

BUNTE

„Lindenstraße“-Star
Thorsten Nindel
Vom Krebs geheilt

Escort-
Lady
Diana C.
von Ferch



Stefan und
Claudia
Effenberg



Stefan Effenberg

Sex-Prozess

Diese Frau will ihn zerstören!

So rächt sich **EINE ESCORT-LADY** an
dem verheirateten Ex-Fußball-Star

Sandra Bullock
Notruf aus dem
Kleiderschrank

Das schönste
Hippie-Fest der Welt
Stars, Musik und ganz
viel nackte Haut



Supermodel
Alexandra Ambrosio
mit Freundinnen



Ein GUIDE für Genießer

FOOD SHERPA ist ein neuer Beruf – und ein Kulinarik-Trend: Insider führen Gourmets weltweit zu angesagten Locations

Gefüllte Zucchini Blüten in einer winzigen Trattoria in Roms Sze-neviertel Trastevere probieren. Reisbällchen und Süßkartoffel-Latte in San Franciscos bester Sushi-Bude kosten. Weißwurst zuzeln in einem urigen Gasthaus in München. Essen gehört dazu, wenn man eine fremde Stadt oder Region entdecken möchte. Das kann man natürlich auf eigene Faust tun. Läuft aber Gefahr, an den echten Geheimtipps schnurrstracks vorbeizulaufen. Oder man bucht eine professionelle Food-Tour.

Das, so erklärt die Ernährungswissenschaftlerin **Hanni Rützler** im „Food Report“, ist einer der Top Trends in Sachen Kulinarik. „Foodies“ – also Menschen, die sich für Essen und Genuss

Kulinarische Touren gibt es mittlerweile weltweit von verschiedenen Anbietern (siehe *Kasten*). Auch die Preise variieren stark. Immer gleich: Man bucht übers Internet.

Eat-the-world beispielsweise bietet kulinarisch-kulturelle Stadtführungen in 15 deutschen Städten für Gruppen von bis zu 16 Personen. Die Spaziergänge dauern drei Stunden und kosten 33 Euro pro Gaumen. Dafür darf man an sieben Stellen Spezialitäten probieren (vom Himbeer-Soja-Sahne-Törtchen im veganen Café bis zur Wildpastete im Delikatessengeschäft). Eat-the-world-Gründerin **Elke Freimuth**: „Wir wollen aus angestaubten Stadtführungen ein Erlebnis für alle Sinne machen.“

Das, so erklärt die Ernährungswissenschaftlerin **Hanni Rützler** im „Food Report“, ist einer der Top Trends in Sachen Kulinarik. „Foodies“ – also Menschen, die sich für Essen und Genuss

Sherpas buchen

- eat-the-world.com
Kultur, Kneipen und Cafés in 15 deutschen Städten
- spainfoodsherpas.com
Tapas-Touren und Kochkurse in Malaga und Umgebung
- privatecooking-mallorca.com
Individuelle Mallorca-Highlights von einer Privatköchin
- eatingitalyfoodtours.com
Roms kulinarische Geheimtipps
- eatinglondonontours.co.uk
Authentisches Londoner East End

Eine höchst erfolgreiche Einzelkämpferin ist die Deutsche **Caroline Pabian**, die auf Mallorca die Firma Private Cooking betreibt. Neben ihrem kulinarischen Service führt sie kleine Gruppen über die Insel. „Ich bringe sie beispielsweise zu meinem Lieblingsmarkt, meinem Lieblingsweingut. Gegen Abend bereite ich für alle auf einer schönen alten Finca Paella zu.“ Die Touren kann man nur als Gruppe buchen. Kosten für einen ganzen Tag (bis etwa 23 Uhr): ca. 180 Euro pro Person. Dafür ist man danach wirklich Insider.

KARIN BIRBAESEN

hegeistern – werden von sogenannten Food Sherpas durch den kulinarischen (Großstadt-)Dschungel geführt.

Food Sherpas? Den Begriff prägte der Journalist **Jeff Gordinier** von der „New York Times“ – in Anlehnung an die Sherpas bei Klettertouren im Himalaja. Food Sherpas führen ihre Schützlinge zu den interessantesten Locations, füttern sie mit Infos über Land, Leute und kulinarische Attraktionen und stellen ihnen Köche, Kneipiers, Weinbauern und Spezialitätenhändler vor. Hungrig kommt von so einer Tour keiner zurück.

„Viel Geschmack. Und Bio.“



Bio Nudeln vom Feinsten, natürlich ohne Zusatzstoffe. 100% Bio-Hartweizengrieß, frisches Trinkwasser und sonst nichts.

www.zabler.de

NEU
Jetzt auch aus
100% Bio-Vollkorn