

# FEINSCHMECKERS MENÜ

## REISE

### Frankreich: Schatzsuche am Atlantik 24

An der nördlichen Westküste zwischen Lorient und La Rochelle sind in bescheidenen Lokalen talentierte Köche am Werk. Eine Entdeckungsreise

### Valencia: Start frei für Segler und Küchen! 42

Pünktlich zum America's Cup glänzt die spanische Hafenstadt mit Neubauten und exquisitem Essen

### Island: Feuer, Eis und Meeresfrüchte 52

Außer Gletschern und Geysiren hat die Insel im hohen Norden auch einfallsreiche Köche zu bieten



Frühe Genussübung: reife Erdbeeren im Juni. Seite 68

## KÜCHE

### Köchin des Monats: Hamburg mediterran 58

Ins italienische Milieu hat Cornelia Poletto bloß eingeheiratet. Dennoch führt die Winkler-Schülerin eine der besten Mittelmeerküchen in Deutschland

### Schulkantinen-Test: Qualität für die Pause? 68

Wir haben uns angesehen, was den Schülern so alles aufgetischt wird. Manche dürfen sogar mitkochen

### Erziehung: Das sinnliche Klassenzimmer 76

Ein Plädoyer für Genussunterricht statt Theorie

### PISA-Test: Was ist eine Vinaigrette? 78

Wissen Jugendliche, wann die Äpfel reifen oder wer Harald Wohlfahrt ist? Wir haben nachgefragt

### Wissenschaft: Auf den Geschmack gekommen 82

Wie uns bei Tisch Instinkt und Erfahrung prägen

### Magazin: Kurze Texte über junge Esser 86/90

Buchtipps, Reportagen, Lieblingsspeisen-Umfrage

### Kinder im Restaurant: Eltern unter Strom 88

Raucher, Radau und rutschige Stühle – warum das öffentliche Essen mit der Familie so anstrengend ist



Fischeridyll am Atlantik: die Île de Noirmoutier. Seite 24

Cornelia Polettos rares Federvieh: lasagnette mit Wildperlhuhn. Seite 58



Gar nicht teuflisch: Winzer und Kellermeister vom Gut Trio Infernal. Seite 108

Lernen fürs Leben: Unterricht in der Ducasse-Kochschule. Seite 124



## GETRÄNKE

Weinkolumne: Beratung per Strichcode? 107  
Kein noch so kluges Gerät ersetzt den Fachhändler

### Priorat: Spektakuläres aus Katalonien 108

In kaum zwei Jahrzehnten wurde das Hinterland von Tarragona zu Spaniens Top-Weinregion und lockt Spitzenwinzer wie Glücksritter an

### Weinprobe: Bordeaux zum Spartarif 119

Côtes de Bourg und Côtes de Blaye bieten kaum Noblesse, aber guten Wein für kleines Geld

### Gut zum Essen: Bordeaux jenseits des Médoc. Seite 119



## LEBENSART

### Kochschule: Perfektion steht hoch im Kurs 124

Im Pariser „Atelier gastronomique“ des Küchenstars Alain Ducasse lassen sich Hobbyköche fortbilden

### Marken & Mythen: Der Traum der Alfisti 128

Seit 40 Jahren schwärmen Fans für den Alfa Spider, Dustin Hoffmans Flitzer aus der „Reifeprüfung“

## MAGAZIN

### Unterwegs 135

Von Berlin bis Palm Springs. E-Mail aus Kassel

### Eberts Bordbuch 146

Größer geht's nicht: die „Freedom of the Seas“

### Siebecks Seitenhiebe 148

Warum das Pariser „Taillevent“ eine Ikone bleibt

### Nachschlag 152

Wo ein armes Schwein in besten Händen ist

## RUBRIKEN

### Editorial 3

### Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt 6

### Kahls Tafelspitzen 21

### DER FEINSCHMECKER-Club 131

### Leserbriefe 150

### Impressum 151

### Vorschau 154

### FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:

Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 39.

**TITEL:** Der Spargel-agnolotto auf mariniertem Bachsaibling stammt von unserer „Köchin des Monats“ Cornelia Poletto; das Rezept finden Sie auf Seite 61. Foto: Julia Hoersch, Produktion: Frauke Koops

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

**INTERNET-SERVICE:** [www.der-feinschmecker-club.de](http://www.der-feinschmecker-club.de)

Hier finden Sie auch einen Index der FEINSCHMECKER-Themen.

FOTOS: CORBIS/B. SPORRER, ANDIAZINTZMEYER