

Auf den Spuren des guten Geschmacks

Kulinarischer Streifzug durch das Fürstentum Monaco

München, 18. September 2018. 2,2 Quadratkilometer Fläche, 139 verschiedene Nationalitäten, über 150 Restaurants – der Stadtstaat am Mittelmeer bietet auf kleinstem Raum eine scheinbar endlose Vielfalt kulinarischer Schmankerl. Von typisch monegassischen Spezialitäten über veganes Soulfood bis hin zu raffinierter Sterneküche treffen Genießer in Monaco auf ein Mekka des guten Geschmacks, gepaart mit Kreativität und Innovation.

Lokale Leckereien

Am Mittelmeer zwischen Frankreich und Italien gelegen, mit einer einheimischen Bevölkerung, die halb französische, halb italienische Wurzeln hat, spiegelt die Küche des mediterranen Monaco wie selbstverständlich die südländischen Traditionen der Region wieder. Sonnengereiftes Gemüse, Olivenöl und Fischgerichte stellen ihre Basis dar – die idealen Zutaten für jedes Gericht erwerben Einheimische auf dem Markt von Condamine. Neben besten Ingredienzen ist dieser wie dafür gemacht, monegassische Spezialitäten kennenzulernen: Barbajuan (gefüllte Teigtaschen), Socca (flaches Brot aus Kichererbsenmehl), Pissaladière (eine Art Zwiebelkuchen), Fougasse (Feingebäck mit Orangen-Blütenessenz, Haselnüssen, Mandeln sowie Anis) oder Stockfish (Stockfisch in Tomatensauce mit provenzalischen Gewürzen) wollen verkostet werden. Edel geht es in der Brasserie des *Café de Paris* zu, wo das berühmte Dessert Crêpe Suzette (flambierter Crêpe mit Orangenlikör) erfunden wurde.

Gourmettempel für Genussmänner

Auf der anderen Seite des Spektrums verfügt Monaco über einige der besten kulinarischen Institutionen der Welt wie das *Louis XV*, mit drei Sternen ausgezeichnet und unter der Leitung des renommierten französischen Kochs Alain Ducasse, oder *The Joël Robuchon Restaurant* vom gleichnamigen Ausnahmekoch. Insgesamt sechs Institutionen bringen dem Fürstentum neun der begehrten Michelin-Sterne ein. Auch beherbergt Monaco mit dem *Elsa* im Monte-Carlo Beach Hotel das erste 100 Prozent biozertifizierte Restaurant, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Gäste, die nicht ganz so tief in die Tasche greifen möchten, können um die Mittagszeit bezahlbare Entdeckermenüs probieren. Frische Meeresfrüchte, darunter im Fürstentum gezüchtete Austern, lassen sich am Hafen von Fontvieille bei *Perles de Monte-Carlo* degustieren.

Biogemüse vom Penthousedach

Die Monegassen legen viel Wert auf Nachhaltigkeit und einen gesunden Lebensstil. Dieser Trend zeigt sich in Restaurants wie beispielsweise dem *Eqvita* – hier werden vegane, gluten- und laktosefreie Bio-Gerichte serviert. Das Start-Up *Terre de Monaco* hat die Landwirtschaft zurück ins Fürstentum gebracht. Gründerin Jessica Sbaraglia erweckte ungenutzte Flächen mit ihrem Urban Gardening Projekt zum Leben und schuf Gemüsegärten, in denen sie mitunter alte, oft vergessene Sorten anbaut. Inzwischen hat sie auf rund 1.400 Quadratmetern Fläche mehr als eine Tonne

Gemüse produziert, ebenso wie 2.500 Eier und einige Kilogramm Honig – alles in Bioqualität. Ihre Waren werden in den Gärten zum Verkauf angeboten und von einigen Restaurants in Monaco weiterverarbeitet, darunter zwei Michelin-Sterne-Restaurants.

Schmelztiegel der Kulturen

Fast alle Kulturen dieser Welt kommen in Monaco zusammen – dies zeigt sich auch in der großen Vielfalt an Spezialitätenrestaurants. Vom *Blue Bay*, in dem die Küche der Antillen zelebriert wird, und dem japanischen Restaurant *Yoshi* über thailändische Küche im *Maya Bay* und indische Gerichte im neu eröffneten *Maya Jah* bis hin zu chinesischen Spezialitäten im *Song Qi*, US-amerikanische Klassiker im *Stars 'n Bars* Restaurant oder südamerikanische Leckereien im soeben eröffneten *Coya* – die vielseitige Restaurantlandschaft lädt Genießer auf eine kulinarische Tour rund um den Globus ein.

Weitere Informationen zu Monaco finden sich online unter www.visitmonaco.com sowie www.facebook.com/visitmonaco.

Über das Monaco Government Tourist Bureau

Dramatisch in eine majestätische Felslandschaft gebaut und vom azurblauen Meer umgeben: Das Fürstentum Monaco an der Französischen Riviera offeriert bleibende Eindrücke, wohin das Auge reicht. Dabei bietet der Côte-d'Azur-Staat, der weit über seine Grenzen hinaus für seine mondäne Eleganz, das prunkvolle Casino und rasante Autorennen bekannt ist, seinen Besuchern noch viele weitere Attraktionen. Es locken zahlreiche Museen, Galerien und die Oper mit einem abwechslungsreichen kulturellen Portfolio, an den weißen Sandstränden wird dem Dolce Vita gefrönt und Liebhaber der guten Küche finden kulinarische Spezialitäten vom hippen Brauerei-Restaurant über veganes Soulfood bis hin zu raffinierter Sterneküche. Erholung versprechen die malerischen Gartenanlagen, die sich in verschiedenen Teilen Monacos befinden.

Kontakt für Presseinformationen:

Lieb Management & Beteiligungs GmbH
Lisa Reinshagen
Bavariaring 38, 80336 München
Telefon: +49 (0)89 4521 86-22
Fax: +49 (0)89 4521 86-20
E-Mail: lisa@lieb-management.de
www.lieb-management.de



visit
MONACO