

FEINSCHMECKERS MENÜ

JUBILÄUMS-EXTRAS

30 Jahre DER FEINSCHMECKER: ein Rückblick 10

Moden damals und heute: Was wir lieben; 62
und was wir nicht mehr sehen können

70er-Jahre-Design: eineiige rote Sakkos 67
Wie zwei Herren einen Wirt mit Blumen strafen

Großes Preisrätsel: 40 Preise zum Jubiläum 84
Vom BMW über Spitzenweine bis zur Kreuzfahrt

Hall of Fame: 30 kulinarische Helden 126
Menschen, denen deutsche Genießer viel verdanken

Wolfram Siebeck's Luxusmast 131
Was ein Kritiker in 30 Jahren so alles durchmacht

REISE

Paris: FEINSCHMECKERS große Liebe 40
Immer wieder fahren wir mit Begeisterung an die Seine – und nennen Ihnen 30 aktuelle Gründe dafür

KÜCHE

Ikone der Kochkunst: von Bocuse bis Adrià 68
Sechs Küchenmeister, die Geschichte schrieben

Runder Tisch: drei Köche und ihre Konzepte 92
Was zählt heute wirklich in der Gastronomie?

Endrunde: Aufsteiger des Jahres 98
Küren Sie den besten deutschen Nachwuchskoch!

Koch des Monats: der Chef der Chefs 100
Wie Alain Ducasse sein Gourmet-Weltreich regiert



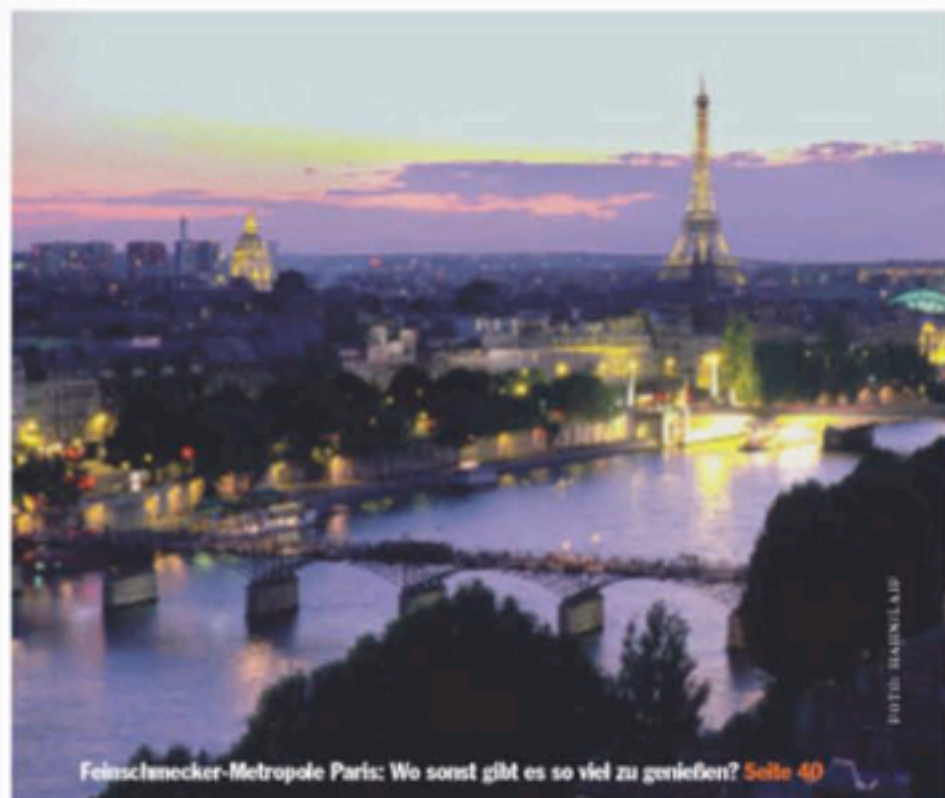
Welt-Meister: Alain Ducasse mit seinen Köchen. Seite 100

Testköchin: Haute Cuisine für zu Hause 116
So erprobt Heide Günter FEINSCHMECKER-Rezepte

Witzmann: Fleischpflanzerl und Obazda 120
Die wahre bayerische Brotzeit zum Oktoberfest

Interview: 30 Jahre am „Waldhorn“-Herd 132
Albert Bouley kocht seit 1975 in Ravensburg

Spezialitäten: Deutsches vom Feinsten 134
Unsere 30 Favoriten – von der Rostbratwurst bis zum Weizenbier, vom Tannenhonig bis zum Stollen



Feinschmecker-Metropole Paris: Wo sonst gibt es so viel zu genießen? Seite 40

Lammrücken: Rustikales vom Ducasse-Jünger Benoît Witz. Seite 105



Rheinische Winzerclique: „Message in a bottle“. Seite 146



Kühles Design: die Isolierkanne „MC No. 1“ von Alfi. Seite 176

RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 56

TITEL: Die elegante Hummerkreation von Jean-Pierre Vigato fotografierte Joerg Lehmann im Restaurant „Apicius“ in Paris

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.

GETRÄNKE

Winzercliquen: Gemeinsam sind sie stark 146
In immer mehr deutschen Anbaugebieten schließen sich junge Winzer zu Gruppen zusammen: Vereint wollen sie am Profil ihrer Region feilen

Weinkolumne: Edelzwicker & Billigheimer 156
30 Jahre deutscher Konsum mit Höhen und Tiefen

Weinprobe: Genüsse, die uns bewegt haben 158
Unvergessliche Flaschen – und ihre Nachfolger

Wieder probiert: denkwürdige Weine. Seite 158



LEBENSART

Weinetiketten: Klarheit statt Zierrat 168
Auf den Flaschen setzt sich die Moderne durch

Vom Hypergourmet zum Billigbanausen 172
Über die größten Nervensägen am Partybuffet

Kulinarisches Design: German Classics 176
Zwölf zeitlose Entwürfe der letzten Jahrzehnte

Vincent Klink: Agenda 2040 186
Ein Koch malt sich den Speiseplan der Zukunft aus

RUBRIKEN

Editorial	3
News	38
Kahls Tafelspitzen	39
DER FEINSCHMECKER-Club	165
Briefe an unsere Leser	190
Impressum	191
Nachschlag	192
Vorschau	196

Exklusives Geburtstagsgeschenk für unsere Leser: Wir haben 30 deutsche Spitzenköche um je ein Rezept gebeten – viel Vergnügen mit den Ideen der Meister in unserer Beilage!

