

# FEINSCHMECKERS MENÜ

## REISE

**Hongkong – Shanghai: chinesisches Duett** 22  
Die Hafenstädte laden zum Vergleich auf hohem Niveau ein: Welche Boomtown hat die steileren Wolkenkratzer, die komfortableren Suiten, die besseren Köche und die schrägeren Designerlokale?

**Südtirol: Adventszauber in den Alpen** 50  
Fünf große Weihnachtsmärkte gibt es in der Region. Aber jenseits von Strohsternen und süßem Gebäck setzt auch hier das 21. Jahrhundert die Maßstäbe

**Vor der Domfassade: Weihnachtsmarkt in Brixen. Seite 50**



**In Shanghais Altstadt: Zickzack-Brücke und Huxingting-Teehaus. Seite 22**



**Unter Fenchelfächer und Orangenfilets: Langustine von Thieltges. Seite 66**



## KÜCHE

**Koch des Jahres: In aller Ruhe zum Ruhm** 66  
Vom Pensionskoch in der elterlichen Herberge ist Helmut Thieltges mit Schmelz und Saucenkunst zum international gerühmten Meister aufgestiegen

**Gewürnelken: Sansibars Exportschlager** 84  
Die Insel vor Tansania deckt allein 80 Prozent des Weltbedarfs an den aromatischen Blütenknospen

**Rent a Cow: Comeback der Aktie Regina** 99  
Wieder können Sie Anteile an Schweizer Bergkäse erwerben – wir haben die Kühe dazu geleast

**Fischkoch-Wettbewerb: die besten Rezepte** 102  
Das tischen die Gewinner des LINIE-Förderpreises auf

**Beilage für Kaffeefans: Für unser Special haben wir Bohnen und Maschinen getestet, empfohlen Cafés, Röstereien, Geschäfte – und zehn ausgefallene Rezepte**



**Auf Château Lafite ganz leger: Baron Eric de Rothschild. Seite 106**

## GETRÄNKE

**Weindynastien: der Herr von Château Lafite** 106  
Eric de Rothschild trägt seinen großen Namen so lässig wie das Doppelleben als Bankier und Winzer

**Weinprobe: Luxus in Lachsrosa** 117  
Rosé-Champagner sind Kostbarkeiten mit Charakter

**Bio-Champagner: Prickelndes aus der Natur** 120  
Die Biodynamik hebt die Rolle des *terroir* hervor

**Weinkolumne: Schwere Jungs? Nein danke!** 122  
Jancis Robinson ärgert sich über wuchtige Flaschen

**In zarten Farben: edle Rosé-Champagner. Seite 117**



**Mit ausgefallenen Mustern: Designertassen zum Verschenken. Seite 124**

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

**TITEL:** Hummer auf confiertem Chicorée mit Passionsfrucht-*beurre-blanc* von Helmut Thieltges, unserem „Koch des Jahres“; sein Rezept steht auf Seite 76. Foto: Wolfgang Schardt, Produktion: Frauke Koops.

**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.

## LEBENSART

**Porzellan: Farbe bekennen mit Tassen** 124  
Buntes Tee- und Kaffeegeschirr eignet sich bestens zum Verschenken – als Unikat oder aus edlen Serien

**Tafelsilber: weißer Glanz in Handarbeit** 136  
Jarosinski & Vaugoin, Wiens letzte Silberschmiede

**Tischgespräch: Senta Bergers Heimweh** 140  
Die Schauspielerin redet über österreichische Wurst, Krautfleckerln und die genussfreundliche Cinecittà

## MAGAZIN

**Unterwegs** 147  
Von Hamburg über St. Petersburg bis Barcelona

**Eberts Bordbuch** 156  
Schön weich, aber keine neue DS: der Citroën C 6

**Siebeck's Seitenhiebe** 158  
Über Kängurus, Handküsse und Berliner Charme

**Nachschlag** 162  
Freeclimbing im kolumbianischen Kaffeesacklager

## RUBRIKEN

**Editorial** 3  
**Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt** 6  
**Kahls Tafelspitzen** 21  
**DER FEINSCHMECKER-Club** 133  
**Leserbriefe** 160  
**Impressum** 161  
**Vorschau** 164