

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

- München-Special: die heißesten Lokale** 26
Vom edlen Butterbrot bis zum Spitzen-Sushi: Neues aus der Gastro-Szene der bayerischen Hauptstadt
- München-Special: bayerische Küche** 38
Deftig, aber köstlich: Schmankerl vom Feinsten
- München-Special: Bars und Nachtleben** 44
Das Beste für den Abend: bunte Cocktails, schöne Aussicht und „Schumann’s“ mit neuer Adresse
- Top-Ten-Listen: die 50 besten Restaurants** 58
Küche, Service, Ambiente – wir sagen Ihnen, wer in Deutschland derzeit wirklich Spitze ist



Tränke mit Tradition: Das „Hofbräuhaus“ gilt vielen als das Herz Münchens. Seite 38



Koch am Kopfende: das „Arnolfo“-Team am Mittagstisch. Seite 64

KÜCHE

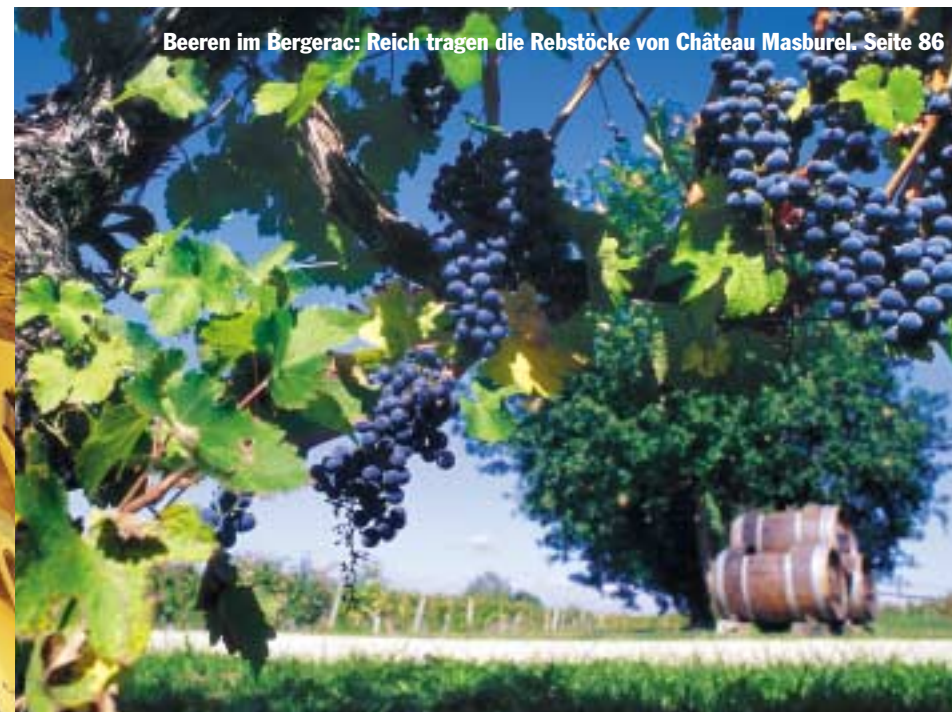
- Koch des Monats: toskanische Doppelspitze** 64
Im „Arnolfo“ in Colle di Val d’Elsa interpretiert Gaetano Trovato die Tradition, die weil sein Bruder Giovanni Wein und Gäste betreut
- Von Kopf bis Fuß: ein ganzes Spanferkel** 74
Das Jungtier von den Ohren bis zu den Pfoten zu verarbeiten, klingt für Großstädter nach einem Abenteuer. Aber es lohnt sich!
- Kunst am Brot in Rom** 82
Mit Einfallsreichtum und antiken Rezepten betreibt Maria Grazia Panella eine der besten Backstuben Italiens



Restaurant-Broschüre 2005:
Von den Kultstätten der Haute Cuisine über gemütliche Landgasthäuser bis zu flotten Szenebistros: Wir bewerten aktuell 600 kulinarische Adressen zwischen Rügen und dem Bodensee



Feines vom Ferkel: Spieße vom gebeizten Rückenfilet auf Tomaten. Seite 77



Beeren im Bergerac: Reich tragen die Rebstöcke von Château Masburel. Seite 86



Meister auf Molteni: Jean-Claude Bourgueil mit seinem Lieblingsherd. Seite 108

FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 50

INTERNET-SERVICE: www.der-feinschmecker-club.de,

TITEL: Diese Variationen vom Lamm serviert Karlheinz Hauser im Hamburger Restaurant „Seven Seas“ (siehe Restaurant-Broschüre, Seite 81). Fotografiert hat sie Jan C. Brettschneider

DER FEINSCHMECKER-INDEX IM NETZ: alle Themen der letzten Jahre unter www.der-feinschmecker-club.de/go/index

GETRÄNKE

- Weinreise Bergerac: respektlose Nachbarn** 86
Die Winzer im Landesinneren fürchten sich nicht vor der berühmteren Konkurrenz aus dem Bordelais
- Wein aktuell: nicht über die Preise jammern!** 96
Wenn ihm die bewährten Tropfen zu teuer werden, muss der Weinfreund eben etwas Neues entdecken
- Weinprobe: Rotwein aus Griechenland** 99
Lange galten Weine aus Hellas wenig. Aber manche Sorten erreichen heute geradezu klassisches Niveau

Griechisches für Genießer: Rotweine im Test. Seite 99



LEBENSART

- Molteni: der Herd der großen Köche** 108
Küchenmeister wie Paul Bocuse lassen sich ihre Öfen nach Maß bauen – zum Preis von Limousinen
- Marken & Mythen: Porzellan gut in Form** 114
Keine Firma hat mehr Designpreise gewonnen als Rosenthal. Der Geschirrhersteller wird 125 Jahre alt

MAGAZIN

- Unterwegs** 115
Von Berlin bis Mallorca. E-Mail aus Kopenhagen
- Siebeck's Seitenhiebe** 124
Genuss, der nichts kostet? Ein furchtbarer Irrtum!
- Eberts Bordbuch** 126
Auf geheimem Jungferflug mit dem Airbus A 380
- Briefe** 128
Lob und kritische Anmerkungen unserer Leser
- Nachschlag** 130
Brot-Couture: Gaultier entwirft Krümel-Kleider

RUBRIKEN

- Editorial** 3
- Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt** 10
- Kahls Tafelspitzen** 25
- DER FEINSCHMECKER-CLUB** 105
- Impressum** 129
- Vorschau** 132