

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

Madrid: Hauptstadt der Schlaflosen 48

Wer sich abends hinlegt, hat schon verloren: Nacht für Nacht tobt das Leben durch Madrids Restaurants und Bars. Hotels braucht man trotzdem – zur Siesta

Schottland: Safari für Frischfisch-Fans 66

Britanniens Norden hat ganz eigene Reize. Hier lädt der Clanchef zur Übernachtung ins Landhaus, und der Wirt gibt das Alter des *seafood* in Stunden an

Amsterdam: alte Meister, junge Küche 74

Ein Städtetrip im 400. Geburtsjahr von Hollands größtem Künstler bietet vielerlei Genuss, etwa nach dem Motto: Rembrandt sehen, im „Vermeer“ essen



Aristokratische Unterkunft: Kinloch Lodge. Seite 66

Abends, wenn die Stadt erwacht: Metrópolis-Gebäude in Madrid. Seite 48



Da staunt der Hase: Gleich wird das Sardellen-Ei in Folie pochiert. Seite 112



KÜCHE

Olivenöl: ein Manifest für Qualität 78

„Extra vergine“ ist nach wie vor Glückssache. Wir fordern klare Kriterien und strengere Kontrollen

Koch des Monats: der Biker von Sylt 82

Holger Bodendorf wendet im „Landhaus Stricker“ regionale Produkte ins Mediterrane – wenn er nicht mit der selbst gebauten Harley über die Insel düst

Küchenpraxis: zurück zum wahren Lamm 109

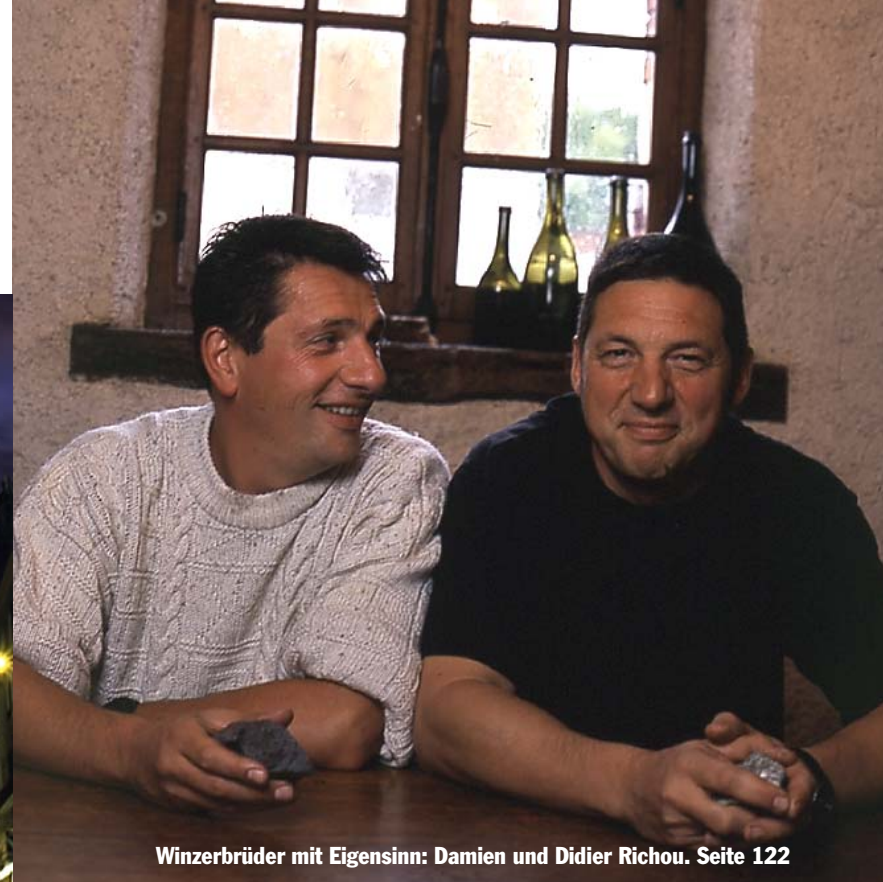
Mit Knochen und Fett gegart, zeigt das Jungschaf erst seinen vollen Geschmack, meint Jürgen Dollase

Eier: Abwechslung, nicht nur zu Ostern 112

Auf Sauerampfer oder mit Kokos, am Spieß oder mit Foie gras: Eierrezepte für viele Gelegenheiten

Wettbewerb: Wer hat das beste Fischrezept? 120

Auch dieses Jahr loben wir zusammen mit LINIE Aquavit den LINIE-Förderpreis für Jungköche aus



Winzerbrüder mit Eigensinn: Damien und Didier Richou. Seite 122

Auch eckig eine runde Sache: Pralinen von Pierre Marcolini. Seite 142



FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER: Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 60

TITEL: Dieses marmorierte Ei, eine Kreation von Frauke Koops, verdankt sein Muster einer Marinade aus Sojasauce, Anis und Tee. Fotografiert hat es Hans Hansen, das Rezept steht auf Seite 117.

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.

GETRÄNKE

Loire: die Querköpfe von Anjou-Saumur 122

Kompromisslose Autodidakten machen aus Chenin blanc die interessantesten Weißweine Frankreichs

Weinkolumne: was das Weinjahr bringt 132

Zehn Prophezeiungen, die sicher eintreffen werden

Weinprobe: Chardonnay von drüben 133

Was ist hier an guten Kaliforniern auf dem Markt?



Mehr als Wucht und Holz: Übersee-Chardonnay. Seite 133

LEBENSART

Marken & Mythen: Luftbrücke in den Süden 141
Seit 50 Jahren fliegt Condor für deutsche Urlauber

Schokolade: Wo die braunen Bohnen reifen 142
Mit dem Brüsseler Chocolatier Pierre Marcolini auf Madagaskar. Dazu: Europas beste Schoko-Läden

Interview: Kaminer kocht sowjetisch 152
Berlins bekanntester Russe über totalitäre Aromen

MAGAZIN

Unterwegs 161
Von Berlin bis nach Rom. E-Mail aus Stockholm

Eberts Bordbuch 168
Bei den majestätischen Stewardessen von United

Siebeck's Seitenhiebe 170
Wie Frau Hoffmann den Osterhasen traf
Nachschlag 172
Ein Spiegelei, von Künstlerhand gelegt

RUBRIKEN

Editorial 3
Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt 6
Kahls Tafelspitzen 45
DER FEINSCHMECKER-Club 159
Leserbriefe 169
Impressum 171
Vorschau 174