



gala.de | NR. 32 | 3. August 2017 | Deutschland 3,20 €

# Gala

EXKLUSIV

**BARBARA BECKER**

»Ich erkenne Boris nicht wieder – und das ist gut«



Österr. 3,50 € | Schweiz 5,50 sfr | Dän. 4,20 € | Italien 4,20 € | Mex. 4,70 € | Sp. 4,20 € | Portugal 4,20 € | Kanada 4,40 €



**HEIDI KLUM & CO.**

# Heiße LIEBES-SOMMER

Heidi & Vito



Michelle Hunziker & Tomaso Trussardi



Eva Longoria & José Bastón

Planschen, küssen, flirten: Die schönsten Urlaubsmomente der Stars – plus die aufregendsten Storys von Ibiza bis Hawaii!



WELCHE BEACH-BAG PASST ZU MIR?

**ELYAS M'BAREK**

**BEIM KNUTSCHEN MIT EINER KOLLEGIN ERWISCHT!**

**NAZAN ECKES**

»Ich bin keine Supermami«

**ANGELINA JOLIE**

**SO RUND LÄUFT'S JETZT OHNE BRAD**

Das „Amàre Beach“ hat alles, was ein cooler Beachclub optisch wbraucht: Palmen, Holz und viel Weiß

TIPP AUS MARBELLA

FOTOS: AMÀRE MARBELLA BEACH (3), ANDRA, PR (4)

# STRAND-KÜCHE



Kathrin Nolte

GALA-Food-Redakteurin

**S**eit Jahrzehnten zieht es das Who's who der Reichen und Schönen im Hochsommer an die Costa del Sol. Im Fokus: Marbella. Der Jetset von Gunter Sachs über Farrah Fawcett bis zur Familie Bismarck prägte lange das feine Städtchen am Mittelmeer. Heute sind Altstadt und Strandpromenade angesagter denn je. Vor allem dank neuer kulinarischer Hotspots wie dem „Amàre Beach“.

Über Holzplanken führt der Weg hier direkt auf die Terrasse unter Palmen – das Meer und die Strandliegen im Blick. An weiß eingedeckten Tischen wird internationales und regionales Fusionfood serviert. Wie wäre es mit nachhaltig geangeltem Kabeljau, abgeschmeckt mit Reiswein, an japanischem Algensalat? Oder mit aromatischem Ibérico-Schwein aus dem Holzkohleofen?

Auch die Garnelen auf „Ajillo“-Art mit frischem Knoblauch und Kräutern sind ein Leckerbissen.

Wer abends statt der Meeresbrise lieber Höhenluft wünscht, sollte das hinter dem Restaurant liegende Mutterhotel „Amàre Marbella“ besuchen. In der „Belvue Rooftop Bar“ genießt man seinen Cocktail mit Ausblick bis zum Horizont. („Amàre Beach“ im Hotel „Amàre Marbella“, Av. Severo Ochoa 8, Marbella/Spanien, 0034951/562083, amarehotels.com)

**SITZPLÄTZE** Drinnen 40, draußen 50  
**BESTER PLATZ** Auf der Terrasse  
**BESTE ZEIT** Lunch und Dinner  
**SPEZIALITÄT** Der Cocktail Blue Amàre mit Bacardi Rum, Blue Curaçao, Mandelsirup und Ananassaft  
**PREISNIVEAU** Hauptgerichte von 15 bis 30 Euro  
**KÜCHENCHEF** Juan Domingo Flores

Feiner Sommer-Salat mit Beeren und Ziegenkäse zum Light-Lunch



Sundowner: Erdbeer-Margarita in der „Belvue Rooftop Bar“



## Genuss-Check EDLER GIN



**GIN MARE** Perfekt für Gin Tonic, mit mediterranen Aromen von Orangen, Rosmarin, Basilikum und Thymian (Global Premium Brands, 0,7 l, ca. 40 Euro, delinero.de)



**SOUL OF BAVARIA** In Handarbeit hergestellt, mit bayerischem Weizen destilliert und mit Münchner Wasser veredelt (Bavarian Spirits, 0,7 l, ca. 40 Euro, bavarian-spirits.de)



**VON HALLERS** Würzig und floral, mit handgepflückten Kräutern aus dem Botanischen Garten in Göttingen (Hardenberg-Wilthen, 0,5 l, ca. 30 Euro, keilerladen.de)



**SANCT AMANDUS** Bei dieser Südtiroler Spezialität trifft Gebirgswacholdergeist auf Zitronenschale, Himbeer- und Wildschlehengeist (Unterthurner, 0,7 l, ca. 23 Euro, unterthurner.de)