

Gala

DIE LEUTE DE

TOP 33
BEST OF
BEAUTY



Im Premierenstress:
Angelina Jolie

Noch mehr Action!
Wie steht sie
das durch?

DREW BARRYMORE

Ihr zweites Leben

Sie war Hollywoods Sorgenkind, doch jetzt wirkt sie wie neugeboren – schön, sexy, super entspannt. In GALA verrät Drew Barrymore das Geheimnis ihrer faszinierenden Verwandlung



Julia
Roberts



Kevin
Spacey

Stars und ihre peinlichen Verwandten



**LONDON
TREND**

**FRISCH VOM
ERZEUGER**

GALA-Korrespondent Arndt Striegler: „Immer mehr Restaurants in London produzieren die Lebensmittel selbst, die in ihren Küchen verarbeitet werden. Sterneköche wie Shane Osborn vom ‚Pied à Terre‘ und Nuno Mendes vom ‚Waterhouse‘ kultivieren In-House-Kräutergärten beziehungsweise Bienenstöcke. Das In-Restaurant ‚Paternoster Chop House‘ betreibt eine eigene Schlachtereier. Und der Promi-Treff ‚Platform‘ an der London Bridge hat sich sogar **einen eigenen Bauernhof** zugelegt, um möglichst viele Produkte selbst erzeugen zu können.“



Liebling der Stars

Gisele Bündchen hat stets eine Packung dabei, Madonna besitzt inzwischen sogar Anteile an dem Unternehmen: Vita Coco ist der neue Lieblingsdrink der Promi-Szene. **Fettfrei aus Kokosnusswasser, in drei leckeren Sorten.**

VITA COCO, 330 ml, ca. 2 Euro, www.drinks-and-more.com



Futuristische Effekte aus Glas und Stahl im „Motto am Fluss“

Donau-Delikatessen

Motto am Fluss/Wien. Direkt auf dem Schiffsanleger „Wien-City“ am Donaukanal hat Szene-Gastronom Bernd Schlacher im Juli das „Motto am Fluss“ eröffnet. Im ersten Stock des futuristischen Neubaus sind Restaurant, Bar und Lounge untergebracht. Hier genießen die Gäste Frühstück, Mittag, Snacks und Dinner. Die Karte legt den Schwerpunkt auf Spezialitäten aus der Donauregion, gemixt mit Organic-Food-Kreationen. Im zweiten Stock wird im „Motto Café“ bei Kaffeevariationen aus Fair-Trade-Anbau und den unwiderstehlichen österreichischen Süßspeisen entspannt – nichts für Kalorienzähler! (Motto am Fluss, Schiffstation Wien-City am Franz Josefs Kai, Wien, Tel. 00 43/12 52 55 10, www.mottoamfluss.at)

- **LAGE** Wien, am Donaukanal
- **ANZAHL DER SITZPLÄTZE** Restaurant 194; Café: innen 85, außen 176
- **BESTER PLATZ** Im Restaurant an den Panoramafenstern, im Café auf dem Sonnendeck
- **BESTE ZEIT** Dinner
- **MITTAGSTISCH** Verschiedene Tagesgerichte
- **SPEZIALITÄT** „Schlachertorte“ aus Haselnuss-Pralinen-Masse, hausgebackenes Brot „la marianne“
- **PREISNIVEAU** Hauptspeisen von 7 bis 26 Euro
- **WEINKARTE** Circa 80 Weine, günstigste Flasche: 19 Euro
- **COCKTAILKARTE** 30 Cocktails
- **GETRÄNKE-SPEZIALITÄT** Hausgemachte Limonaden
- **KÜCHENCHEF** Mario Bernatovic
- **DESIGN** BEHF



Dem Duft der **Vanille** wird entspannende Wirkung nachgesagt. Vor allem aber schmeckt sie wunderbar. GALA zeigt fünf Produkte für den wohligen Genuss

- 1 SIROP DE VANILLE** von Giffard. Vanillesirup schmeckt nicht nur im Caffè Latte, sondern auch in Tees oder zu Süßspeisen (1000 ml, ca. 7,90 Euro, www.giffard.com)
- 2 TAHITI VANILLE-ZUCKER** von Greenplan, mit Original-Tahiti-Vanilleschoten hergestellt. Wird klassisch als Aroma zum Backen verwendet (150 g, ca. 7,90 Euro, www.gaumenfreuden24.de)
- 3 CHAI LATTE VANILLA** vom englischen Kulthersteller DrinkMe. Milde Instant-Chai-Variante mit Zimt und Vanille (250 g, ca. 5 Euro, www.drinkmechai.co.uk)
- 4 TAHITI-VANILLESCHOTEN** von Wiberg. Für den besonderen Anlass: Die wertvollen Schoten schmecken besonders intensiv, blumig und frisch und werden einzeln im Glasrohr verpackt (5 Stück, ca. 56 Euro, www.wiberg.at)
- 5 VANILLE-PASTE** von Taylor & Colledge. Für Süßspeisen und Soßen. Pro Glas werden elf Madagaskar-Vanilleschoten ausgeschabt (65 g, ca. 8 Euro, www.gaumenfreuden24.de)