

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

Ruhrgebiet: Gutes aus dem Pott 24

Im Schatten der Fördertürme zwischen Dortmund und Duisburg tischen Top-Köche vielerlei auf, vom marinierten Schwertfisch bis zur Edel-Currywurst

Mykonos: ein Ferienklassiker, neu entdeckt 40

Wer nach dem Baden international geprägte Küche genießen möchte, ist auf der Ägäisinsel richtig

Allgäu: Schanzen, Schlösser und Slowfood 48

Zur Oberstdorfer Wintersport-WM: Tipps zum Essen, Schlafen und Entspannen im Alpenvorland



Wahrzeichen: Windmühle auf Mykonos. Seite 40

KÜCHE

Koch des Monats: Massimiliano der Große 52

Im „Le Calandre“ bei Padua kocht Massimiliano Alajmo so traditionsbewusst wie originell. Mit 30 Jahren zählt er bereits zu den besten Köchen Italiens

Klostergebäck: süße Stunden aus Portugal 62

Vor Jahrhunderten erdachten Nonnen und Mönche am Westrand Europas Feines aus Zucker und Eigelb

Küchenpraxis: Trüffel bis zum Sommer 75

Jetzt hat der Périgord-Trüffel Saison. Jürgen Dollase verrät unter anderem, wie er sich konservieren lässt

Landschlachtere: weiße Schinken von Rügen 78

Der Metzger Marcus Bauermann hat ein hohes Ziel: vorpommersche Salami und Schinken so lecker wie aus Italien



Mit Schnauzbar und Schinken: Marcus Bauermann. Seite 78



Spitze in Bochum: Johannes Lensing vom Stadtpark-Restaurant. Seite 24

Kühne Vorspeise: Rote-Bete-cappelletti von Massimiliano Alajmo. Seite 52



Bester Laune: die Winzerelite der Region Villány. Seite 84



Platz fürs Lamm: Hans Haas am Gaggenau-Ofen. Seite 112

GETRÄNKE

Weine in Ungarn: Stierblut war gestern 84

Was heute aus den Regionen Sopron, Villány und Eger kommt, lässt frühere Massenware vergessen

Wein aktuell: Süßes muss nicht pappig sein 93

Reststüßer Riesling wird hierzulande oft verkannt

Weinprobe: weiße Riesen von der Rhône 95

Manche Weißweine aus Condrieu, Hermitage oder Châteauneuf-du-Pape spielen an der Weltspitze mit



Erstklassig: Weißweine von der Rhône. Seite 95

LEBENSART

Porträt: zu Gast bei Gérard Depardieu 98

In seinem Pariser Restaurant trägt der Filmstar und Gourmet manchmal sogar selbst das Essen auf

Marken & Mythen: Vollgas mit Verdi 104

Der Maserati Quattroporte – große Oper auf Rädern

Backöfen: Garen im Schongang 112

Mit Dampf und Computerprogrammen: Wir haben die neue Ofengeneration für Hobbyköche getestet

MAGAZIN

Unterwegs 125

Restaurants und Hotels von Hamburg bis Windhoek

Eberts Bordbuch 132

Royal Air Brunei: Alkohol nur für Selbstversorger

Siebeck's Seitenhiebe 134

Über Kellners Schabernack und Omas Recycling

Nachschlag 138

Koreanische Spezialität: Kraken mit Beleuchtung

RUBRIKEN

Editorial 3

Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt 10

Kahls Tafelspitzen 23

DER FEINSCHMECKER-Club 109

Leserbriefe 136

Impressum 137

Vorschau 140

FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:

Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 35

TITEL: Die Schlemmerschnitte mit Trüffeln und Taubenbrüsten auf Selleriepüree von Johannes King, „Dorint Sofitel Söl'ring Hof“ auf Sylt, fotografierte Jan C. Brettschneider; Styling Frauke Koops. Auf Anfrage schicken wir Ihnen das Rezept dafür gerne zu (Tel. 040-2717-3722, Fax -2062).

TITELTHEMEN: Die auf dem Titel angekündigten Themen sind im Inhaltsverzeichnis durch rote Schrift hervorgehoben.

INTERNET-SERVICE: www.der-feinschmecker-club.de

Hier finden Sie auch einen Index der FEINSCHMECKER-Themen.