimeter groß wird. Ideal zum Braten.
- 2 MEERFORELLE** Hat eine torpedoartige Form mit festem, muskulösem Fleisch. Bis zu 45 Zentimeter groß und vor allem in der Salzkruste gegart ein Leckerbissen.
- 3 PLÖTZE** Die Süßwasser-Art mit den rötlichen Flossen lebt in Bodden und Haffen rund um die Ostsee. Der grätenreiche Schwarmfisch schmeckt zart und mild und eignet sich hervorragend zum Grillen und Frittieren.
- 4 HERING** Ein norddeutscher Klassiker: Unterschieden wird zwischen kleinen Strömlingen unter 20 Zentimeter Größe, Vollheringen, die geräuchert als Bücklinge bezeichnet werden, und den Matjesheringen mit 12 Prozent Fettgehalt.
- 5 SCHLEIE** Karpfenartiger Fisch aus küstennahem Binnengewässer. Sein feinblättriges Fleisch entfaltet gebraten sein volles Aroma.