

MIRIAM HÖLLER

»Seit dem Tod
meines Verlobten
lebe ich
bewusster«

Gala



BORIS BECKER

»Ich werde diesen
Kampf gewinnen«

CHARLOTTE CASIRAGHI

ERSTER AUFTRITT
MIT NEUEM FREUND



PRINZ HARRY

»KEINER VON UNS
WILL KÖNIG WERDEN«



MOTSI MABUSE EXKLUSIV

Tanz ins Ehe-Glück

Der »Let's Dance«-Star feierte eine romantische
Hochzeit auf Mallorca. GALA war dabei



MEERBLICK ALS APPETIZER

FOTOS: AMATARA WELLNESS RESORT/LUISA BRIMBLE, PR. (4)

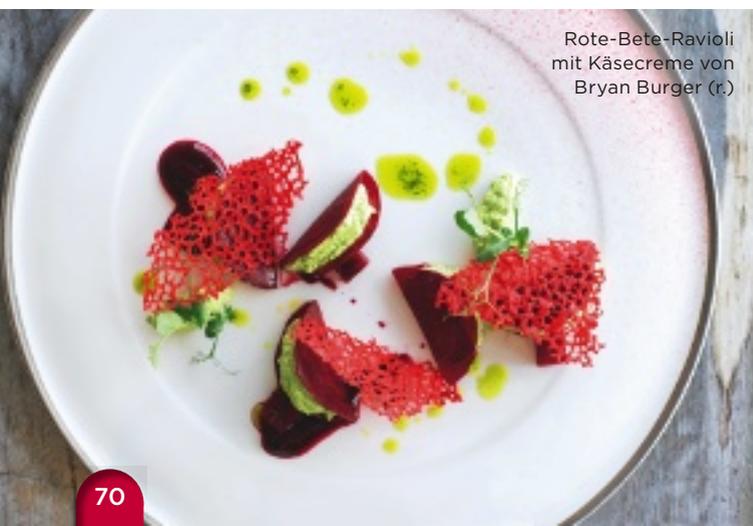
Edel und reduziert begrüßt „The Grill“ die Gäste. Lobster steht auf der Seafood-Karte natürlich ganz weit oben, gern verfeinert mit Avocado, Kaviar und Kräutern

Das „Amatara Wellness Resort“ liegt in einer ruhigen, idyllischen Bucht im Süden der thailändischen Insel Phuket und ist selbst unter Kennern der Region ein echter Geheimtipp. Dazu tragen nicht nur die sechs ganzheitlichen und einzigartigen Wellnessprogramme wie „Amatara Active“, „Revive“ oder „Connect“ bei, sondern auch die exzellente Gourmetküche der drei Hotelrestaurants. Besonders „The Grill“ ist an den lauen Abenden ein Muss: Wenn die Türen geöffnet werden, gleitet der Blick direkt durch den luftigen Gasträum über die Terrasse bis zum Horizont überm Meer. Der fesselnden Aussicht folgt ein atemberaubender Ausflug durch das exotisch-würzige Menü. Gegrilltes Seafood auf Avocado mit Kaviarhäubchen oder auf den Punkt gegartes Wagyu-Steak sind nur zwei der Gaumenfreuden, die das Team

rund um Chefkoch Bryan Burger serviert. Dazu das leise Rauschen der Palmen im Hintergrund - herrlich. Wer nach dem Dessert noch Lust auf einen Digestif hat, geht ein paar Stufen hinauf auf das Dach des Restaurants, wo in der Rooftop-Bar „Grill Lounge“ bei Cocktails und Champagner auf den Urlaub angestoßen wird.

(„The Grill“ im Hotel „Amatara Wellness Resort“, 84 Moo 8, Vichit Muang Phuket/Thailand, Tel. 00667620/0800, amatraphuket.com)

SITZPLÄTZE 48 drinnen, 24 draußen, zwei Private Dining Rooms **BESTER PLATZ** Die Rooftop-Bar für einen Aperitif mit Blick aufs Meer **BESTE ZEIT** Dinner **SPEZIALITÄT** Seafood und Grillspezialitäten **PREISNIVEAU** Hauptgerichte von 20 bis 90 Euro **KÜCHENCHEF** Bryan Burger



Rote-Bete-Ravioli mit Käsecreme von Bryan Burger (r.)



Genuss-Check

SOSSEN UND RUBS



PULL THAT PIGGY
Dezent scharfe Trockenmarinade für Pulled Pork. Am besten Öl und etwas Senf aufs Fleisch geben, dann bestreuen und grillen (Ankerkraut, 200 g, ca. 8,50 Euro, ankerkraut.de)



NO. 2 MEDIUM HOT
Mittelscharfe rote Soße mit kräftigem Currygeschmack und dezenter Süße (HotMamas, 200 g, ca. 4,50 Euro, delinero.de)



THE MEXICAN BBQ RUB Mix aus Chili, Kreuzkümmel, Koriander: Im Mörser mit Öl und Zitronensaft vermengen und Fisch oder Fleisch damit einreiben (Feuer & Glas, 38 g, ca. 9 Euro, feuerundglas.de)



CATCH UP! HIMBEERE Die fruchtigen Beerennoten passen hervorragend zu Grillkäse und kross Gegrilltem (Catch up!, 260 ml, ca. 8 Euro, dawanda.com)