

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

- Moskau: russischer Farbenrausch** 26
Die Hotels messen sich an der Pracht der Zaren, das Nachtleben tobt, und die Köche erfreuen westliche Gourmets und neureiche Russen gleichermaßen
- Hotels in Deutschland: unsere Favoriten** 46
Sechsmal Top Ten: Grandhotels und charmantes Ambiente, Wellness-Oasen und Business-Quartiere, Feinschmecker-Tempel und die besten Hotelbars

Hotel des Jahres: Münchens „Bayerischer Hof“. Seite 46



Herz der Metropole: Am Kreml wirkt Moskau trügerisch ruhig. Seite 26

KÜCHE

- Koch des Monats: hoch hinaus in Berlins Oase** 56
Der junge Schwabe Michael Kempf triumphiert im „Facil“ mit Fantasie, Ehrgeiz und sonnigem Gemüt
- Aufsteiger des Jahres: Wer wird's diesmal?** 68
Wählen Sie Deutschlands besten Nachwuchskoch!
- Küchenpraxis: Fundament fürs Süße** 70
Die Fonds machen viele Hauptgerichte erst delikat. Jürgen Dollase überträgt das Prinzip aufs Dessert
- Aquakultur: Edelfische aus dem Becken** 74
Was taugen Steinbutt, Kabeljau oder Loup de Mer von der Farm? Unsere Blindverkostung von Wild- und Zuchtfisch ergab Erstaunliches. Außerdem: Hintergründe, Einkaufstipps und ein Testbericht zu verschiedenen Lachssorten



Kartoffel-Special: Der Deutschen liebste Knollen sind viel mehr als bloße Sättigungsbeilagen. Die 35 Rezepte in unserer Beilage präsentieren sie als Püree und als Salat, im Brot, in der Suppe und mit Trüffeln



Berliner Moderne: Kempfs Spanferkeleisbein mit Jakobsmuschel. Seite 56



Unterwegs im Beaujolais: Winzer Georges Viornery. Seite 88



Ein Picknick im Boot: Lustreise durch den Wörlitzer Park. Seite 114

GETRÄNKE

- Beaujolais: Der Primeur ist nicht alles** 88
Im Süden Burgunds gibt es auch Winzer, die den jährlichen Hype um den Jungwein nicht mitmachen
- Riesling-Preis: Einladung zur großen Gala** 98
Wenn der Sieger gekürt wird, können Sie dabei sein
- Weinkolumne: Keine Perlen vor die Säue!** 100
Nicht immer ist ein Spitzenwein am Platz: Teil zwei des Vorabdrucks aus Hugh Johnsons neuem Buch
- Weine aus den Marken: roter Landadel** 105
Zehn Empfehlungen aus dem Hinterland der Adria

Voll warmer Würze: Rote aus den Marken. Seite 105



LEBENSART

- Interview: Nomade mit festem Wohnsitz** 110
Der Fernsehproduzent Nico Hofmann spricht über Leber, Hotelpersonal und Wasserbedarf auf Reisen
- Spanferkel am Fuße des Vulkans** 114
Landpartie im Gartenreich Wörlitz: kulinarische Inszenierung mit einem Wutausbruch des Vesuvus

MAGAZIN

- Unterwegs** 141
Von Essen bis Chile. E-Mail aus Frankfurt am Main
- Eberts Bordbuch** 156
Sportliche Autofähre: der Lexus Hybrid RX 400h
- Siebeck's Seitenhiebe** 158
Wie die Garnelen unsere Restaurants überrollten
- Nachschlag** 162
Bauernmalerei mal ganz anders: Kunst im Reisfeld

RUBRIKEN

- Editorial** 3
- Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt** 8
- Kahls Tafelspitzen** 23
- DER FEINSCHMECKER-Club** 85
- Leserbriefe** 160
- Impressum** 161
- Vorschau** 164

FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 42.

TITEL: Wachtel im *brik*-Teig mit Gemüsechartreuse serviert Jochen Kempf im Restaurant „Prinz Frederik“ im Hotel „Abtei“, einem der besten Ambiente-Hotels Deutschlands. 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
Hier finden Sie auch einen Index der FEINSCHMECKER-Themen.