

rolling pin.

DIE SPANISCHE KÜCHENGÖTTIN

3-Sterne-Köchin Elena Arzak über die Geheimnisse des legendären Arzak-Clans und ihre Zukunftspläne

DINNERTAINMENT IN LOS ANGELES

Instagram & Foodporn: So erobert das abgefahrene Selfie-Restaurant von Barton G. Weiss die gesamte USA

KÜCHEN (R)EVOLUTION

Die neuesten Gerichte & Techniken von Quique Dacosta, Heinz Reitbauer, Ana Roš & Co. Plus: die besten Fotos der CHEFDAYS Austria



HUNDERTE
GROSSARTIGE
JOBS
INKLUSIVE

Wie Spaniens Kitchen-Queen Elena Arzak die baskische Küche aus den Angeln hebt

EURO 2,00 P. h. v. Druck: 11.04.2018.
Nr.: 282974, 9. Jahrgang, erschienen am 10. April 2018.
140x200 mm (inkl. LKW) PIN 9484 07001
Heringswasser nach 15h | 100% Bio



JAPANISCHER KITSCH IN DER EISTÜTE

TAIYAKI, NEW YORK

Es ist eine ganze Crew, die hinter dem Taiyaki in New York steht und sie haben alle eines gemeinsam: ihre Wurzeln in fernöstlichen Städten wie Guangzhou, Taiwan, Mandalay, Haiphong und Tokio und ihre Jugend in den Vereinigten Staaten. Der junge Haufen ist für einige ganz besondere Instagram-Hits verantwortlich. Denn ihre fischförmigen Waffeln, die farbenfrohe Gestaltung und an Einhörner erinnernden Eiskreationen sind vielen gerne mal ein Foto wert. Besagte Waffeln gaben auch den Ausschlag für den Namen, denn Taiyaki bedeutet „frittierter Fisch“ auf Japanisch. Diese sind selbst gemacht vor Ort und zum Beispiel mit Matcha- oder Vanille-Softeis befüllt und mit Saucen und diversen bunten Streuseln verfeinert. Besonders kitschige Gäste und alle unter zwölf Jahren bestellen am besten den lilafarbenen Einhorn-Slush, der in einem Miniaturschwimmreifen in Einhornform daherkommt – und natürlich Regenbogenstreusel.

KONZEPT Asiatisch-amerikanischer Trupp präsentiert seine kunterbunten Eiskreationen im Big Apple.

SPEISEN Softeis im selbst gemachten Fischwaffel mit Regenbogenstreuseln obendrauf.

www.taiyaki.nyc



THEATRALISCHES DESIGN

SANDERS, KOPENHAGEN



Direkt gegenüber dem Königlich Dänischen Theater und in Gehdistanz der meisten Touristenattraktionen im Zentrum Kopenhagens hat Alexander Kølpin das Boutiquehotel Sanders errichtet. Der dänische Balletttänzer legte dabei besonderen Wert auf Design und Qualität. Seit seiner Eröffnung wird das Sanders als eine der schönsten und modernsten Ergänzungen in der dänischen Hotelbranche angesehen. Die 54 Zimmer sind in drei verbundenen Reihenhäusern aus dem 19. Jahrhundert untergebracht. Das gesamte Interieur der Zimmer ist in Erdtönen gehalten, das Mobiliar ist ein Sammelsurium aus Vintage-Teilen, Details im Kolonialstil und modernem skandinavischem Design. Die hauseigene Bar ist nach dem Bühnenvorhang im gegenüberliegenden Theater benannt: Tata. Dort werden klassische Cocktails und Snacks serviert. Der überdachte Innenhof des Hotels ist mit Pflanzen ausgestattet und bietet eine grüne Oase mitten im städtischen Trubel. Die Speisekarte im hauseigenen Restaurant ist eher unaufregend gehalten, mit mitteleuropäischen Klassikern und Akzenten aus der Levante. Das Doppelzimmer im relativ neuen Luxushotel kommt auf 360 Euro pro Nacht.

KONZEPT Durchdesigntes Boutiquehotel im Zentrum Kopenhagens.

ANGEBOT Nähe zu Touristenattraktionen, idyllischer Innenhof und dramatische hauseigene Bar inklusive.

www.hotelsanders.com