

MADAME

FEBRUAR 2013 NR. 2
DEUTSCHLAND € 6
ÖSTERREICH € 6
SCHWEIZ SFR 10

DIE BEAUTY 2013

- DIE BESTEN TRENDS FÜR HAARE UND MAKE-UP
- ANTI-AGING-PROGRAMM: IHRE HALTUNG ENTSCHIEDET, WIE JUNG SIE WIRKEN
- LUXUS FÜR DEN TEINT: FEINSTE GESICHTSÖLE

REISE:
Die letzten
Paradiese

HEIMAT AUF DEM TELLER

Bodenständigkeit und Tradition werden hier großgeschrieben. Diese Top-Adressen setzen auf allerfeinste regionale Küchenkreationen und Wohlfühlambiente – made in Germany

Klar, lieben wir die französische Haute Cuisine, den coolen Italiener um die Ecke oder die angesagte asiatische Fusionsküche. Aber mal ehrlich: Zwischendurch darf uns gerne mal etwas mehr Heimat serviert werden. Wie schön, dass die deutsche Küche derzeit ihr Comeback feiert. Der aktuelle Trend am Herd: Regionalität. Gefragt sind frische saisonale Produkte aus der Umgebung. Die folgenden Gastronomen überzeugen durch Kreativität und einer raffinierten Mischung aus Tradition und Moderne.

VLET HAMBURG Etwas versteckt zwischen historischer Speicherstadt und neuer Hafencity liegt der Hamburger Gourmettempel in einem stilvoll restaurierten Speicher. Die typischen roten Backsteine, die offenen Stahlträger und die gewölbte Decke machen das Ambiente einmalig. Der Blickfang: die von innen beleuchtete Bar aus grünem Glas. In der Küche sorgt Chefkoch Thomas Sampl für Begeisterung: Er präsentiert moderne Kreationen der norddeutschen Küche. Unser Tipp: Hamburger Labskaus „mal ganz anders“. **Vlet, Am Sandtorkai 23/24, 20457 Hamburg, Tel. 040/33 47 53 75-0, Mo-Fr 12-15 und 18-24 Uhr, Sa nur abends, www.vlet.de**



VLET, HAMBURG

