

Hinten wird kultiviert, vorn verspeist

Costa del Sol

MOTTO-PARTY

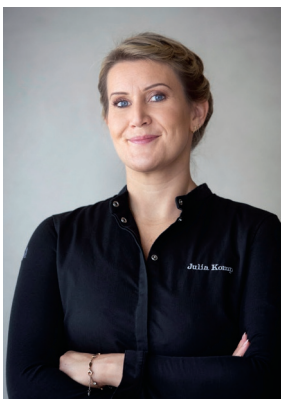
Der 1954 von Prinz Alfonso zu Hohenlohe gegründete **Marbella Club** wird stolze 70 Jahre alt. Gunter Sachs, Brigitte Bardot und die von Bismarcks gingen hier ein uns aus. Gunilla Gräfin von Bismarck ist heute noch ein mehr als gern gesehener Gast. Sie liebt die Privatsphäre, den exzellenten Service und den Tomatengarten. Der Pavillon inmitten des Gemüses ist ideal, um ein leichtes Sommer-Dinner zu veranstalten. Die Frage nach dem Dresscode erübrigt sich: Wie wäre es mit Rot? ● CHRISTIAN J. MAY

Infos: marbellaclub.com



Die Tafel ist liebevoll dekoriert

Hier fast zu Hause: Gunilla Gräfin von Bismarck ist seit Jahrzehnten Mittelpunkt von Marbellas Society



WER IST HIER DER STAR?

Wenn **Sterneköchin Julia Komp** zur **Tomate** greift, dann gern zu den süßen **Honigtomaten von Looeye**. Mit ihrem frisch-süßlichen Geschmack ist sie ideal für Koms innovative Meisterleistungen. „Je kleiner, desto intensiver der Geschmack“, so die Chefin des Kölner Restaurants „Sahila“. „Durch ihre intensiven Aromen und ihr breites Geschmacksprofil kann ich sie immer wieder neu interpretieren.“ Ihr klares Resümee: **Daumen hoch für die kleine rote Holländerin!**



(180 g, ca. 5 Euro rewe.de)

GENUSS CHECK Salz



FEINES MEERSALZ
„Da kann mehr Salz ran“, denkt man sich beim Anblick dieses weißen Goldes aus Frankreich (500 g, ca. 1,45 Euro, labaleine.de)



UMAMI SALZ
Hebt Gerichte mit spanischem Bonito und geräuchertem Bio Nori auf das nächste Geschmackslevel (150 g, ca. 6,99 Euro, j-kinski.de)



FLOR DE SAL D'ES TRENC MEDITERRÁNEA
Edle Salzkristalle mit herrlichen Aromen von Mittelmeer-Kräutern (150 g, ca. 11,50 Euro, flordesal.com)



KALAHARI WÜSTENSALZ
Keine Fata Morgana, sondern eine wahrhaftig-würzige Offenbarung (150 g, ca. 2,59 Euro, sonnentor.de)