

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

London: Genuss ohne Grenzen 24

Libanesen, Inder und Koreaner, Chinesen, Italiener und Franzosen, Thailänder, Japaner und natürlich Briten – in London isst man so global wie delikates

St. Moritz: Große Welt und großer Reibach 42

Ein früherer Manager berichtet von Inszenierungen und Tricksereien im legendären „Badrutt's Palace“

Top-Köche: Die Stars aus Übersee 44

Von New Yorker Experimenten bis zu japanischer Tradition – fünf Meister, die man kennen sollte

Griechenland: Kreta für Romantiker 48

Edle Resorts im Osten der Insel verwöhnen mit exklusiver Wellness und feiner mediterraner Küche

Weite Horizonte: „Elounda Gulf Villas“ auf Kreta. Seite 48



Londoner Kontrast: City Hall und Tower Bridge. Seite 24

Nieders-kühnes Dessert: Reis-Eis mit Avocado und Passionsfrucht. Seite 56



KÜCHE

Koch des Monats: Goldene Zeiten in Bonn 56

Im edel funkeln Restaurant „L'Orquidiv“ setzt Küchenchef Heiko Nieder auf raffinierte Strenge

Suppen: Scharfe Schüsseln aus Asien 75

Das heizt tüchtig ein – fünf köstliche Varianten von Rezepten aus China, Thailand, Japan und Vietnam

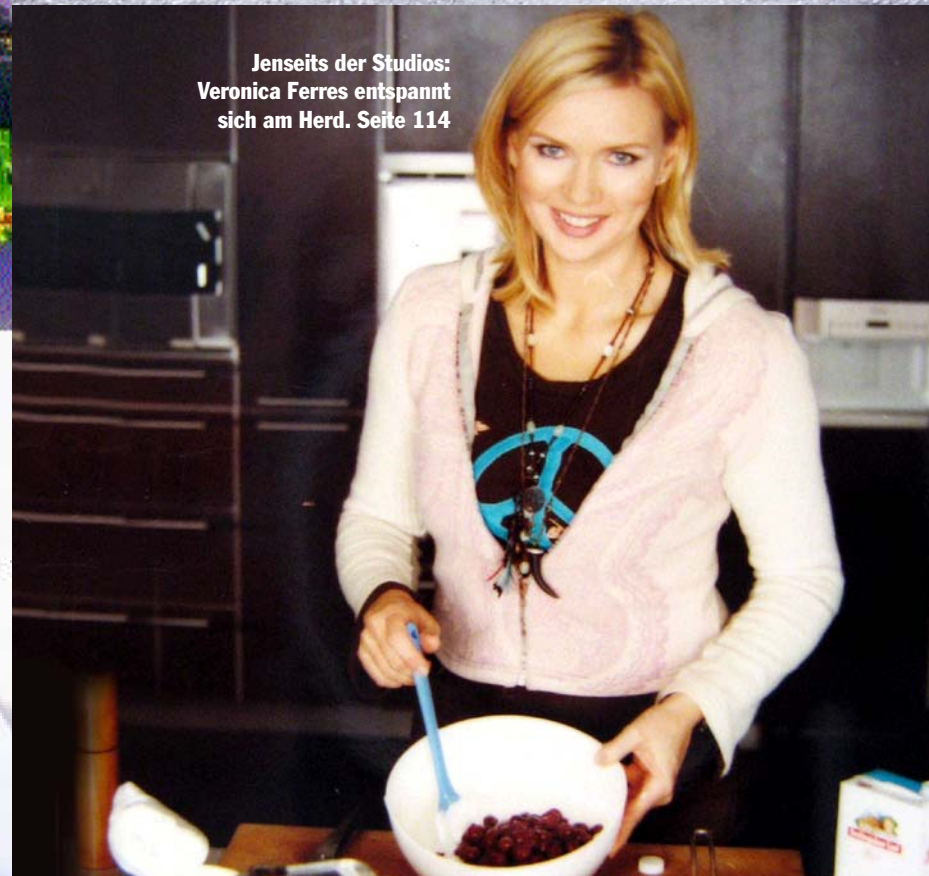
Kochschule: Krustentiere für Einsteiger 80

Im zweiten Teil seiner Fischküche-Serie zeigt Steffen Henssler, wie verblüffend einfach der Umgang mit Garnelen und Flusskrebse ist

Deutschlands beste Metzger:
In unserem Special, das diesem Heft beiliegt, finden Sie 400 Einkaufsadressen, dazu eine Warenkunde, Rezepte und Küchentipps



Freunde des Roten:
Winzer Edith und Hans
Pitnauer. Seite 88



Jenseits der Studios:
Veronica Ferres entspannt
sich am Herd. Seite 114

GETRÄNKE

Weinreise: Carnuntum bekennt Farbe 88

Die Region östlich von Wien war als Anbaugebiet schon fast abgemeldet. Mit Roten wie Zweigelt und Blaufränkisch hat sie neues Ansehen gewonnen

Weinkolumne: Mr. Bigs Einkaufsbummel 98

Wie ein junger Amerikaner rasant Weltklasse-Weine sammelte – und warum er sie schon wieder verkauft

Weinprobe: Comeback mit Rose und Muskat 103

Deutsche Gewürztraminer lohnen eine Verkostung

Betörendes Bukett: Die besten Gewürztraminer. Seite 103



LEBENSART

Messer: Womit Sie wirklich gut abschneiden 110

Das Kochmesser ist einer der wichtigsten Helfer in der Küche. Wir haben 14 Spitzenmodelle getestet

Interview: Veronica Ferres am Herd 114

Die Schauspielerin spricht über Mutters Ragout fin, Caterer und die Kunst des Essens vor der Kamera

MAGAZIN

Unterwegs 119

Von Tuttingen bis Grönland. E-Mail aus Bangkok

Eberts Bordbuch 127

Qatar Airways: Business Class mit roten Socken

Siebeck's Seitenhiebe 128

Früher lag das Matterhorn noch in Abessinien

Nachschatz 132

Was uns sieben Kraken an der Wäscheleine sagen

RUBRIKEN

Editorial 3

Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt 6

Kahls Tafelspitzen 21

DER FEINSCHMECKER-Club 107

Leserbriefe 130

Impressum 131

Vorschau 134

RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:

Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 41.

TITEL: Den in Trüffelöl sautierten Hummerschwanz auf Kartoffelpüree serviert Chefkoch Manolis Brilakis im „L'Orangerie“, dem Restaurant des Hotels „Blue Palace“ auf Kreta. Foto: Götz Wrage

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.