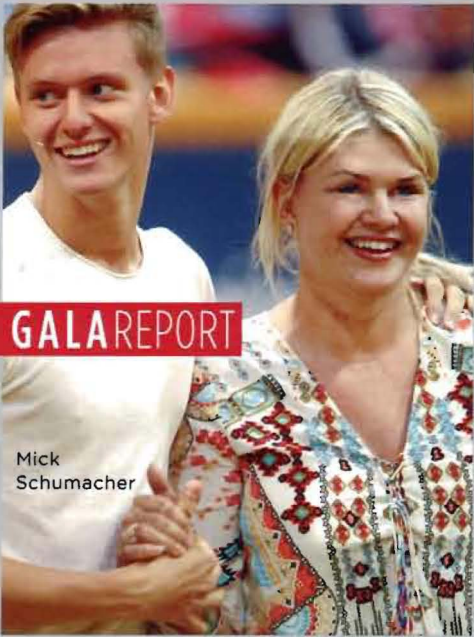




Österr. 3,40 € | Schweiz 5,50 sfr
Dänem. 33 dkr | Frankr. 4,20 €
Ital. 4,20 € | Griech. 4,70 € | Span. 4,40 €
Ung. Ft 1390 | Benel. 3,60 €
Port. 4,30 € (Cont.) | Slow. 4,20 €
Kanar. Inseln 4,40 €

Gala

CORINNA SCHUMACHER
SO LEBT SIE HEUTE
MIT IHREN KINDERN



GALAREPORT

Mick Schumacher

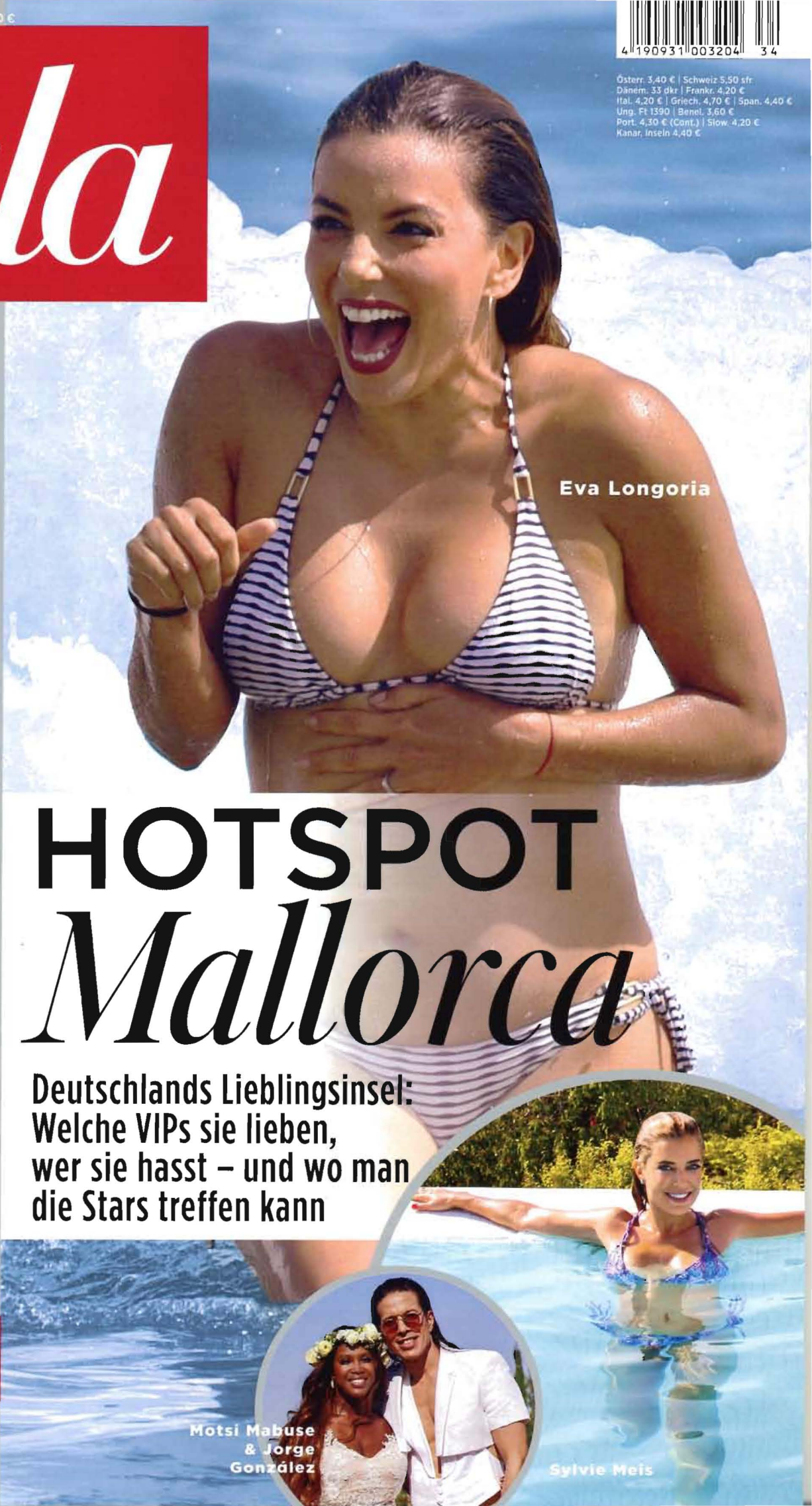
HENNING BAUM
EXKLUSIV

*Jetzt spricht er
über die Trennung*

KÖNIGIN MÁXIMA
IN TIEFER TRAUER

32

**MUST-HAVE
TASCHEN**



Eva Longoria

HOTSPOT Mallorca

Deutschlands Lieblingsinsel:
Welche VIPs sie lieben,
wer sie hasst – und wo man
die Stars treffen kann



Sylvie Meis



Mötzi Mabuse
& Jorge
González

JUNGES GLÜCK MIT STERN

TIPP AUS HANNOVER



FOTOS: G.-J. ONE ALDWOYCH, PR. (6)

Helles Interieur sorgt für eine freundliche Stimmung. Witzig: der baumelnde Zinkeimer unter dem Tisch für die Flaschen

Sommerfarben: Das Erdbeerdessert ist ein Gaumen- und Augenschmaus

Es gibt wieder einen Michelin-Stern in Hannover. Er kämpft hat ihn das junge Team des Restaurants „Jante“, gelegen in einem ehemaligen Toilettenhäuschen unweit des Braunschweiger Platzes. Dort setzen die Mittzwanziger Tony Hohlfeld (Küchenchef) und Mona Schrader (Sommelière) auf Natürliches und Regionales – ganz auf die entsprechende Jahreszeit abgestimmt. Hohlfeld ercochte sich bereits im „Ole Deelee“ in Burgwedel seinen ersten Stern. Seine Menüs sind Ausflüge durch die Welt der Aromen. So entführt das Menü „Eifrig“ zu Beginn mit Gazpacho, Karotte an Sauerklee und Kartoffeln mit Steinpilzen in den sommerlichen Gemüsegarten. Es folgt ein „Kurz

davor“ mit Mais an Vogelmiere und frischen Erbsen. Der Hauptgang beginnt mit Jakobsmuschel und Kabeljau zu Wasser und endet mit Ochse und Rehrücken zu Land. Ein Gin-Apfel grüßt als Zwischenspiel. Erdbeerdessert, Himbeermacaron, Kaffee-Toffee und ein Schaumkuss mit Sauerkirsche sorgen für ein köstliches Finale. Hier wird die Klaviatur der Kulinarik gekonnt gespielt! (Jante, Marienstraße 116, Hannover, Tel. 0511/54555606, jante-restaurant.de)

SITZPLÄTZE 40 BESTER PLATZ Am Fenster **BESTE ZEIT** Dinner **SPEZIALTÄTEN** Wild und Seafood **PREIS-NIVEAU** Vier-Gänge-Menü ab 66 Euro **KÜCHENCHEF** Tony Hohlfeld



MOTTOPARTY

»Im noblen Hotel ‚One Aldwoych‘ wird die Teatime jetzt funky. Ganz im Stil der Verfilmung des Kinderbuchklassikers ‚Charlie und die Schokoladenfabrik‘ gibt es goldene Eier, Blaubeer-Brioche und Zuckerwatte zum Tee.«



Hier wird der Tee fast zur Nebensache



Genuss-Check

DRINKS AUS DER DOSE



GREEN TEA AND HONEY
Belebender Eistee mit Grüntee-Extrakt und süßem Honig in floral verzierter Dose (Arizona, 0,5 l, ca. 1 Euro, mygourmet24.de)



HIMBEERE
Die prickelnde Erfrischungsbrause weckt Kindheits-erinnerungen. In vier Geschmacksrichtungen (Ahoj-Brause, 0,33 l, ca. 1 Euro, world-ofsweets.de)



BIG BOOM Sprudeliger Energydrink als Wachmacher im knallig-buntem Design, mit erhöhtem Koffein- und Tauringehalt (Hello! Energy, 0,25 l, ca. 1 Euro, hello-energy.de)



ARANCIATA ROSSA Kohlen-säurehaltige Blut-orangenlimonade aus sonnenverwöhnten italienischen Zitrusfrüchten (San Pellegrino, 0,33 l, ca. 1 Euro, im Einzelhandel)