

# FEINSCHMECKERS MENÜ

## REISE

**Brüssel: Neues aus le village global** 28

Die EU-Hauptstadt ist auch der Kochtopf Europas. Noch nie war die Gastroszene dort so aufregend wie heute; dazu gibt es originelle Hotels und Läden

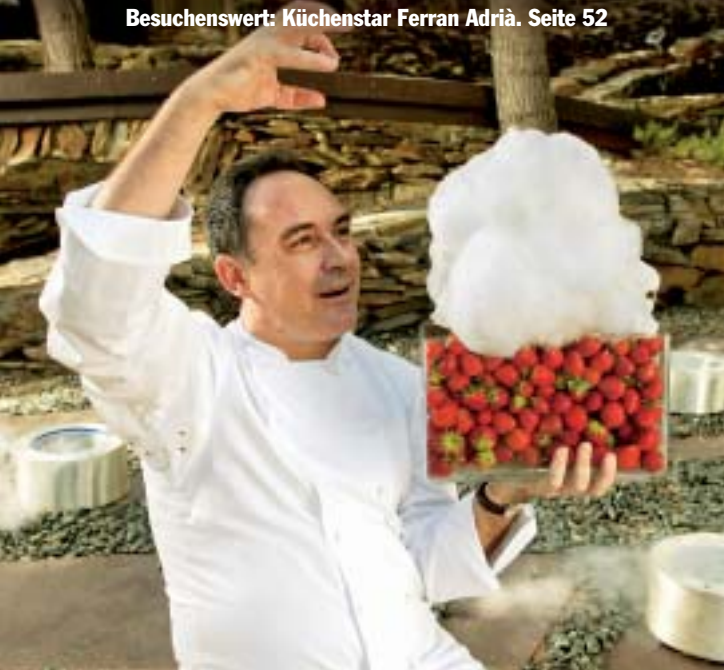
**Europas beste Köche: Künstler am Herd** 52

Zwölf perfekte Handwerker voll genialer Ideen – bei jedem dieser Großmeister sollte ein Gourmet wenigstens einmal im Leben einen Tisch reservieren

**Thailands Norden: Musterdorf und Zeltstadt** 64

In Chiang Mai und im Goldenen Dreieck sind ausgefallene Quartiere der Luxusklasse entstanden

**Besuchenswert: Küchenstar Ferran Adrià. Seite 52**



**Funkelndes Wahrzeichen: Brüssels frisch restauriertes Atomium. Seite 28**



**Fisch vorweg: Yannick Alleno's Makrele mit Weißweingelee. Seite 70**



## KÜCHE

**Koch des Monats: Auf dem Thron von Paris** 70

In der barocken Pracht des „Meurice“ interpretiert Yannick Alleno vergessene Pariser Rezepte neu

**Südindiens Gewürze: Wo der Pfeffer wächst** 80

Unser Special ergänzt aromatische Rezepte aus der Region Kerala durch eine Warenkunde und eine Reportage aus den Pfefferplantagen von Malabar

**Witzigmann für zwei: Molliges im Herbst** 92

Steinpilze, Wildhasenragout, Kastaniennudeln und Preiselbeer-Crêpes für lange, gemütliche Abende



**Bodensee-Trio: Robert und Manfred Aufricht mit Hund Alex (v. l.). Seite 116**



**Hornkonzert für die Beute: Jäger im Hof von Schloss Frankenberg. Seite 138**

**FF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:**  
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 47.

**TITEL:** Ein Kartoffeltörtchen mit Steinpilz und *pancetta* ist die Vorspeise in Eckart Witzigmanns Herbstmenü für zwei; das Rezept steht auf Seite 94. Foto: Michael Boyny, Styling: Michael Pannewitz

**TITELTHEMEN:** Die auf dem Titel angekündigten Themen sind im Inhaltsverzeichnis durch rote Schrift hervorgehoben.

**INTERNET-SERVICE:** [www.der-feinschmecker-club.de](http://www.der-feinschmecker-club.de)  
Hier finden Sie auch einen Index der FEINSCHMECKER-Themen.

## GETRÄNKE

**Weinkolumne: Obstsalat und breite Hüften** 115  
Hugh Johnson über die Sprache der Weinexperten – letzter Teil des Vorabdrucks aus seinem neuen Buch

**Bodensee: Eine Hauptrolle für Dr. Müller** 116  
Aus Müller-Thurgau entstehen hier rassige Weine. Doch der Ehrgeiz mancher Winzer reicht weiter

**Weinprobe: Der Charme der Mittelschicht** 131  
Rote Côtes du Rhône bieten Genuss für wenig Geld

**Geschmack: Zählappell für die Papillen** 134  
Jancis Robinson über mehr oder weniger sensible Zungen und die Probleme der „Hyperschmecker“

**Vergnügen für jeden Tag: Côtes du Rhône. Seite 131**



## LEBENSART

**Jagd: Der Baron bläst zur Wildsaison** 138  
Vor dem Genuss von Rehkeule und Wildschwein stehen Ruhe, Geduld und Respekt vor den Tieren

**Polit-Restaurants: Berliner Lokalrunde** 152  
„Borchardt“, „Einstein“, „Paris Bar“ – Evelyn Roll schildert die Bühnen der Hauptstadtprominenz

## MAGAZIN

**Unterwegs** 159  
Von der Ostsee bis Indien. E-Mail aus New York

**Eberts Bordbuch** 172  
Glück beim Flug: Huhn und Hostess in Bestform

**Siebeck's Seitenhiebe** 174  
In Chicago herrscht jetzt die Foie-gras-Prohibition

**Nachschlag** 178  
London für Topfgucker: ein Stadtmodell aus Blech

## RUBRIKEN

**Editorial** 3  
**Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt** 8  
**Kahls Tafelspitzen** 25  
**DER FEINSCHMECKER-Club** 149  
**Leserbriefe** 176  
**Impressum** 177  
**Vorschau** 180