

# FEINSCHMECKERS MENÜ

## REISE

- Prag: Goldene Zeiten für Gourmets** 22  
Jugendstil-Cafés und Top-Restaurants, Bierstuben und wohlgefüllte Weinkeller – die tschechische Hauptstadt hat nicht nur dem Auge viel zu bieten
- Burgenland: Die stillen Reize der Ebene** 40  
Unspektakulär, aber überaus gastfreundlich ist Österreichs östlichster Winkel am Neusiedler See, mit besten Produkten und kräftigen Weinen
- Vierwaldstätter See: Italien kann warten!** 52  
Wo viele nur Richtung Gotthard hetzen, nehmen heitere Küche und frischer Fisch den Süden vorweg



Prags Mittelpunkt: der Altstädter Ring mit der Teynkirche. Seite 22



Hoch überm See: Seilbahn nach Rigi Kaltbad. Seite 52

## KÜCHE

- Koch des Monats: Der Aromen-Ingenieur** 62  
Der frühere Technikstudent Viki Geunes tüftelt in Mol Menüs aus, die zu Belgiens feinsten zählen
- Kochschule, Teil 2: Barocke Fleischelust** 74  
Küchenchef Jürgen Koch gibt diesmal Tipps und Rezepte für Rindfleisch, vom Braten bis zum Steak
- Wildpflanzen: Schmackhafte Jagdgründe** 91  
In der Rhön nutzen fünf Frauen ihr Wissen über Beeren und Kräuter, um Delikatessen zu sammeln



Wenig bekannt, aber köstlich: gesottenes Kronfleisch vom Rind. Seite 74



Traubenproben vor der Lese: auf dem umbrischen Weingut Caprai. Seite 98



Bei ihm ist nur das Hemd weiß: der Designer Matteo Thun. Seite 120

## GETRÄNKE

- Riesling Cup 2008: Einladung nach München** 96  
Erstmals prämiert wir den besten deutschen Riesling im „Bayerischen Hof“. Feiern Sie mit!
- Umbrien: Ungezähmter Hoffnungsträger** 98  
Der Sagrantino aus dem Städtchen Montefalco verschreckt Ungeduldige mit herben Tanninen. Doch wer ihn lange reifen lässt, wird reich belohnt
- Weinprobe: Südfranzösische Filetstücke** 115  
Zehn charaktervolle Rote aus dem Languedoc
- Wein aktuell: Von den Italienern lernen** 118  
Gefährdet Wein Moral und Leben? Entspannt euch!
- Jahrgangskarten: Überblick für unterwegs** 139  
Frankreichs Weine, im Taschenformat bewertet



Fleischig, fruchtig, würzig: Languedoc-Weine. Seite 115

## LEBENSART

- Hoteldesign: Die Farbe kehrt zurück** 120  
Es wird bunt in Lobbys, Lounges und Zimmern
- Marken & Mythen: Die Spitzen-Schokolade** 130  
100 Jahre Toblerone – eine Dreiecksgeschichte
- Tischgespräch: Der Duft der Frauenküche** 132  
Maren Kroymann und Claudia Müller essen gern gut – und vegetarisch. Das ist gar nicht so einfach

## MAGAZIN

- Unterwegs** 145  
Vom Tegernsee bis Macao. E-Mail aus Tallinn
- Eberts Bordbuch** 154  
Fast wie im Fernsehen: Traumschiff „Deutschland“
- Siebeck's Seitenhiebe** 158  
Für die Schweizer geht es jetzt um die Wurst
- Nachschlag** 162  
Grillfest mit Weltrekord: die Speisung der 20 000

## RUBRIKEN

- Editorial** 3
- Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt** 6
- Kahls Tafelspitzen** 21
- DER FEINSCHMECKER-CLUB** 141
- Leserbriefe** 160
- Impressum** 161
- Vorschau** 164

**FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:**  
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 36.

**TITEL:** Den pochierten Pfirsich in Moscato d'Asti mit Pfirsichsorbet lässt der Küchenchef Jan Punčochář im Prager Restaurant „Le Terroir“ servieren. Fotografiert hat das Dessert Jan C. Brettschneider.

**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.

FOTOS: INGOLF POMPEI/LOOK, GIULIO ORIANI



**WER IST IHR AUFSTEIGER 2008?**  
Aus den Vorschlägen unserer Leser haben wir sechs Jungköche für die Endrunde ausgewählt. Wer von ihnen soll nun den Trofeo ALESSI gewinnen? Seite 58