

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

Deutschland mit Seeblick 24

Romantische Plätze, gute Küche: 20 Tipps von Tegernsee und Bodensee bis in den hohen Norden und nach Mecklenburg-Vorpommern

Fischzug in Cornwall 42

Englands zauberhafter Süden hat britische Lebensart pur zu bieten – inklusive *high tea* und neuerdings auch flottem Designerschick

Die neue Pracht in Böhmen 50

Barock, Belle Époque und Jugendstil: Tschechiens berühmte Bäder haben sich wieder herausgeputzt

Cornwall empfängt mit Palmen in St. Mawes. Seite 42



An deutschen Ufern, etwa beim Candlelight-Dinner am Tegernsee. Seite 24

Ein Picknick à la Witzmann – mit Kullerpfirsich zum Dessert. Seite 64



KÜCHE

Dieter Koschka: König der Küste 54

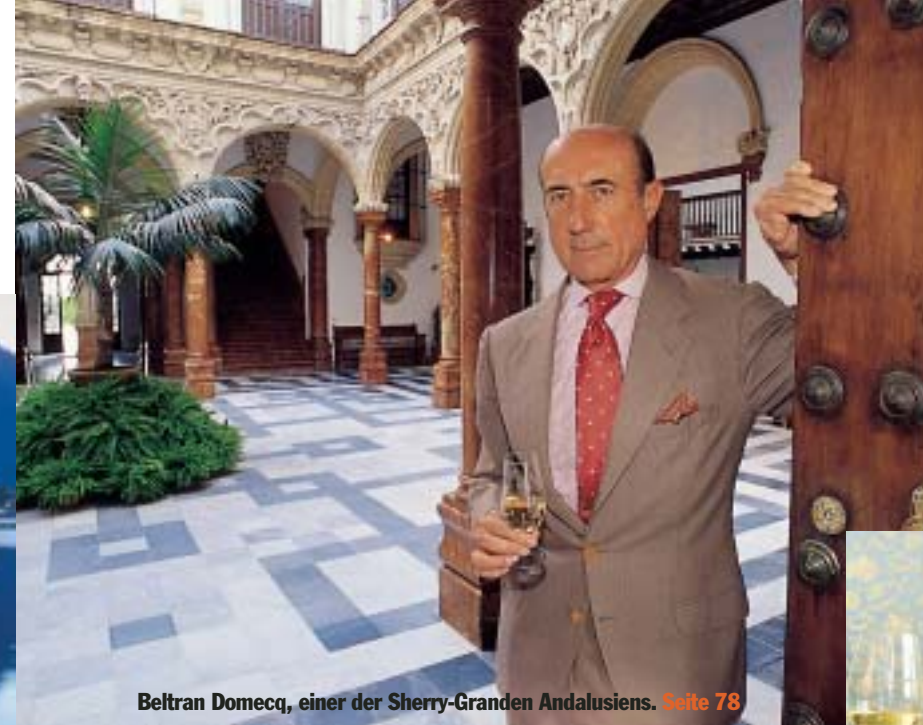
Auch Feinschmecker kommen an der Algarve auf ihre Kosten – wenn sie zu Portugals bestem Koch, in die schöne „Vila Joya“, pilgern

Witzmanns Picknick für zwei 64

Glamour im Grünen: Diesmal machen Eckart Witzmann und Susanne Rieger einen Ausflug mit Roastbeef, Geflügelterrine und Kullerpfirsich

Kleine Fische, großer Schatz 72

Bei Frankreichs Gourmets stehen feinste Ölsardinen in Büchsen hoch im Kurs. Wir besuchten bretonische Sardinenfischer und die Konserven-Manufaktur La Quiberonnaise



Beltran Domecq, einer der Sherry-Granden Andalusiens. Seite 78



Nicht Laptop, sondern Küchenwaage – von Jacob Jensen. Seite 98

GETRÄNKE

Salz und Sonne: Reise zum Sherry 78

Der trockene Manzanilla gehört zu Spaniens vornehmsten Weinen. Autor Ulrich Sautter hat den jahrhundertealten Sherryadel Andalusiens besucht

Wein aktuell: die Macht der Gewohnheit 88

Warum trinken wir bloß immer denselben Wein?

Muscadet: die frische Brise aus Frankreich 91

Die FEINSCHMECKER-Jury stellt ihre zehn Lieblinge der Verkostung vor – zehn knackige Schnäppchen!

Test: Französische Lebensart mit Muscadet. Seite 91



LEBENSART

Zen auf Dänisch 98

Klare Linien statt Hightech-Protz: Der Fantasie von Jacob Jensen verdanken wir Design-Ikonen

Marken & Mythen: Nürnberger Evergreen 103

Der Bleistift „Faber-Castell 9000“ wird 100 Jahre

Die Kunst des Smalltalks 104

Benimm und Anstand gelten wieder etwas, und auch das Plaudern will gekonnt sein. Horst-Dieter Ebert über den guten Ton im Gespräch

MAGAZIN

Unterwegs 109

Von Köln bis Cape Cod. E-Mail aus Luxemburg

Eberts Bordbuch 116

Die Tücken der Technik bei Air France

Siebeck's Seitenhiebe 118

Die Aromaphobie der kulinarischen Leisetreter

Nachschlag 120

Briefmarken, die auf der Zunge zergehen

RUBRIKEN

Editorial 3

Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt 8

Kahls Tafelspitzen 23

DER FEINSCHMECKER-Club 94

Leserbriefe 117

Impressum 119

Vorschau 122

FF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 30

TITEL: Filet vom Bodensee-Zander auf Wirsing mit sautierten Pfifferlingen und Kartoffelpüree fotografierte Michael Boyny im „Hoyerberg-Schlössle“ in Lindau für unseren Seen-Test, Seite 24

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.