

Gala

**PLUS
SONDERHEFT**
Mercedes-Benz
Fashion Week
Berlin

**TREND
SPECIAL**

**Auf 21 Seiten
Fashion-
& Beauty-
Highlights**



BETTINA WULFF
Flucht nach
Amerika?

EXKLUSIV

LIEBES- COMEBACK!

Heimliche Treffen, sexy Dates –
die überraschende Wende:
Sylvie und Rafael van der Vaart
geben sich eine zweite Chance



GOLDEN GLOBES Die wilde Nacht der Superstars

Österreich 3,00 € | Schweiz 5,50 sfr | Frankr. 3,80 € | Ital. 3,80 € | Griech. 4,20 € | Span. 3,80 € | Ung. Ft 1120 | Benelux 3,20 € | Portugal 3,90 € (Cont.) | Slow. 4,50 € | Nor. NOK 42 | Kanar. Inseln 4,00 €

www.gala.de | NR. 4 | 17. Januar 2013 | Deutschland 2,80 €



Romantisch: Im Bistro@The Beach dinieren die Gäste unter Palmen am Strand



Zur Wein-Degustation im zylinderförmigen Depot werden Leckereien wie Mini-Burger oder Seafood gereicht



Thai-Style vom Feinsten

Tree Tops, Koh Samui, und Bistro@The Beach, Koh Phangan, Thailand.

Eine kulinarische Reise in Siams Süden beginnt am besten im luxuriösen „Anantara Lawana Resort“ auf der Insel Koh Samui. Mittelpunkt der Anlage ist ein riesiger Baum, in den das Baumhaus-Restaurant „Tree Tops“ hineingebaut wurde – eine architektonische Meisterleistung. Auf schmalen Stegen mitten durchs Geäst gelangt der Gast auf eine der acht Aussichtsplattformen hoch über der Bucht, wo ihn ein Acht-Gänge-Menü erwartet. Wer stattdessen ein Dinner direkt am Strand wünscht, setzt kurzerhand am Anantara-Shuttle-Port mit dem Schnellboot auf die kleinere Insel Koh Phangan über. Im dortigen Schwester-Resort „Anantara Rasananda“ lädt man abends zum thailändischen Barbecue ins „Bistro@The Beach“. Zuvor werden bei einer Weinprobe im perfekt temperierten gläsernen „Weinkeller“ internationale Edel-Tropfen verkostet. Paradiesisch!

(Tree Tops im Anantara Lawana, Koh Samui, Tel. 0066/77960333, und Bistro@The Beach im Anantara Rasananda, Koh Phangan, Tel. 0066/77239555, Thailand, www.anantara.com)

LAGE Im Golf von Thailand, direkt am Meer **SITZPLÄTZE** 32 im Tree Tops, 60 im Bistro@The Beach **BESTER PLATZ** Bei beiden mit Blick aufs Meer **BESTE ZEIT** Zum Dinner, wenn es etwas kühler wird **SPEZIALITÄT** Im Tree Tops: Garnelen und Zackenbarsch mit kandiertem Ingwer und Butter von schwarzen Bohnen, im Bistro@The Beach: die unzähligen scharfen Currys **PREISNIVEAU** Hauptspeisen von 23 bis 39 Euro **WEINKARTE** Zwischen ca. 120 und 150 Sorten, günstigste Flasche je ca. 28 Euro **GETRÄNKESPEZIALITÄT** Die hauseigenen Champagnercocktails à la Thai **KÜCHENCHEF** Im Tree Tops: Matthias Mittnacht, im Bistro@The Beach: Donald Lawson **DESIGN** Anantara



Spektakulär: Dinner im Baumhaus mit Meerblick. Ein kulinarisches Highlight im „Tree Tops“ sind die im Topf gebackenen Brote



Gourmet-Check



DIESE THAILÄNDISCHEN KÜCHENKRÄUTER VERLEIHEN GRÜNEM CURRY UND CO. IHRE TYPISCHE WÜRZE

1 GALANGA oder Galgant ähnelt geschmacklich Ingwer und war früher als fiebersenkendes Mittel bekannt. Heute sorgt es mit seiner feinen Schärfe bei Thai-Suppen-Fans für heiße Köpfe **2 KAFFIRLIMETTEN-BLÄTTER** stammen von dem gleichnamigen stark duftenden Bäumchen. In Thailand

werden sie, in feine Streifen geschnitten, Gewürzpasten und Fleischsalaten beigemischt **3 TAMARINDE** Aus ihrem Fruchtmarm wird zunächst Saft gemacht, der besonders in Thailand gern kandiert und als Konfekt genascht wird **4 THAIMINZE** Winterhartes Tropengewächs, das auch bei

uns prächtig gedeiht. Die sehr aromatischen Blätter eignen sich perfekt für Salate, sie sollten nie mitgekocht werden **5 ZITRONENGRAS** Oft auch „asiatisches Würzgras“ genannt. Kombiniert Zitrus- und dezente Rosenaromen und ist aus Suppen und Kräutertees nicht wegzudenken