

# Gala

**GERHARD SCHRÖDER**

**TROTZ TRENNUNG:  
FERIEN MIT DORIS**

**SHERMINE SHAHRIVAR**

**DAS MODEL  
UND DER MILLIARDÄR**



Lapo Elkann  
& Shermine

**Sommer-Flirt  
mit Zukunft?**

**UDO JÜRGENS**

**SEINE KINDER KÄMPFEN  
UM IHRE EHRE**

**PRINZ HARRY**

**ER HAT EINEN  
GEHEIMEN ZIEHVATER**



Michelle  
& Tochter  
Celeste

**MICHELLE HUNZIKER EXKLUSIV**

# Keine Zeit für heiße Nächte

**Zwischen Amore und Bambini:  
Die Dreifach-Mami erzählt, warum ihre  
Leidenschaft auf der Strecke bleibt**

**ICH PACKE MEINEN  
KOFFER...**

# 20

*Must-haves  
für den Urlaub*



Österreich 3,20 € | Schweiz 4,70 sfr | Dänemark 31 dkr | Frankreich 4,00 € | Italien 4,00 € | Griechenland 4,30 €  
Spanien 4,00 € | Ungarn Ft 1285 | Belgien 3,40 € | Portugal 4,10 € (Cont.) | Slowakei 4,00 € | Kanada 4,20 €

Paradiesisch: Bereits auf der mit Mohn und Palmen gesäumten Auffahrt fangen die meisten Gäste an zu träumen.

DER  
MALLORCA  
TIPP

## ALLEE DER AROMEN



Christian J. May

GALA-Food-Chef

Was wirkt wie eine „heiße Zitrone“ ist ein flüssiges Lemon-Dessert, der Dampf ist Stickstoff (u.).



Die Kochkunst von Chefkoch Fernando Pérez Arellano (ob.) sorgt im „Zaranda“ auch abends für volles Haus (r.).

**W**ir sind in den Hügeln nördlich von Calvià, kurz hinter dem Örtchen Es Capdellà. Hier thront das Luxushotel „Castel Son Claret“. Das Tor steht weit offen und gibt den Blick frei auf die von Palmen gesäumte Auffahrt, rechts und links blüht üppige Flora. Es duftet nach Orangen, Zitronen und Jasmin. Ein Schild weist auf das Fine-Dining-Restaurant „Zaranda“ hin, dessen Chefkoch Fernando Pérez Arellano gerade seinen zweiten Michelin-Stern erhielt. Damit ist er der Einzige auf den Balearen. Der geräucherte Aal im Tongefäß oder die Dessertvariation von der Mandel sind nicht nur mit Gespür für das ursprüngliche Produkt zubereitet, sondern auch ohne viel Schischi inszeniert. Umso auffälliger die kunstvollen Porzellan- und Steinguteller – jeder ein echter Augenschmaus und speziell für den entsprechenden Gang angefertigt.

Wer es ein wenig mehr casual mag und modern interpretierte lokale Spezialitäten schätzt, sollte auch das benachbarte Schwesterrestaurant „Olivera“ besuchen: Oktopussalat und Patatas Bravas, mit Kräutern des Hotelparks garniert, laden zur Aromareise über die Insel ein. Unser Tipp: Beide Restaurants intensiv auskosten und dazwischen eine Übernachtung in einem der verwunschenen Remisezimmer buchen. So kann man auch guten Gewissens die mallorquinischen Weine probieren. („Zaranda“ im „Castell Son Claret“, Carretera Es Capdellà-Galilea, km 1,7, Es Capdellà, Calvià/Mallorca, 0034971/138620, castellsonclaret.com)  
**SITZPLÄTZE** drinnen 30, draußen 40  
**BESTER PLATZ** im Innenhof **BESTE ZEIT** Dinner **SPEZIALITÄT** „Black Egg“  
**PREISNIVEAU** Fünf- bis Zwölf-Gänge-Menüs, von 120 bis 170 Euro **KÜCHENCHEF** Fernando Pérez Arellano

