

# Grund 12

**Kühe sind wieder dort, wo sie hingehören:  
auf dem Teller**

### Ein gut abgehangenes

Steak als „well done“ zu bestellen, ist in etwa so, als würde man Angelina Jolie auf eine Abiparty mitnehmen – Verschwendung eben. Derzeit sind reine Fleischrestaurants das große Ding in den Städten. Kenner ordern übrigens „bleu“, eine Minute angebraten und innen noch schön rot.



### STEAKHOUSES



**LONDON: ST. JOHN** Fergus Henderson ist der Vater der Fleischrestaurants und serviert von Schnauze bis Schwanz alles. [stjohnrestaurant.com](http://stjohnrestaurant.com)



**BERLIN: BROOKLYN BEEF CLUB** Über dem 850°C heißen Spezialgrill werden Rib-Eye und T-Bone richtig saftig. [brooklynbeefclub.com](http://brooklynbeefclub.com)



**MÜNCHEN: THERESA** Auf dem Holzkohलगrill landet Fleisch, das wochenlang abhängen durfte. [theresa-restaurant.com](http://theresa-restaurant.com)



**HAMBURG: SCHLACHTERBÖRSE** Der Klassiker ist dort, wo das Fleisch am frischesten ist: gleich beim Schlachthof. [schlachterboerse.de](http://schlachterboerse.de)



**NEW YORK: THE STANDARD GRILL** Die Steaks im Hotel „The Standard“ sind die Wucht. Nebenan: ein Biergarten mit Würsten. [thestandardgrill.com](http://thestandardgrill.com)



**BARCELONA: MIRAMAR** Hier wird das Steak nicht nur mit Pfeffer, sondern auch mit einer irren Aussicht über den Hafen gewürzt. [club-miramar.es](http://club-miramar.es)

# Grund 13

## Bruce Willis wird immer jünger

Joseph Gordon-Levitt (der Robin aus „The Dark Knight Rises“) gilt als einer der smartesten und talentiertesten Schauspieler des US-Kinos. Oder, wie die Amis sagen: als „hot shit“. In dem Zeitreise-Thriller „Looper“ muss er sich selbst als 50-Jährigen (gespielt von Bruce Willis) jagen. Cool. Ab 3.10. im Kino