

ALSTER-
TIPPALOHA,
HAMBURG!

Bunte Abwechslung: Aus unzähligen frischen Zutaten können immer wieder neue Bowls gemixt werden

Hawaii liegt direkt an der Binnenalster: In der Hamburger Innenstadt, am Ballindamm im „Mercedes me“-Store, hat Sternekoch Karlheinz Hauser mit „Poké You“ ein Restaurant eröffnet, in dem sich alles um den neuesten Food-Trend aus der entlegensten Inselgruppe der Welt dreht – die „Poké Bowls“. Das von der japanischen Küche beeinflusste hawaiianische Schüsselgericht ist ideal als Mittagspause oder gesundes Abendessen, auch to go! Der Clou: Jeder Gast stellt sich seine Bowl frei nach Lust und Laune zusammen. Als Basis kommen Reis, Quinoa oder Salat in die Schüssel, dazu nachhaltiger Fisch oder Tofu, Gemüse, Obst oder Superfoods nach Wahl. Abgerundet wird alles mit knackigen Toppings von Kokosnuss-Chips bis zu scharfen

Cashewnüssen und einer Marinade aus exotischen Gewürzen. Wer nicht selbst mixen möchte, entscheidet sich für eine der vier „Signature Bowls“ wie der „Flying Fish Bowl“ mit Lachs oder für die vegetarische „Pink Power Bowl“. Zum Dessert gibt es schneeweißen Frozen Joghurt – oder das neue Mercedes-Cabriolet, das hier in Sichtweite glänzt. („Poké You“ im „Mercedes me“-Store, Ballindamm 17, Hamburg, Tel. 040/69414456, pokeyou.store)

SITZPLÄTZE 40 drinnen, 25 draußen
BESTER PLATZ Hochtisch am Fenster mit Blick auf die Alster
SPEZIALITÄT Poké Bowls, Naked Cakes, Frozen Yoghurt
GETRÄNKESPEZIALITÄT Lavendel-Limonade
PREISNIVEAU Hauptgerichte von 9,50 bis 14 Euro
KÜCHENCHEF Karlheinz Hauser

THAI TO YOU!

»Schmeckt nach Urlaub: Bei ‚Konkrua‘ das Lieblingsessen auswählen und die Original-Zutaten aus Thailand kommen lassen, samt Rezept in einer hübschen Bambus-Kochbox.« konkrua.com



Christian J. May

GALA-Food-Chef

Jede Kochbox für Tom Kha & Co. ist für 3–5 Portionen berechnet und kostet ab ca. 14 Euro

Genuss-Check
REIS

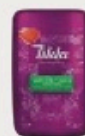
NATURREIS
Komposition aus Wildreis und Langkorn-Naturreis in Bio-Qualität. Perfekt zu Gemüse, Fisch und Fleisch (Alnatura, 500 g, ca. 3,70 Euro, alnatura-shop.de)



ROTER REIS
Kreuzung von wildem Reis und Kulturreis aus dem Piemont, schöner Farbtupfer in Salaten und im Risotto (Daver, 250 g, ca. 2,30 Euro, allyou-needfresh.de)



ORIENTAL SENSATION
Über Holzfeuer geräucherter Basmatireis mit rauchigem Aroma, passt zu Fisch und würzigen Speisen (Lotao, 300 g, ca. 4,50 Euro, lotao.com)



WHOLEGRAIN
Vollkorn-Basmatireis aus Indien mit nussig-intensivem Geschmack, ideal in Suppen und herzhaften Aufläufen (Tilda, 500 g, ca. 3,70 Euro, gourmondo.de)

Gala

SOFIA & MADELEINE

BABY-DUELL

Die Royal-Mamis wetten um die Gunst der Schweden. Dabei gehen sie ganz schön subtil vor

EXKLUSIV

GALA-BESUCH
AUF DEM WEINGUT
DER STARS



WIESN-GAUDI

*So wild
feiert die
Society*

Viktoria Lauterbach,
Natacha Tannous & Michael Ballack

ESTHER SCHWEINS

SIE TRAUERT
UM IHRE
GROSSE LIEBE



Jungwinzer:
Matthias
Schweighöfer & Joko
Winterscheidt