

Alle Themen aus dem zweiten Halbjahr 2008 finden Sie auch im Internet: Klicken Sie unter www.der-feinschmecker-club.de den Button „Index“ an. Dort können Sie durch die Eingabe eines Schlagworts Ihre Suche noch individueller gestalten.

Reisethemen		Restaurants (Inland)		Finsterwalde/Niederlausitz	
	Heft/Seite		Heft/Seite		
Apulien: von Natur aus schön	9/22	Die Besten der Besten 2008	9/42	„Goldener Hahn“: Kalbsfilet und Kalbszunge	10/148
Berlin: Currywurst – Seelenwärmer im Neonlicht	8/114	Auenwald-Däfern/Schwaben		Gummersbach/Bergisches Land	
Burgenland: goldener Oktober im Burgenland	10/40	„Waldhorn“: Es geht auch ohne Spätzle	11/150	„Die Mühlenhelle“: Eine alte Weberei knüpft an ihre besten Zeiten an	12/182
Chablis: Klasse in allen Größen	9/84	Bad Laasphe		Hamburg	
Champagne: kleine Häuser, große Champagner	12/122	„Ars Vivendi“: mutig und übermütig	12/183	„Yu Yuan“: chinesische Botschafter	12/178
Dalmatien, zeitlos schön	8/20	Bad Schandau/Elbsandsteingebirge		Karben bei Frankfurt	
Gotland ist voller Geheimnisse	7/38	„Sendig“: ansprechende französische Küche im „Hotel Elbresidenz“	7/108	„Neidharts Küche“: Bio im Industriegebiet	12/184
Istrien: alte Pracht und neue Küchen	9/123	Bayreuth		Kassel	
Kopenhagen: aktuelle Restaurant- und Hoteltipps	12/196	„Schloss Neudrossenfeld“: Heini Schöpf vor den Toren Bayreuths	11/150	„Orangerie“: des „Schweinchens“ Ableger	9/116
Languedoc: Berlou, ein Weindorf im Wolfsland	8/86	Berlin		Köln	
Monte Carlo: aktuelle Restaurant- und Hoteltipps	7/114	„Die Spindel“: junge deutsche Küche auf Vor-Wende-Porzellan	12/178	„La Vision“: Höhenflug mit Rochenflügeln	11/145
München – Autowelt: aktuelle Modelle und kreative Kulinarik mit Bodenhaftung	12/58	„Frühsammers Restaurant“: Gastgeber im Tennisclub in Berlin-Grünwald	11/146	Leipzig	
Niederösterreich: auf den Alleen im Mostviertel	8/46	„MA“: Asia-Style deluxe im „Adlon“-Palais	8/124	„Niemanns Tresor“: Kaninchen in der Bank	12/180
Nordfrankreich: Nouvelle Vague – nordfranzösische Talente	8/34	„Maremoto“: Spargel-Ei und Hibiskus-Papier	7/108	Lübeck	
Oslo: aktuelle Restaurant- und Hoteltipps	9/124	„uma“: Asia-Style deluxe im „Adlon-Palais“	8/124	„Terraneo“: Südliches im Kaufmannshaus	11/146
Ostsee-Special: Mecklenburg-Vorpommern (Heiligendamm bis Darß), Dänemark (Charlottenlund, Fünen, Praesto), Schweden (Kivik, Skanör, Ystad)	7/20	„Vienna Bar“: Katerkiller und Currywurst	6/120	München	
Paris: Wo Paris noch zu bezahlen ist	11/22	„Vitrum“: Neuanfang ohne Handschuhe	10/146	„Do & Co Club“: Menu surprise	7/108
Périgord während der Trüffelsaison	12/50	Celle		„Hunsinger“: Fisch vor nackten Wänden	9/117
Prag: Prags neue Lebenslust	10/22	„Endtenfang“: Sobotkas Enzyklopädie	11/146	„Show Room“: gelungenes Cross-over	8/126
Singapur: aktuelle Restaurant- und Hoteltipps	11/156	Coburg		Münster	
Siziliens tiefer Süden kocht hochmodern	7/50	„Esszimmer“: Steigerung in Rot	9/116	„Hof Wesendrup“: ummantelte Taubenbrust und Wacholderkorn-Sorbet	11/148
St. Petersburg: weiße Tage in St. Petersburg	12/28	Dresden		Naurath/Eifel	
Stockholm: frische Brise – Neues in Stockholm	9/48	„Maurice“: Alois Köpf feiert sein Comeback	7/107	„Landhaus St. Urban“: Restaurant des Jahres 2008	9/40
Stuttgart – Autowelt: alles in Bewegung	12/60	Düsseldorf		Recklinghausen	
Tallinn: aktuelle Restaurant- und Hoteltipps	10/156	„1806“: Michael Reinhardt kocht im Restaurant des „Breidenbacher Hofs A Capella“	8/123	„Impression“: kluge Vorsicht mit Curry	8/125
Toskana – Suvereto: toskanische Alternative	7/74	Erfurt		Rottach-Egern/Tegernsee	
Tsingtau: aktuelle Restaurant- und Hoteltipps	8/132	„Gloriosa“: Endlich mal ein richtiger Risotto!	9/116	„Dichterstub'n“: Turmbauer als Doppelspitze	7/109
Umbrien: Umbriens große Hoffnung	10/98	Essen		„Gourmet-Restaurant Überfahrt“: höchste Ansprüche am Tegernsee	10/145
Vierwaldstätter See: Italien kann warten	10/52	„Wallberg“: Hommage an Philippe Rochat	8/126	„Seehotel Überfahrt“: rasant ans neue Ufer mit Christian Jürgens, Koch des Jahres 2008	12/70
Wolfsburg – Autowelt: Wie sich das „Ritz-Carlton“ entwickelt hat? Prächtig!	12/64				

Stuttgart „Speisemeisterei“: wilder Prinz im Schloss	12/177	Mougins/Südfrankreich „La Broche de Fer“: aufgespießter Hummer	8/129	Küsnacht „Petermann's Kunststuben“: etwas für gut gereifte Gourmets	9/118
Tegernsee „Michael Fells Restaurant“: mediterranes Flair	7/109	Paris „Le Dali“: Deckengemälde von Ara Starck „Les Petites Sorcières“: das überraschende Comeback der Ghislaine Arabian	6/127 10/150	St. Moritz „Romanoff“: Gourmetküche im Suitenhotel „Carlton“	12/187
Unna/Ruhrgebiet „Landhaus Ententeich“: Blutwurst zu Foie gras	10/148	Versailles „Gordon Ramsay au Trianon“: französische Klassiker nach einem englischen Frühstück	12/190 7/110	Zürich „The Restaurant“: im kulinarischen Olymp des „The Dolder Grand“ ist der alte Dresscode vergessen	7/110
Weiden/Oberpfalz „Thun“: Aufschwung mit kleiner Karte	10/148	GROSSBRITANNIEN London „Andaman“ im „St. James's Hotel and Club“	11/154	SPANIEN Barcelona „Abac“: souveränes Küchenhandwerk statt katalanischer Experimente	12/190
Wernberg-Köblitz/Oberpfalz „Kastell“: Der neue Burgherr überzeugt	10/149	London „Wild Honey“: des „Arbutus“ elegante Schwester	8/129	„Mexiterrané“ im Hotel „Casanova“: mexikanisch, mediterran und katalanisch	11/155
Wildberg/Schwarzwald „Talblick“: Gelernt ist gelernt	12/184	IRLAND Kenmare „Mulcahys Restaurant“: frischer Fisch auf unirisische Weise	12/187	Lasarte-Ortia/Baskenland „Martín Berasategui“: baskische Moderne (Koch des Monats Juli)	7/56
Restaurants (Ausland)					
	Heft/Seite				
AUSTRALIEN Melbourne „Eleonore's“: Rehfilet aus dem Yarra Valley	12/195	ITALIEN Palermo/Sizilien „Osteria dei Vespri“: Wo Visconti drehte, werden alte Rezepte neu entdeckt	12/191	Madrid „Sergi Arola Gastro“: Dresscode beim Rocker	7/115
BELGIEN Mol (bei Antwerpen) „t Zilte“: Viki Geunes, Koch des Monats Oktober	10/62	Proceno/Nordlatium „Castello di Proceno“: Traditionsgerichte aus der etruskischen Grabkammer	10/152	Puerto de Santa Maria „Aponiente“: Innovationen am Atlantik	10/152
Noville-sur-Mehaigne/Brabant „L' Air du temps“: Programm der Kontraste	11/153	Soriso/Piemont „Al Sorriso“: Luisa, das schönste Lächeln in Piemont (Luisa Valazza, Köchin des Monats November)	11/52	TSCHECHIEN Mcely/Böhmen „Piano Nobile“: bodenständige Gerichte im „Chateau Mcely“	12/187
CHINA Shanghai „Tables“ im „Portman Ritz-Carlton“: besonderes Glanzlicht mit multikultureller Gastronomie	11/157	Torbato/Lombardei „Dispensa Pani e Vini“: kaufen und essen	8/130	TÜRKEI Istanbul „W“: amerikanischer Lifestyle am Bosphorus im „Spice Market“	8/130
DÄNEMARK Krusa „Restaurant Bind“: Herings-Türme an der Förde	11/151	NIEDERLANDE Maastricht „Beluga“: Hans van Wolde, der Tüftler von Maastricht	10/150	VEREINIGTE STAATEN/USA New York „Adour“: der zweite Versuch des Alain Ducasse	8/131
FRANKREICH Ammerschwahr/Elsass „Aux Armes de France“: souverän	8/126	ÖSTERREICH Langenlois „Schwillinsky“: himmlische Beständigkeit	10/151	„Monteverde at Oldstore Manor“: Finesse unter alten Eichen	7/115
Lembach/Elsass „Cheval Blanc“: Fernand Mischlers Rückzug	9/120	RUSSLAND Moskau „Warwary“: Haute Cuisine der Barbaren	9/121	Stowe „Solstice“: konsequent Vermont Erzeugnisse	12/195
Lyon „Le Potager des Halles“: vom Altmeister geadelt	12/189	SCHWEIZ Basel „Stucki“: Eisenkraut-Curry in Basels Restaurant-Legende	9/115	Yountville „The French Laundry“: Amerikas Nummer eins (Thomas Keller, Koch des Monats August)	8/68



Hotels (Inland)

	Heft/Seite
Bad Schandau/Elbsandsteingebirge	
„Hotel Elbresidenz“: Eleganz am Strom	7/108
Baden-Baden	
„Brenner's Park-Hotel & Spa“: Hotel des Jahres 2008	7/46
Dresden	
„Hotel Suitess“: Biedermeier an der Frauenkirche	7/107
Düsseldorf	
„Breidenbacher Hof A Capella“: Assistenz für die Gäste	8/123
Frankfurt	
„25hours Hotel“: stonewashed in Blau	11/148
Großräschen/Niederlausitz	
„Seehotel Großräschen“: Seenlandschaft statt Tagebau	10/146
Konstanz	
„Riva“: Schwimmen über dem Bodensee	9/118
Oberammergau	
„Hotel Maximilian“: Alpenchic	6/124
Rheinsberg/Brandenburg	
„IFA Hafendorf“: Insel-Suiten für Bootfahrer	12/180
Senftenberg/Niederlausitz	
„Wellnesshotel Seeschlösschen“: Türmchen, Giebel und 5000 Quadratmeter Wellness	10/148
Tegernsee	
„Villa am See“: Michael Fell fängt neu an	7/109

Hotels (Ausland)

	Heft/Seite
AUSTRALIEN	
Yering bei Melbourne	
„Château Yering“: behagliche Suiten im einstigen Stall	12/195
BELGIEN	
Genk	
„Carbon“: Design trifft Bergbau	12/188
CHINA	
Hongkong	
„Peninsula“: Luxus-Insel in Hongkong	9/112
Macau	
„Pousada de Sao Tiago“: portugiesisches Erbe im chinesischen Spielerparadies	10/157

Shanghai

„Portman Ritz-Carlton“: schöner, besser, größer	11/157
„Swissotel Grand“: neuer Komfort in zentraler Innenstadtlage	11/157

DÄNEMARK

Borkop-Brejning	
„Comwell Kellers Park“: bunte Lichtwellen über dem Vejlefljod	9/118

GRIECHENLAND

Gerolimenas	
„Kyrimai“: Gutes aus der Natur	7/115

GROSSBRITANNIEN

London	
„St. James's Hotel and Club“: eine britische Institution	11/154

ITALIEN

Proceno	
„Castello di Proceno“: Traditionsgerichte aus der etruskischen Grabkammer	10/152

Sannicola

„Villa Rodogallo“: zu Gast in Don Ambrogios Kinderstube	7/113
--	-------

SCHWEIZ

Luzern	
„Radisson SAS Lucerne“: Glas, Licht und Wein	11/153

St. Moritz

„Carlton“: nur noch Suiten mit Alpenblick	12/187
--	--------

Zürich

„The Dolder Grand“: Der Service spurtet auf Pirelli-Schuhen durchs Restaurant	7/110
--	-------

SPANIEN

Barcelona	
„Casanova“: schmissiger barcelonesker Stil	11/155

Valencia

„The Westin“: Luxus in Top-Lage	6/128
---------------------------------	-------

TSCHECHIEN

Mecly/Böhmen	
„Chateau Mecly“: wohnen wie die Grafen von Thurn und Taxis	12/187

TUNESIEN

Carthage Byrsa	
„Villa Didon“: Sagenhaftes zwischen Karthago und Mittelmeer	10/155

VEREINIGTE STAATEN/USA

Miami	
„The Regent Bal Harbour“: Heimkino, Butlerservice und ein Spa von Guerlain	12/193

New York

„The Plaza“: Üben für Las Vegas	9/125
---------------------------------	-------

Stowe/Vermont

„Stowe Mountain Lodge“: Luxus im Jetset-Village	12/195
--	--------

Getränkethemen

	Heft/Seite
Berlou im Languedoc: ein Weindorf im Wolfsland	8/86
Bierprobe: Abwechslung unterm Schaum. Die Vielfalt jenseits des Pils	7/91
Bordeaux 2007, Jahrgangsbewertung	7/82
Chablis: Klasse in allen Größen	9/84
Champagner: kleine Häuser, große Champagneer	12/122
Gin: der beerenstarke Drink	7/88
Nebenerwerbsswinzer: zwischen Benziner und Burgunder	8/80
Suvereto: toskanische Alternative	7/74
Symington – lange Reise zum Genuss (Weindynastien Teil 6)	11/74
Traubensäfte von deutschen Winzern im Test	11/104
Umbriens große Hoffnung	10/98
Weinbars in Europa: Design inklusive	7/94
Weinkarten: die besten Weinkarten Deutschlands	12/142
Weinkolumne	
Die Welt zu Gast im Auktionshaus	11/102
Heiße Wette auf den Klimawandel	8/96
Lehrer im Laden	9/94
Reststübe Rieslinge feiern ein Comeback	7/90
Viele Spitzenwinzer verkaufen nur noch über Händler – wenig kundenfreundlich	12/144
Wein im Visier strenger Kontrollen und moralischer Appelle	10/118

Weinprobe

Frankens Bodenschätze	9/95
Internationale Rote aus Deutschland	11/99
Rosati aus Mittelitalien	8/93
Rote aus dem Languedoc	10/115
Spätburgunder – Charaktere von Rhein und Saône	12/134



Rezepte

	Heft/Seite	
A		
Aal- und Langustinen-Variation mit süß-sauren Navetten	10/64	
Aalspieße und Gazpacho	8/56	
Algen-Kartoffel-Salat zu Maultaschen	7/71	
Apfel-Rosinen-Chutney	8/62	
Apfel-Sellerie-Salat zur Räucherforelle	8/54	
Aprikosen-Schalotten-Chutney	8/62	
Aprikosengugelhupf	8/57	
Artischocke und Orangencoulis zur Seezunge	8/73	
Artischocken- <i>fumet</i> zu Loup de Mer, Riesengarnele und ligurischem Bulgur	12/98	
Atlantik-Seezunge mit Baby-Artischocke und Orangencoulis	8/73	
B		
Barolo-Sauce zu Rinderfilet mit Nusskruste und Zwiebel-Mark-Ravioli in Rinderconsommé	11/58	
Basilikumsorbet mit Himbeeren und Aprikosenschmant	6/62	
Bauernbrot-Sandwiches	8/53	
Birnenbrand- <i>granité</i> , halb gefrorene Mango und Früchtekompott zu Sellerie-Sorbet	7/63	
Blutwurst vom Kalb und Trüffeln zum Kartoffelkuchen	12/116	
Bockwurst in drei asiatischen Variationen mit <i>wasabi</i> -Ingwer-Kartoffeln	12/108	
Bockwurst-Eis, Senfluft und Essiggelee zur Kartoffel-Bockwurst-Wüste	12/110	
Bockwurst-Zucchini-Rolle und Bockwurst-Kartoffel-Carpaccio mit warmer Vinaigrette	12/107	
Bottarga-Graupen, Olivenölemulsion und Graubrot-Cannelloni zur Rotbarbe (Meerbarbe)	12/97	
Bouchot-Muscheln zu Gambas im Paellasud	12/75	
Brioche, herzhaft	8/57	
Buchenpilze und Mangold zu Müritz-Lamm	9/64	
Bulgur auf ligurische Art zu Loup de Mer mit Riesengarnele und Artischocken- <i>fumet</i>	12/98	
C		
Camembert mit Kräutern und gegrilltem Porree	8/61	
Champignons und Zucchini mit Gemüsetatar	8/59	
<i>Clafoutis</i> (Kirschauflauf)	8/60	
Jakobsmuscheln (<i>coquilles Saint-Jacques</i>) mit Meeresfrüchten und Kerbel- <i>beurre-blanc</i>	9/62	
E		
Ei vom Bauernhof mit Roter Bete, flüssigem Kräutersalat, baskischem Carpaccio und geräuchertem Käse	7/59	
Erbsen-Savarin mit Winterwurzel-Allerlei und Trüffeln	12/114	
Essiggelee, Senfluft und Bockwurst-Eis zur Kartoffel-Bockwurst-Wüste	12/110	
F		
Fasanenbrust mit Topinamburpüree und Pata negra	12/76	
Felchen, gefüllt, auf Gurkengemüse in Weißherbstbutter	7/68	
G		
Gaisburger Marsch von Land und Meer	7/70	
Gambas im Paellasud und Bouchot-Muscheln	12/75	
Gazpacho mit Aalspießen	8/56	
Geflügelspieße	8/58	
Gemüsesalat mit Estragon-Fenchel-Crème-fraîche	8/71	
Gemüsesalat zum Tafelspitz	8/54	
Graubrot-Cannelloni, Bottarga-Graupen und Olivenölemulsion zur Rotbarbe (Meerbarbe)	12/97	
Grünkern-Eintopf mit Waldpilzen und Blattpetersilie	9/12	
Gugelhupf mit Aprikosen	8/57	
Gurkengemüse und Weißherbst-Butter zu gefüllten Felchen	7/68	
H		
Haselnüsse und Trüffeln zu Robiola tris	12/115	
Hasenrücken mit Makkaroni von Roter Bete und Kaffee	10/66	
Hechtklößle mit Spinat	7/69	
I		
Ingweeis, Krokantsegel und Pistazienbiskuit zu Pistazienflan	10/68	
Ingwer- <i>wasabi</i> -Kartoffeln zu Bockwurst in drei asiatischen Variationen	12/108	
Innereien – Kochschule Fleisch, 3. Teil	11/64	
J		
Jus, Grundrezept	9/74	
K		
Käse, geräuchert, zum Ei vom Bauernhof mit Roter Bete, baskischem Carpaccio und flüssigem Kräutersalat	7/59	
Kaffee und Rote Bete als Makkaroni zu Hasenrücken	10/66	
Kalbs- und Lammkoteletts, mariniert	8/59	
Kalbsbrust auf Zwiebelbett	12/95	
Kalbshaxe, glasiert, mit ihrer Jus	10/80	
Kalbskopfschnitte mit confierten Kartoffeln, Trüffelgelee und Sellerieschaum	12/117	
Kalbskutteln in Verjus mit rotem Schalottenkompott und Bratkartoffeln	11/68	
Kalbsniere, im eigenen Fettmantel gebraten, mit Senfsauce und Süßkartoffeln	11/66	
Karamell mit Birnen und Johannisbeeren	9/66	
Kartoffel, gratiniert, und mit Alba-Trüffel gefüllt	11/54	
Kartoffel-Algen-Salat zu Maultaschen	7/71	
Kartoffel-Bockwurst-Wüste mit Bockwurst-Eis, Senfluft und Essiggelee	12/110	
Kartoffelkuchen mit Trüffeln und Kalbsblutwurst	12/116	
Kerbel- <i>beurre-blanc</i> zu Meeresfrüchten und Jakobsmuscheln	9/62	
Kirschauflauf (<i>clafoutis</i>)	8/60	
Koriander-Limetten-Butter zu Rinderleber in Kokos mit Holunderrotkraut und Karamellbirnen	11/70	
Kräutersalat, flüssiger, zum Ei vom Bauernhof mit Roter Bete, baskischem Carpaccio und geräuchertem Käse	7/59	
Kronfleisch, gesottenes (<i>onglet</i>), Wurzelgemüse und gespickte Zwiebel	10/78	
Kürbis, gelber, als Risotto mit Amaretti, <i>aceto balsamico</i> und Ziegenqorgonzola-Sauce	11/57	
L		
Lamm- und Kalbskoteletts, mariniert	8/59	
Lammkeule auf Ofengemüse mit Rosmarinkartoffeln	12/94	
Langustinen- und Aal-Variation mit süß-sauren Navetten	10/64	
Lebkuchentunke mit Sauerkraut und Würstchen	9/83	
Limetten-Koriander-Butter zu Rinderleber in Kokos mit Holunderrotkraut und Karamellbirnen	11/70	
Loup de Mer mit ligurischem Bulgur, Riesengarnele und Artischocken- <i>fumet</i>	12/98	
M		
Mangold und Buchenpilze zum Müritz-Lamm	9/64	
Mango-Papaya-Chutney	8/62	
Mark-Zwiebel-Ravioli in Rinderconsommé zu Rinderfilet mit Nusskruste und Barolo-Sauce	11/58	
Maultaschen mit Kartoffel-Algen-Salat	7/71	
Meeresfrüchte und Jakobsmuscheln mit Kerbel- <i>beurre-blanc</i>	9/62	
Melonen-Minze-Cocktail	8/57	
Müritz-Lamm mit Mangold und Buchenpilzen	9/64	
N		
Navetten, süß-sauer, zu Langustinen- und Aal-Variation	10/64	
O		
Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln zur Lammkeule	12/94	



<i>Onglet</i> – gesottenes Kronfleisch, Wurzelgemüse und gespickte Zwiebel	10/78	Sauerbraten mit flambierten Apfelscheiben	12/93	Wurzel-Allerlei und Trüffeln zu Erbsen-Savarin	12/114
Orangencoulis und Artischocke zur Seezunge	8/73	Sauerkraut und Würstchen mit Lebkuchentunke	9/83	Z	
P		Schalotten-Aprikosen-Chutney	8/62	Ziegengorgonzola-Sauce zum Risotto vom gelben Kürbis mit Amaretti, und <i>aceto balsamico</i>	11/57
Papaya-Mango-Chutney	8/62	Schalottenkompott, rot, und Bratkartoffeln zu Kalbskutteln in Verjus	11/68	Zitronen-Ingwer-Huhn in Olivenölmarinade mit Ofengemüse	9/81
Papaya-Pflaumen-Chutney	8/62	Schinkenbrot mit Champignonrahm und Speckluft	12/72	Zitronen-Variation und Champagneraufguss	12/78
Pata negra und Topinamburpüree zur Fasanenbrust	12/76	Schoko-Malz-Riegel mit Popcorn-Sorbet und kandierten Erdnüssen	8/75	Zucchini-Bockwurst-Rolle und Bockwurst-Kartoffel-Carpaccio mit warmer Vinaigrette	12/107
Pfifferlings-Radieschen-Gemüse zu Schweinekoteletts	9/74	Schwäbisch-Hällischer Schweinebauch, bei Niedrigtemperatur gegart	9/76	Zucchini und Champignons mit Gemüsetatar	8/59
Pflaumen-Papaya-Chutney	8/62	Schwein – Kochschule Fleisch, 1. Teil	9/70	Zwiebel-Mark-Ravioli in Rinderconsommé zu Rinderfilet mit Nusskruste und Barolo-Sauce	11/58
Pistazienflan mit Ingweireis, Krokantsegel und Pistazienbiskuit	10/68	Schweinebauch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, bei Niedrigtemperatur gegart	9/76		
Popcorn-Sorbet und kandierte Erdnüsse zum Schoko-Malz-Riegel	8/75	Schweinekoteletts mit Radieschen-Pfifferlings-Gemüse	9/74		
R		Schweinebäckchen, geschmort, in Rosmarin-Mandel-Butter	9/72		
Radieschen-Pfifferlings-Gemüse zu Schweinekoteletts	9/74	Seezunge mit Baby-Artischocke und Orangencoulis	8/73		
Räucherforelle mit Apfel-Sellerie-Salat	8/54	Sellerie-Apfel-Salat zur Räucherforelle	8/54		
Reh, gestrudelt	9/81	Sellerie-Sorbet mit Birnenbrand-Granité, halb- gefrorener Mango und Früchtekompott	7/63	Produkte	Heft/Seite
Rind – Kochschule Fleisch, 2. Teil	10/74	Sellerieschaum und Trüffelgelee zur Kalbs- kopfschnitte mit confierten Kartoffeln	12/117	Birnenmost und Birnenbrand: Spezialität aus dem Mostviertel	8/46
Rinderconsommé zu Rinderfilet mit Nusskruste, Barolo-Sauce und Zwiebel-Mark-Ravioli	11/58	Senfluft, Bockwurst-Eis und Essiggelee zur Kartoffel-Bockwurst-Wüste	12/110	Currywurst: Seelenwärmer im Neonlicht	8/114
Rinderfilet mit Nusskruste, Barolo-Sauce und Zwiebel-Mark-Ravioli in Rinderconsommé	11/58	Stubenkükenroulade im Petersilienmantel mit getrüffelnder Keule und Speck	12/118	Eiscreme: zum Dahinschmelzen	7/6
Rinderleber in Kokos mit Limetten-Koriander-Butter, Holunderrotkraut und Karamellbirnen	11/70	T		Grillgeräte im Test: Hitze unter freiem Himmel	8/64
Rinderschulter, in Rotwein geschmort, mit Bohnen und Butternudeln	10/76	Tafelspitz mit Gemüsesalat	8/54	Grünkern: unreifes Körnchen	9/12
Risotto von gelbem Kürbis, Amaretti, <i>aceto balsamico</i> und Ziegengorgonzola-Sauce	11/57	Topinamburpüree und Pata negra zur Fasanenbrust	12/76	Heringe à la Bismarck	7/14
Robiola tris mit Haselnüssen und Trüffeln	12/115	Trüffeln und Haselnüsse zu Robiola tris	12/115	Küchendesign: zurück zur Küchenwerkstatt	11/134
Rosinen-Apfel-Chutney	8/62	Trüffel (Alba) als Füllung für gratinierte Kartoffeln	11/54	Kürbiskernöl: kernige Typen	12/84
Rosmarin-Mandel-Butter zu geschmorten Schweinebäckchen	9/72	Trüffeln und Kalbsblutwurst zum Kartoffelkuchen	12/116	Marken & Mythen	
Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse zur Lammkeule	12/94	Trüffeln und Wurzel-Allerlei zu Erbsen-Savarin	12/114	Gaggia – 70 Jahre Kaffee unter Druck	11/133
Rotbarbe (Meerbarbe) auf Bottarga-Graupen, Olivenölemulsion und Graubrot-Cannelloni	12/97	Trüffelgelee und Sellerieschaum zur Kalbs- kopfschnitte mit confierten Kartoffeln	12/117	Taschenmesser von Victorinox – Schweizer mit Schneid	8/109
Rotbarbe mit Kristallschuppen in Felsenfisch-Jus mit Safran	7/61	V		Marken & Mythen: Toblerone – der Duty-free-Bestseller feiert 100. Geburtstag	10/130
Rote Bete und Kaffee als Makkaroni zu Hasenrücken	10/66	Variation von Langustine und Aal mit süß-sauren Navetten	10/64	Muskatkekse gegen Kater	12/15
Rotkraut mit Holunder zu Rinderleber in Kokos mit Karamellbirnen und Koriander-Limetten-Butter	11/70	Verjus für Kalbskutteln mit rotem Schalottenkompott und Bratkartoffeln	11/68	Schüsseln, die anmachen	8/110
S		W		Trüffeln aus dem Périgord: immer der Nase nach	12/50
Salat von jungem Gartengemüse mit Estragon-Fenchel-Crème-fraîche	8/71	<i>Wasabi</i> -Ingwer-Kartoffeln zu Bockwurst in drei asiatischen Variationen	12/108	Wer hat's erfunden?	
Sandwiches mit Bauernbrot	8/53	Wolfsbarsch (Loup de Mer) mit ligurischem Bulgur, Riesengarnele und Artischocken- <i>fumet</i>	12/98	Bain-Marie	12/18
		Würstchen und Sauerkraut mit Lebkuchentunke	9/83	Champagnerflöte	10/14
				Eiswaffel	8/14
				Flotte Lotte	9/14
				Sparschäler	11/12

Specials		Geschäfte / Firmen		Bücher	
	Heft/Seite		Heft/Seite		Heft/Seite
Designhotels: die Renaissance der Farbe	10/120	Bad Saarow		Amme, Jochen: „Historische Bestecke II“	10/16
Draußen essen: zehn anspruchsvolle Lunchempfehlungen	8/32	„Feinkostinsel am Märkischen Meer“	12/185	Arenz, Ewald: „Der Duft von Schokolade“	7/12
Kulinarische Geschenke:		Berlin		Badorrek, Johanna (Hg.): „Gaumenfreu(n)de zwischen Iller und Lech“	8/16
Liebesgaben zum baldigen Genuss	12/146	„Apfelgalerie Schöneberg“:		Bauer, Wolfgang-Otto: „Europäisches Besteckdesign 1948–2000“	10/16
Service-Special: der perfekte Service	11/109	Apfel-Raritäten	11/10	Bedford, Sibylle: „La Vie de Château“	7/12
Weinbars in Europa: Design inklusive	7/94	„Holzapfel“: Küchenmesser, Taschenmesser, Rasiermesser, Sägen, Äxte und andere Schneidwerkzeuge	11/149	Chinn, Bobby: „Der Geschmack Vietnams“	11/14
Tests		Boxberg-Schwabhausen		Desarthe, Agnes: „Mein hungriges Herz“	7/12
	Heft/Seite	Hofmann: Grünkern – unreifes Körnchen	9/12	Drouard, Alain: „Geschichte der Köche in Frankreich“	10/16
Grillgeräte im Test:		Dettelbach		Ebenhöh, Klaus und Wolfgang Popp: „Der Philosoph im Topf“	12/20
Hitze unter freiem Himmel	8/64	„Café Achtmann“:		Gautier, Lydia und Jean-François Mallet: „Der Geschmack Afrikas“	11/14
Traubensäfte von deutschen Winzern im Test	11/104	Muskatkeke gegen Kater	12/15	Graff, Monika: „Brasilianisch feiern“ (mit Musik-CD)	11/14
Personen		Hengersberg		Grescoe, Taras: „Verteufelt gut“	7/12
	Heft/Seite	„Metzgerei Mader“: schwarz geräuchert	10/12	Gur, Janna: „Die neue israelische Küche“	11/14
Barth, Mario (Kurzinterview)	7/8	Leinsweiler		Jensen, Jens Christian: „Spitzweg – Koch- und Haushaltsanweisungen“	10/16
Berasategui, Martín; Koch des Monats Juli	7/56	„Pâtisserie Rebmann“: Safrantrüffel und Steinpilzkonfekt	10/152	Meyer, Danny: „Setting the table“	11/128
Deutschmann, Heikko (Kurzinterview)	10/10	Rhönblick/Hermannsfeld		Moret, Christophe: „Pasta de Luxe“	9/16
George, Götz: „Ich bin ein treuer Gast“	12/162	„Wild und grün“ – Delikatessen aus Beeren und Kräutern	10/91	Mutschelknaus, Katja: „Kaffeeklatsch“	8/16
Jürgens, Christian; Koch des Jahres 2008	12/70	Ulm		Norman, Peter, und Mikael Strinnhed: „Pink! gay cooking“	9/16
Knopp, Guido (Kurzinterview)	12/14	„Ulmer Zuckerbäcker“:		Obauer, Karl und Rudolf: „Koche lieber leidenschaftlich!“	9/16
Lohse, Christian; Koch des Monats Juni	6/56	Brezeln aus Meisterhand	8/12	PONS: „Die 1000 wichtigsten Wörter“	8/16
Luther, Dirk; Koch des Monats September	9/60	Stralsund		Raue, Tim: „Aromen(r)evolution“	8/16
Keller, Thomas; Koch des Monats August	8/68	Henry Rasmus: Heringe à la Bismarck	7/14	Redejer-Sosnizka, Ute: „Essen in Frankreich“	8/16
Kroymann, Maren und Claudia Müller: der Duft der Frauenküche	10/132	ÖSTERREICH		Sackmann, Jörg: „Aromen“	12/20
Noll, Ingrid (Kurzinterview)	8/8	Heimschuh		Schareika, Helmut: „Die alten Römer bitten zu Tisch“	10/16
Rakers, Judith (Kurzinterview)	9/8	Ölmühle Hartlieb: sympathisches Öl-Business made in Austria	12/84	Siebeck, Wolfram: „Kochbuch der verpönten Küche“	7/12
Schmidlin, Arno: Nebenerwerbsswinzer – zwischen Benziner und Burgunder	8/80	PORTUGAL		Simonet-Avril: „Trüffel – Königin der Unterwelt“	12/20
Siebeck, Wolfram zum 80. Geburtstag	9/104	Vila Nova de Gaia		Speitkamp, Winfried: „Der Rest ist für Sie!“	11/128
Valazza, Luisa; Köchin des Monats November	11/52	Symington – lange Reise zum Genuss (Weindynastien Teil 6)	11/74	Steiner, Douce: „Cuisine Douce“	12/20
Viki Geunes, Koch des Monats Oktober	10/62			Wolfsgrubner, Linda: „Pistazien und Rosenduft“	11/14
Wenders, Wim (Kurzinterview)	11/8				