

# FEINSCHMECKERS MENÜ

## REISE

**Mantua: Wo Volk und Fürsten schlemmen** 26  
Spuren der edlen Hofküche sind für die einstige Residenz der Gonzaga-Herzöge ebenso typisch wie deftige Würste und Reis aus der Po-Ebene

**Hotels in Deutschland: sechs Top-Ten-Listen** 44  
Wo sind Luxus, Ambiente und Wellness perfekt, wo wird am besten gekocht? Wir sagen es Ihnen!

**Oderhaff: Neues aus dem nahen Osten** 52  
In Szczecin alias Stettin, auf Usedom und Wollin ist allerhand im Umbruch. Ein Besuch im Norden des polnisch-deutschen Grenzgebiets lohnt sich allemal



Strandschönheit: die Seebücke von Ahlbeck. Seite 52



Wuchtige Wurst: Mantuaner Metzger mit einer Prachtmortadella. Seite 26

Klarer Augenschmaus: mariniertes Tunfisch von Peter Goossens. Seite 58



## KÜCHE

**Koch des Monats: junger flämischer Meister** 58  
Selbstbewusst vertraut Peter Goossens ganz auf den eigenen Geschmack und auf regionale Produkte. So hat er sich schnell an Belgiens Spitze gekocht

**Rindfleisch: zarte Verführung aus Nebraska** 68  
Nun liefern auch amerikanische Farmen das feine Fleisch der Wagyu-Rinder, berühmt als Kobe Beef

**Kräuter: Aromenvielfalt aus dem Garten** 72  
Jürgen Dollase gibt Tipps für Salate, Suppen und Saucen. Außerdem benutzt er Kräutertee auch als Würzmittel

**Broschüre: Rechtzeitig zur Urlaubssaison empfehlen wir die 500 besten deutschen Hotels, zum Ausspannen und Genießen oder fürs Business**



Australierin in der Provence: die Winzerin Catherine O'Brien. Seite 74



Schildpatt und Schokolade: In Wien gibt es vielerlei Knöpfe. Seite 90

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

**TITEL:** Jakobsmuscheln kommen beim „Vox“ im Berliner „Grand Hyatt“, unserem Hotel des Jahres, unter anderem mit Steinbutt, Calamari und Banane auf den Tisch. Foto: Jan C. Brettschneider

**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

**Provence: viel mehr als nur Urlaubs-Rosé** 74  
Neben belanglosen Spaßweinen entstehen um Aix und Avignon auch ausdrucksstarke Rote und Weiße

**Weinprobe: Schwabens rote Lieblinge** 85  
Manche Trollinger sind weitaus besser als ihr Ruf

**Wein aktuell: Ornellaia – allzu weltläufig?** 88  
Der Kultwein droht seine Eigenart zu verlieren

**Unterschätzte Schwaben: Spitzen-Trollinger.** Seite 85



## LEBENSART

**Geschäfte: Knöpfe für Mantel und Gaumen** 90  
Den Wiener „Knopfkönig“ betreibt ein Chocolatier

**Eberts Manieren: die Kunst des Einladens** 94  
Was man tun sollte, damit Gäste sich wohl fühlen

**Interview: Willemsens Wohnzimmer** 104  
Ein Abend in der Stamm-Osteria des Journalisten

**Sommerrätzel: sechs Fragen für Frankophile** 110  
Eine Reise in die Provence mit American Express

## MAGAZIN

**Unterwegs** 115  
Von Murnau bis Schottland. E-Mail aus New York

**Eberts Bordbuch** 124  
Mit der „Hanseatic“ auf Expedition im Mittelmeer

**Siebeck's Seitenhiebe** 126  
Warum wir beim Weißwein immer frösteln müssen

**Nachschlag** 130  
Kündigt Superspargel jetzt den Aufschwung an?

## RUBRIKEN

**Editorial** 3  
**Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt** 8  
**Kahls Tafelspitzen** 23  
**DER FEINSCHMECKER-Club** 101  
**Leserbriefe** 128  
**Impressum** 129  
**Vorschau** 132