

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

- Champagne: Reise ins Reich der Sinne** 30
Wer hier auf dem Weg nach Süden einfach nur durchrauscht, verpasst vielerlei große Genüsse
- Niederlande: kleines Land, große Köche** 48
Sechs Küchenmeister sichern unseren Nachbarn ihren Platz auf der kulinarischen Weltkarte
- Hotel-Ranking: Schönes für die Nacht** 62
Die besten Häuser für Feinschmecker, Wellnessfreunde oder Geschäftsleute: sechs Top-Ten-Listen



Aufbruch zu neuen Ufern: Hans van Wolde in Maastricht. Seite 48

KÜCHE

- Küchenpraxis: Fisch auf den Punkt gebracht** 75
À point statt glasig – Wege zur perfekten Garung
- Koch des Monats: der Marathon-Mann** 78
Karl-Emil Kuntz sucht die Herausforderung, beim Dauerlauf wie in der Küche in Herxheim-Hayna
- Trüffeln: Schnüffeleien im Piemont** 90
Warum die Pilzsucher rund um Alba im Herbst immer auf den Hund kommen
- Brot: mit Laib und Seele** 98
Die Münchner „Hofpfisterei“ liefert noch heute traditionell gebackene Genussmittel

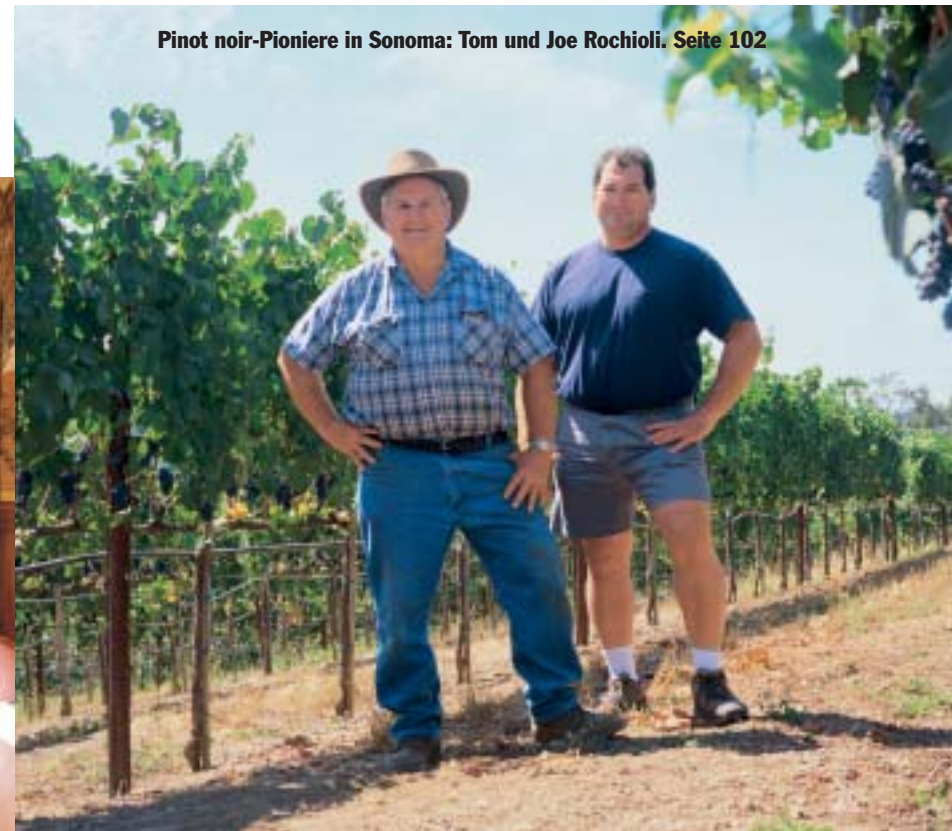


Bäcker-Broschüre 2005:
Wer handwerklich gefertigtes Backwerk mit Biss und Aroma sucht, braucht Glück – oder gute Tipps. Die geben wir Ihnen: In unserer aktuellen Broschüre empfehlen wir 500 Backstuben in ganz Deutschland



Speisesaal im Château de Fère. Seite 30

Runde Sache: der Wildlachsstrudel von Karl-Emil Kuntz. Seite 78



Pinot noir-Pioniere in Sonoma: Tom und Joe Rochioli. Seite 102

GETRÄNKE

- Kalifornien: Pinot noir erobert Sonoma** 102
Dank kühlem Pazifikwind und motivierten Winzern reifen in nordkalifornischen Garagen Spitzenweine
- Wein aktuell: Marketing auf gut Deutsch** 131
Warum die Welt glaubt, bei uns wüchse nur Riesling
- Weinprobe: Aglianico, die Kraft des Südens** 133
Italiens Charakterrebe fasziniert mit herben Aromen
- Wettbewerb: Whisky-Kenner 2005 gesucht!** 152
Der Sieger reist zu den schottischen Destillieren



Eigenwillig: Aglianico aus Süditalien. Seite 133

LEBENSART

- Interview: Salute, Commissario Brunetti!** 136
Schauspieler Uwe Kockisch über venezianische Märkte, Mutterns Gulasch und Hunger am Filmset
- Fernsehen: Nachwuchs für den Herd** 142
Jetzt läuft die erste deutsche Kochshow für Kinder

MAGAZIN

- Unterwegs** 155
Von Rügen bis Rio. E-Mail aus Philadelphia
- Eberts Bordbuch** 166
Lexus SC430: nicht schön, aber selten – und gut!
- Siebeck's Seitenhiebe** 168
Wer hat Angst vor Aal, Kalbskopf und Kutteln?
- Nachschlag** 170
Neues Wachstum – wenigstens im Kürbisbeet

RUBRIKEN

- Editorial** 3
- Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt** 8
- Kahls Tafelspitzen** 27
- DER FEINSCHMECKER-CLUB** 149
- Leserbriefe** 167
- Impressum** 169
- Vorschau** 172

FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 26

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

TITEL: Den Salat von Pomelos und Taschenkrebse mit Garnelenspieß in der Kokosnuss kreierte Gerd Eis, Restaurant „Ente“ im „Nassauer Hof“, Wiesbaden. Fotografiert hat ihn Wolfgang Schardt.

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