

# Foodie

30  
geniale  
Rezepte  
für den  
Sommer

**DAS GROSSE GRILLEN**  
Saftiges Fleisch,  
ganz viel Gemüse

**AROMA-STAR**  
Erdbeerkuchen,  
die jedem gelingen

**AUF DIE HAND**  
Snacks fürs  
Picknick

Die besten  
**SZENELOKALE**  
von Hamburg  
bis München  
&  
**INSIDER-TIPPS**  
Sylt

Autorin Finja Schulze  
kennt die besten  
Adressen auf Sylt.  
Eiscafé inklusive!

## Eiszeit für alle!

Die 20 besten Läden in Deutschland

Plus: schnelles Eisrezept für zu Hause

Waffeln  
&  
Kringel



NEW IN TOWN

## Konstanz

FRÜHSTÜCK FÜR LANGSCHLÄFER: **HEIMATHAFEN**

**K**athrin Braun und Martin Gülünay haben sich mit ihren hausgemachten Kuchen, frischen Brioches und ausgefallenen Dips schnell einen Namen gemacht. Studierende, Berufstätige und Familien geben sich hier die Klinke in die Hand. Vor allem das umfangreiche, ganztägige (!) Frühstück ist beliebt: Neben Klassikern gibt es Eggs Benedict, frische Waffeln und leckere orientalisches inspirierte Gerichte wie Sesamkringel mit türkischer Sucuk-Wurst. Die Zutaten sind bio

(wenn möglich sogar Demeter) und aus der Region. Der fair gehandelte Kaffee wird von Kleinbauern in Peru erzeugt. Gäste sollen sich wie zu Hause fühlen, dazu laden Brettspiele und Bücher im Lokal mit gemütlicher Wohnzimmer-Stimmung ein. Es gibt 100 Sitzplätze, gut die Hälfte davon für Sonnenhungrige auf der Terrasse.

→ **Heimathafen**, OT Petershausen, 78467 Konstanz, www.heimathafen-kr

## Leipzig

RAUM FÜR GENUSS: **KUULTIVO FOODSPACE**



**A**ls Foodspace bezeichnet Alessandro Porcelli (o.) sein Restaurant. Der Gründer des internationalen Köche-Netzwerks „cook it raw“ war viele Jahre in Skandinavien on tour und ist nun in Leipzig angekommen. Den lichtdurchfluteten Raum erhellen abends futuristisch anmutende Metallleuchten. Über drei Stufen geht er in die mit Edelstahl eingerichtete Küche über. Jeder kann dem Italiener zusehen, wie in reiner Handarbeit schöne Menüs aus Produkten seiner Heimat, von Bauern der Region oder von den Annalinde-Stadtgärtnern entstehen. Da trifft Gelbe auf Rote Bete, Portulak auf Feldsalat. Köstlich schmeckt auch Jota, eine würzige Suppe aus Bohnen und Sauerkraut. Frische Pasta serviert der Koch gern mit Fleischsauce.  
→ **Kuultivo**, OT Schleussig, Könneritzstr.24, 04229 Leipzig, Tel. 0341-24 88 41 61, www.kuultivo.com

## Brief aus Mallorca



SPANNENDE RESTAURANTS UND **DIE BESTEN INSELPLÄTZE** EMPFIEHLT UNSERE AUTORIN UND BLOGGERIN STEFANIE HIEKMANN

Tapas sind nicht gleich Tapas. Diese hier sind vorbildlich: Im **Tast Club** (Foto u. r.) mitten in **Palma** gibt es die wohl göttlichste Kartoffel-Tortilla auf der ganzen Insel. Wunderbare Inselweine, viele gute Kleinigkeiten wie gefüllte Oliven, knuspriges Pa amb oli (Brot mit Öl) oder Ceviche mit Kirschtomaten und Koriander, die zum Snacken einladen – tagsüber wie abends. [www.tast.com](http://www.tast.com) • Gemütlich ist es in der kleinen **La Bodeguilla** (Foto u. l.) – ebenfalls in **Palma**. Hier stehen die Weine – vor allem spanische – im Mittelpunkt, dazu leckere Tapas und Tellergerichte. Witzig: Um den Fuß des Weinglases hängt ein Etikett, auf dem der Wein notiert ist, damit man sich später noch erinnert. [www.la-bodeguilla.com](http://www.la-bodeguilla.com) • Euch gefällt das Restaurant **Bala Roja** im **Hort de Princes** nahe der Kathedrale? Hier gibt es eine tolle Küche im modernen Style – tolle Kombinationen wie Thunfisch, Kartoffel und Ensaimada – das klingt spannend und macht Spaß! [www.balaroja.es](http://www.balaroja.es) • Wer Ruhe und Idylle sucht, fährt ins Landesinnere nach **Es Capdella**: Im Luxushotel **Castell son Claret** gibt es das Gourmetrestaurant **Zaranda** und das Casual-Dining-Restaurant **Olivera** – sehr gute Küche, regionale und internationale Einflüsse zu fairen Preisen. Ein Geheimtipp sind die Cocktails mit Blumen und Kräutern aus dem Hotelgarten. [www.castellsonclaret.com](http://www.castellsonclaret.com)

