

DAS FINDEN WIR AUCH GUT

GOURMET-SERIE VON MICROPLANE
 Profis schwören drauf: Jede der Gourmet-Reiben von Microplane hat einen rutschfesten Gummifuß und die Geräterahmen sind gekröpft, was das Arbeiten in Schräglage wie auch das Reiben über Töpfen, Schüsseln und Pfannen erleichtert. Für ca. 29 Euro in fünf verschiedenen Ausführungen im Fachhandel



Die bestennten Gastköche (in Weiß) dürfen kurz an die frische Luft. Von links: Albano Lourenço, Rui Martins, Olivier Barbarin, Ljubomir Stanišić, Jordi Esteve, Gastgeber Benoît Sinthon, Davy Tissot, Joaquim Koeper, Miguel Gameiro

PORTUGAL MACHT SICH LOCKER

Feiern gegen Schwellenangst: Mehrere noble portugiesische Sternere-restaurants öffnen ihre Türen dieses Jahr für außergewöhnliche Events

Feine Küche kann man auch ziemlich locker feiern, das Cliff Bay Hotel in Funchal auf Madeira hat es jedenfalls im März dieses Jahres mit einer spektakulären Eröffnungsveranstaltung zur diesjährigen *Rota das Estrelas* vorge-macht. Dieses jährliche Happening huldigt in nachahmenswerter Weise der portugiesischen Küche. Benoît Sinthon, Chefkoch des bestennten Hotelrestaurants Il Gallo d'Oro lud einheimische Sterneköche sowie

bestennte Gastköche aus ganz Europa ein und gab ihnen den Küchenschlüssel und freie Hand. Entsprechend spektakulär lecker war zum Beispiel die Verpflegung, die Profis, interessierte Feinschmecker und Journalisten anlässlich eines Walking Dinners, das sich bis in die Hotelhalle und die Restaurantküche erstreckte, locker aus der Hand verzehren konnten. Diese Art von ungezwungener Hommage an die feine Küche Portugals wird dieses Jahr

an anderen Standorten und in anderen Sternere-restaurants fortgesetzt.

TERMINE

11.-12. September, ELEVEN, Lissabon,
 18.-19. September, AS GARZAS, A Coruña,
 17. Oktober, LARGO DI PACO, Amarante,
 6.-7. November, THE YEATMAN, Porto,
 13.-14. November, FORTALEZZA DE GUIN-
 CHO, Fortaleza. Infos: www.rotadassrelas.com, www.portobay.com