

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

Warschau: Achterbahn der Küchenstile 24
Polens Hauptstadt ist mächtig in Bewegung. Wer hier speist, findet leckere Traditionssuppen, schräge Experimente und einen Jungkoch, der staunen lässt

Salzburger Land: ein reines Vergnügen 42
Speckknödel und Mozartkugeln, Berge und Seen – im Norden von Österreich gibt es viel zu genießen

Brüssel: alter Charme und neuer Schick 48
Mit Belle-Époque-Häusern und Szenelokalen ist das Viertel Ixelles zum Revier der Trendsetter geworden



Heißgetränke vor der Hütte: im Salzburger Land. Seite 42



Ein Schweizer in Warschau: Kurt Scheller, Koch im Hotel „Rialto“. Seite 24

Mit Muscheln und Queller-Algen: Johannes Kings Sylter Meeräsche. Seite 52

KÜCHE

Koch des Monats: der König von Sylt 52
An die Nordsee wollte Johannes King zuerst auf gar keinen Fall. Aber inzwischen hat sich der Schwarzwälder in seinem „Söl'ring Hof“ in den Rantumer Dünen blendend eingelebt

Wettbewerb: Wer hat das beste Fischrezept? 62
Zum vierten Mal loben wir zusammen mit LINIE AQUAVIT unseren Förderpreis für Jungköche aus

Irischer Käse: Rohmilch im Grünen 64
Jahrhundertlang kannten Irlands Käser nichts als Cheddar. Jetzt wird endlich wieder experimentiert

Broschüre: Das Salzburger Land steckt voller schöner Genuss-Adressen. Wir legen Ihnen 200 davon ans Herz – zum Essen, zum Schlafen und zum Einkaufen



Auf vielfältigen Böden: Weinberge im Roussillon. Seite 68



Meisterin des Teegenusses: Madame Yu Hui Tseng in Paris. Seite 90

GETRÄNKE

Wein aktuell: Schwindel auf dem Etikett 67
Die Lagenbezeichnung sagt in Deutschland wenig

Roussillon: Aufbruch im sonnigen Süden 68
Mit biodynamischem Anbau gewinnen die Winzer den vielfältigen Böden ungeahnte Qualitäten ab

Weinprobe: Lagrein – die dunkle Schönheit 79
Der samtige Rote aus Südtirol ist in Deutschland kaum bekannt. Unsere Tester finden: zu Unrecht

Fruchtig und unterschätzt: Südtiroler Lagrein. Seite 79



LEBENSART

Tee: Lehrstunde bei Meisterin Tseng 90
In das Pariser Geschäft einer chinesischen Tee-Expertin pilgern auch Sommeliers und Parfümeure, um ihre Sinne auf Weltniveau schärfen zu lassen

Marken & Mythen: Power auf allen Vieren 94
Seit 25 Jahren zieht der Audi quattro an allen vorbei

MAGAZIN

Unterwegs 101
Von Berlin bis in die Toskana. E-Mail aus Zürich

Eberts Bordbuch 108
Auf dem River Kwai: Brückentage unter Bayern

Siebeck's Seitenhiebe 110
Schlips ab, Jacke runter – lose Sitten im Restaurant

Nachschlag 114
Da weiß man, dass es schmeckt: Kellner kosten vor

RUBRIKEN

Editorial 3
Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt 12
Kahls Tafelspitzen 21
DER FEINSCHMECKER CLUB 85
Leserbriefe 112
Impressum 113
Vorschau 116

FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 40

TITEL: Die Tagliatelle in Kräuterrahmsauce mit Forellenkaviar stammen von Johanna Maier, Spitzenköchin im salzburgischen Filzmoos. Fotografiert hat sie Luzia Ellert.

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.