

BEACH HOUSE MALDIVES



Curry-Fladen-Reis



High Tea im BEACH HOUSE MALDIVES.



Curry

Wir essen italienisch, chinesisches oder türkisch – beim Griechen, Spanier oder Thailänder. Schweizer lieben exotisches Essen. Das TREND MAGAZIN stellt Spezialitäten dreier weiterer, bei Schweizern beliebten Feriendestinationen vor. Deren traditionelle Küche ist – im Gegensatz zu den oben genannten – eher wenig bekannt. Manch einer wird beim Kosten überrascht. So z.B. beim Essen der Philippines.

## KROATISCH, PHILIPPINISCH ODER MALEDIVISCH

### Maledivische Küche

Etwas über tausend Inseln und Wasser, so weit das Auge reicht, so präsentieren sich die paradisiischen Malediven. Es verwundert also nicht, dass «Mas», was in Dhivehi so viel wie Fisch heisst, keine Spezialität, sondern mehr oder weniger die Basis der maledivischen Küche darstellt. Ein traditionelles Alltagsgericht ist beispielsweise Reis und Garudhiya, eine Art Fischsuppe. Oft kommen auch Curris auf den Tisch. Rihaakuru, die maledivische Version von Fischpaste ist eine bei Einheimischen beliebte Beilage zu Taro, Reis, Roshi oder Brotfrucht. Den Geschmack der Gäste trifft dieses Gericht nicht immer. Populär auch bei Reisenden ist Mas Huni, ein Gericht aus Fisch, frischen Kokosflocken, Zitronen und Zwiebeln serviert mit Roshi, einer Art Fladenbrot. Den Abschluss bilden auch in der maledivischen Küche Desserts wie Kokosreis-Pudding, Milchkuchen und natürlich die zahlreichen tropischen Früchte. Hierzulande finden sich maledivische Restaurants nicht gerade um die Ecke. Auf den Inseln finden sich aber viele Hotels mit einheimischer Küche, darunter auch solche wie das BEACH HOUSE MALDIVES. Dort werden einem die lokalen Köstlichkeiten nicht nur in allen Varianten, traditionell, mit WALDORF-ASTORIA-Flair oder in Form eines maledivischen High-Tea an unvergesslichen Orten serviert, sondern der Gast darf sich auch selbst an den Herd stellen. Nach dem Kochkurs im paradisiischen Luxusresort können Reisende auf besondere Art in Erinnerungen an die zauberhafte Inselwelt sowie ihre Villa mit Pool und Butler schweifen.

[www.maldives.com](http://www.maldives.com)

Der bekannte Schinken der Prsut.



Die Peka ist eine Glocke, unter der Kartoffel aber auch Fleisch gegart. Selbst Kartoffelmeider werden so zu Kartoffellebhaber.

### Philippinische Küche

Auf der Inselgruppe aus 7107 Inseln trifft aufgrund der kolonialen Vergangenheit europäisch-mediterrane Kochkunst auf asiatisch-traditionelle. Über die Jahrhunderte ist so eine eigene Küche entstanden, wo z.B. philippinische Frühlingsrollen auf Pan de sal und Tapa treffen. Um deren Bekanntheit zu steigern, luden diesen Sommer das Zürcher SWISSÖTEL und das PHILIPPINISCHE FREMDENVERKEHRSAMT zu «Philippinischen Wochen» ein. Am Buffet lockte eine exotische, geschmackvolle Mischung mit chinesischen, malaischen, spanischen und amerikanischen Einflüssen. Fester Bestandteil der philippinischen Küche sind Reis und Fisch, Gebrilltes (Inihaw) wie Schwein (Lechón), Huhn und Meeresfrüchte oder in Kokosmilch gekochte Speisen (Ginataan). Viele Gäste sind überrascht vom milden Geschmack. Nur in der Provinz Bicol wird gerne scharf gegessen. Ganz fein ist Adobo, das man fast schon als Nationalgericht bezeichnen könnte. Das Geflügel oder Schweinefleisch wird in einem Gemisch aus Soja-sauce, Essig und Knoblauch gegart und anschliessend, bis die Kanten leicht knusprig sind, gebraten. Zwischen den Mahlzeiten nehmen Filipinos eine Merienda. Da gönnt man sich ein Ensaymada, ein süs- ses Buttergebäck mit Käse oder ein Stück Buko Pie, Kokosnusskuchen.

Am Buffet kann sich jeder seinen individuellen Halo-Halo (wörtlich Mix-Mix) zusammenstellen, eine philippinische Institution. Es handelt sich hierbei um einen bunten Mix aus Früchten, geschabtem Eis oder Glace und Kondensmilch.



Zum Salatbuffet kann auch mariniertes Rohfisch gehören.



Die berühmten Reisterrassen, ein UNESCO-Weltkulturerbe, in Nord Luzon.



Ein feiner Snack mit Suchtpotenzial: Gezalzenes und getrocknetes Rindfleisch, das gebraten oder gegrillt und anschliessend mit Nipapalmessig gewürzt wird.



Paella Filipina, Reis mit Meeresfrüchten.



Lechón, ein Spanferkel, darf bei keiner Feler fehlen.

### Kroatische Küche

Die kroatische Küche wurde, bedingt durch die geografische Lage des Landes, von Einflüssen aus Ungarn, Italien, Frankreich, Griechenland und Österreich geprägt. Gepaart mit den vielen regionalen Spezialitäten ergibt das eine Vielzahl kulinarischer Spezialitäten, die allesamt eine Kostprobe wert sind. Ob Fleischgerichte, Fischspezialitäten, herzhaftes Suppen, Speck, Käse, Schinken wie auch einheimischer Wein oder Kräuterschnaps (Travarica), es findet bestimmt jeder Gast sein persönliches kulinarisches Highlight. Aus Split stammt der berühmte Eintopf Paštica, welcher zwei Tage lang zubereitet wird. Duftende Süssläden genießt man in Vis, Forska und Komiza. Das einfache, aber äusserst köstliche Mahl wird perfekt ergänzt mit einem Glas Wein (Vugava oder Plančić) von der Insel Hvar. In der Region Sibenik gehört der Soparnjak zu den Berühmtheiten in der Küche. Er wird aus einem einfachen Teig hergestellt und mit einer Mischung aus Oliven, Feigen und Olivenöl gefüllt. Danach wird er gerollt und gebacken und anschliessend kalt gegessen. In Zadar muss man unbedingt den bekannten Pager Käse kosten. Der meist geschätzte kroatische Käse stammt aus der Milch von kleinen Schafen, welche auf der Insel Pag duftende mediterrane Pflanzen fressen. Die besten und grössten Scampi der Adria findet man in Kvarner und für Dessertliebhaber hält das sogenannte «Mittlere Kroatien» die köstlichen Samoborer Cremeschnitten bereit. Kroatien ist also nicht nur wegen den schönen Stränden, den tollen Naturparks und den vielen kulturellen Sehenswürdigkeiten eine Reise wert, auch die Kulinarik überzeugt auf der ganzen Linie.

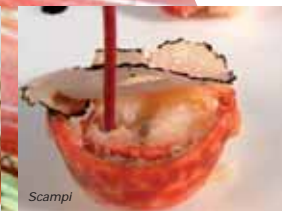
Kroatische Zentrale für Tourismus: [www.kroatien-tourismus.ch](http://www.kroatien-tourismus.ch)



Rovinj



Trüffel



Scampi