

# FEINSCHMECKERS MENÜ

## REISE

**Provence: Frankreichs leuchtender Süden** 24  
Herrschaftliche Hotels, flotte Jungköche, die echte Bouillabaisse und das ruhige Hinterland – einige von vielen Gründen für eine Fahrt ans Mittelmeer

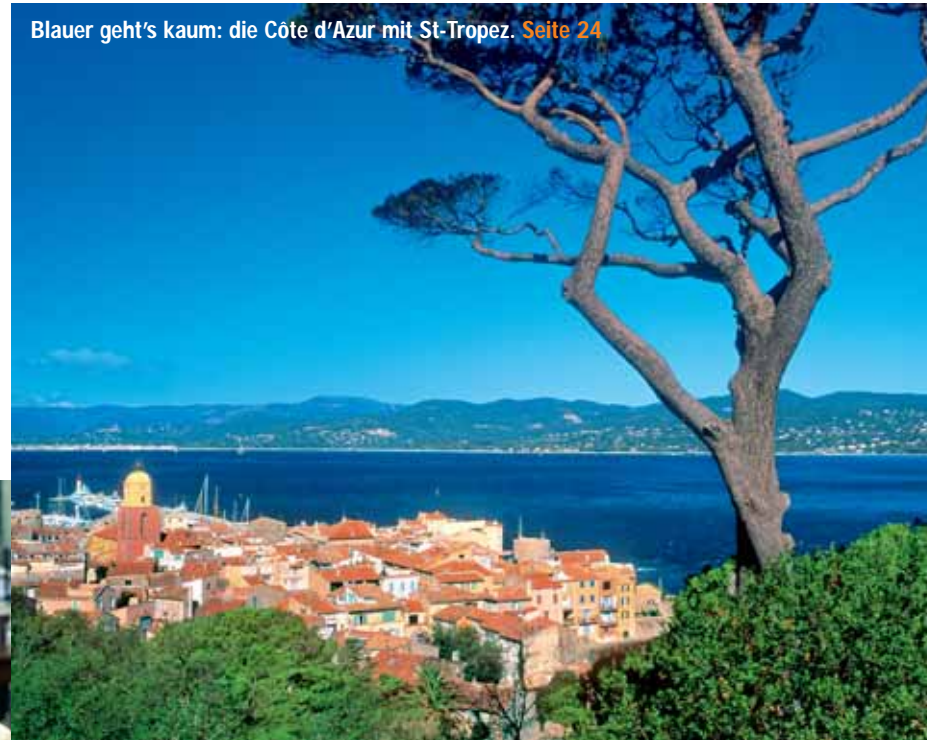
**Fußball-WM: Gutes zwischen den Spielen** 34  
In den Stadien regiert McDonald's. Als Gegenmittel haben wir Kenner aus den WM-Städten gefragt, wo man Sieg und Niederlage würdig nachbereiten kann

**Aufruf: Wer ist Ihr Aufsteiger des Jahres?** 60  
Wir suchen zum 22. Mal hoffnungsvolle Jungköche als Kandidaten für die Trophée Laurent-Perrier

Der Koch als Kicker: Karl Ederer in seinem Münchner Restaurant. Seite 34



Blauer geht's kaum: die Côte d'Azur mit St-Tropez. Seite 24



Leicht exotisch: Witzigmanns Heilbutt im Tomaten-Ingwer-Sud. Seite 74



## KÜCHE

**Koch des Monats: der Maestro von Modena** 62  
Massimo Bottura, einst gefördert von Alain Ducasse und Ferran Adrià, lässt sich von traditioneller *cucina italiana* ebenso inspirieren wie von aktueller Kunst

**Witzigmann für zwei: Pikantes im Frühling** 74  
Ingwer, Chili, Zimt und Kardamom würzen Heilbutt und Kaninchen. Zum Dessert gibt's Schnee-Eier

**Essbare Blüten: eine Pracht zum Vernaschen** 82  
Kapuzinerkresse am Salat, Lilien im Wokgemüse, Veilchen im Dessert – die meisten Blumen sind essbar, viele sind köstlich

**Handlicher Reisebegleiter:**  
In unserer Broschüre finden Sie aktuelle Empfehlungen für den Südfrankreichurlaub – 333 Adressen von Hotels, Restaurants, Winzern und Läden für leckere Souvenirs



Vorsicht beim Nachkochen! Tim Mälzer flambiert furchtlos. Seite 112



Bambusholz im rechten Winkel: Sushi-Bänkchen von Legnoart. Seite 118

**FRF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:**  
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 20.

**TITEL:** Diese Variante der provenzalischen Spezialität *aubergine façon papeton* mit Tomatencoulis, Eischnee und weichem Eigelb kocht Sébastien Aminot im „La Mirande“ in Avignon. Foto: Joerg Lehmann

**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.

## GETRÄNKE

**Wachau: Weltklasse-Weine von der Donau** 88  
Lange galt das enge Tal eher als Riesling-Gebiet. Inzwischen haben die Grünen Veltliner aufgeholt

**Weinprobe: weißer Burgunder mit Geschichte** 99  
Die traditionsreiche Rarität Aligoté hat ihre Meriten

**Weinkolumne: Schnäppchens Hintergrund** 102  
Warum viele Weine weniger kosten, als sie wert sind

**Bier: Ale von Schottlands Whiskyinsel** 104  
Der Malt-Fachmann Walter Schobert beliefert die Pubs von Islay aus seiner eigenen Mini-Brauerei

Alter burgundischer Adel: Sieger der Aligoté-Probe. Seite 99



## LEBENSART

**Fernsehköche: Showmaster am Herd** 112  
Kochsendungen sind die Renner auf allen Kanälen. Aber was kann man von den TV-Brutzlern lernen?

**Design: edles Holz für Küche und Tafel** 118  
Schalen aus Esche, Pfeffermühlen aus Bergahorn, Kirschbaum-Bretter – Naturmaterial ist wieder in

**Marken und Mythen: schneidiges Pärchen** 124  
Die Messerschmiede Zwilling gibt's seit 275 Jahren

## MAGAZIN

**Unterwegs** 125  
Von Düsseldorf nach Miami. E-Mail aus Rostock

**Eberts Bordbuch** 132  
Eine ruhige Nacht mit South African Airlines

**Siebeck's Seitenhiebe** 134  
Der beste Konditor Salzburgs knetet noch von Hand

**Nachschlag** 138  
Fußball total: Alles fürs Fan-Dinner vor der Glotze

## RUBRIKEN

**Editorial** 3  
**Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt** 6  
**Kahls Tafelspitzen** 21  
**DER FEINSCHMECKER-Club** 109  
**Leserbriefe** 136  
**Impressum** 137  
**Vorschau** 140