

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

Deutschland: Renaissance der Regionen 26

In immer mehr deutschen Gasthäusern wird mit den Produkten des ländlichen Umfelds erstklassig gekocht. Wir empfehlen 20 kulinarische Ausflüge

Mailand: wo Modemacher gerne speisen 44

Naturkost, Speisenkartenlyrik und Cappuccino von Dolce & Gabbana: Neues in Norditaliens Metropole

Istrien: die neue Welle an der Adria 46

An Kroatiens Küste wird jetzt groß aufgetischt, mit heimischen Trüffeln und allerlei Meeresgetier



Frischkost: Der Spreewälder Koch Oliver Heilmeyer kauft ein. Seite 26



Für sonnenhungrige Gourmets: Rovinj. Seite 46

KÜCHE

Koch des Monats: Star mit Bodenhaftung 50

Christian Petz nennt das edle Wiener „Palais Coburg“ allen Ernstes „mein Wirtshaus“. Dort tischt der interessanteste Koch Österreichs auf, was ihm Laune macht – von Kutteln bis Kaviar



Witzigmann: Frühlingssonnen für zwei 60

Eckart Witzigmann und Susanne Rieger begrüßen den Lenz mit Erdbeeren, Morcheln und Täubchen

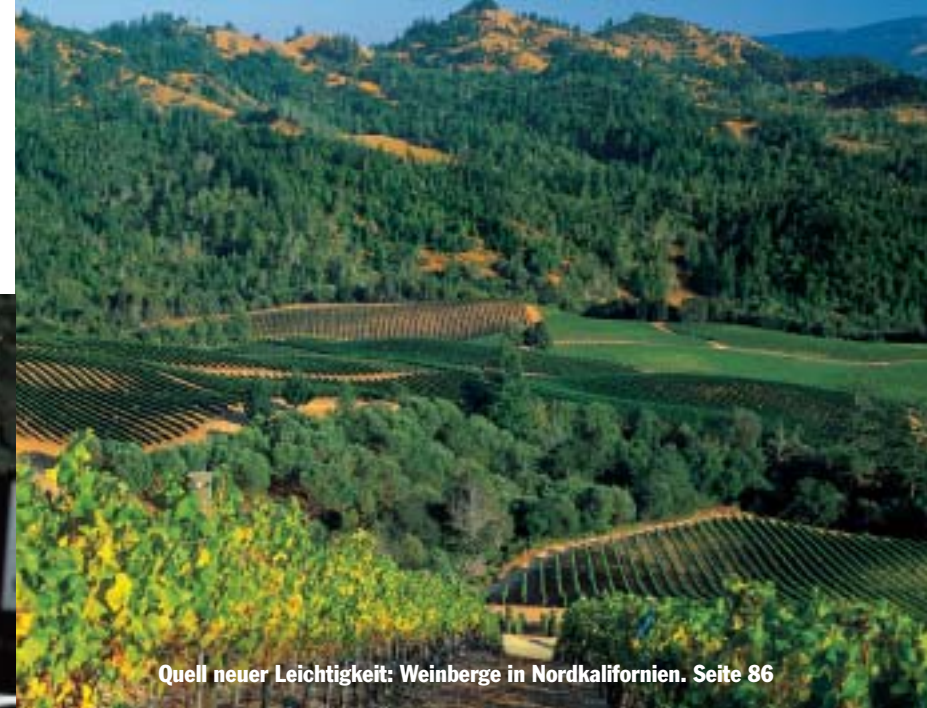
Olivennöl: Etikettenschwindel beim Discounter 75

Neueste Testmethoden decken auf: Wo „Natives Olivenöl Extra“ draufsteht, ist oft was anderes drin

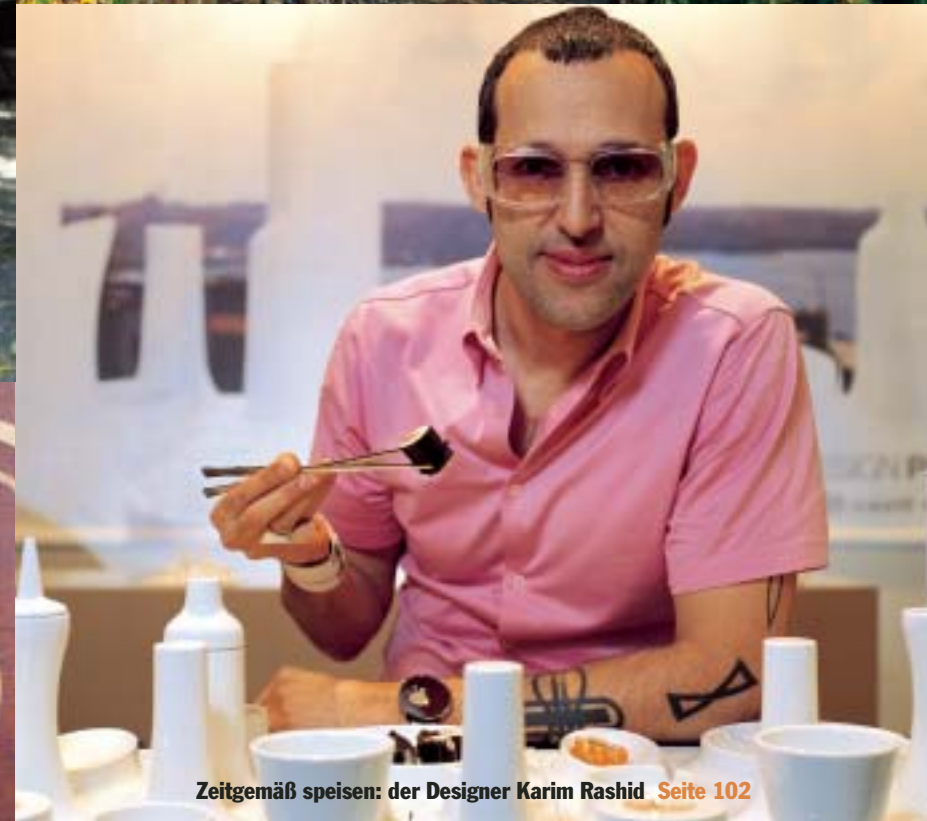
Küchenpraxis: So macht Pasta bella figura 82

Jürgen Dollase verrät Rezepte für den feinsten Nudelteig und die subtilste Sauce zu Ravioli

Wiener Delikatesse: Christian Petz (l. u.) serviert Zickleinschulter. Seite 50



Quelle neuer Leichtigkeit: Weinberge in Nordkalifornien. Seite 86



Zeitgemäß speisen: der Designer Karim Rashid Seite 102

FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 22

TITEL: Täubchen auf Spinat mit Pinienkernen empfiehlt Eckart Witzigmann als Frühlingsspeise für zwei. Fotografiert hat es Michael Boyny, das Styling stammt von Michael Pannewitz.

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

Kalifornien: die neue Anmut des Weißweins 86
Charme-Offensive der nordkalifornischen Winzer: weg vom Buttergeschmack, hin zu Zitrusaromen

Wein aktuell: die WINE AWARDS 2005 95
Der WEIN GOURMET ehrte Winzer und Kenner

Weinprobe: Cava lässt die Laune sprudeln 97
Der katalanische Schaumwein ist ein angenehm leichter Aperitiv, oft auch zu angenehmen Preisen

Das Perlen Spaniens: Cava der Extraklasse. Seite 97



LEBENSART

Marken & Mythen: Glückwunsch, Kranich! 100
Die Nachkriegs-Lufthansa fliegt seit 50 Jahren

Interview: die bunte Welt des Karim Rashid 102
Der New Yorker Stardesigner plant die moderne Esskultur – mit Tischlandschaften aus Porzellan

Manieren: So macht sich ein Gast beliebt 112
Horst-Dieter Ebert gibt Tipps für Anlässe aller Art

MAGAZIN

Unterwegs 117
Von Lübeck bis Miami Beach. E-Mail aus Shanghai

Eberts Bordbuch 124
Condor, Swiss und JetBlue: drei Erfahrungsberichte

Siebeck's Seitenhiebe 126
Das Buttermuseum von Cork ist ein Saisonartikel

Nachschlag 130
Die schwarze Kunst: Skulpturen aus Schokolade

RUBRIKEN

Editorial 3
Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt 10
Kahls Tafelspitzen 23
DER FEINSCHMECKER-Club 109
Leserbriefe 128
Impressum 129
Vorschau 132