

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

Paris: Wo es noch zu bezahlen ist 22
 Frankreichs Hauptstadt ist uns lieb – und immer teurer. Doch anders als die etablierten Starköche nehmen viele junge Köpfe noch moderate Preise. Sogar günstige Hotels lassen sich auftreiben

Hotel-Ranking: Angenehme Nachtruhe 44
 Wir haben wieder Deutschlands Hotels getestet und sieben Top-Ten-Listen erstellt für Grand-, Business- und Trendhotels, schönes Ambiente, entspannende Wellness, feine Küche und die besten Hotel-Bars



Vom Pont Neuf bis zum Eiffelturm: Blick über Paris. Seite 22

Würzig: Rinderfilet mit Nusskruste von Luisa Valazza (kleines Bild). Seite 52



Am Brunnen vor den Türen: „Brenner's Park-Hotel & Spa“ in Baden-Baden ist das FEINSCHMECKER-„Hotel des Jahres“ 2008

KÜCHE

Köchin des Monats: Lächelndes Piemont 52
 Die brillante Autodidaktin Luisa Valazza kocht in ihrem Restaurant „Al Sorriso“ raffiniert einfach mit den besten Produkten aus der Region

Kochschule: Auf Leber und Nieren geprüft 64
 In der dritten und letzten Folge seines Fleisch-Kurses will der Küchenchef Jürgen Koch der verbreiteten Scheu vor Innereien entgegenzutreten

Glosse: Innere Werte 72
 Aus dem Leben eines kulinarischen Außenseiters: Wolf Thieme steht zu roher Leber, Kutteln, Euter und Hirn



Am Douro unterwegs: der Portwein-Spezialist Dominic Symington. Seite 74



Meistens läuft's gut, aber nicht immer: Service im Lokal. Seite 109

FEINSCHMECKER SERVICE SPECIAL

- Was macht guten Service in Restaurant und Hotel aus, und wo findet man ihn?
- Wie bilden sich Kellner weiter?
- Wann treffen sich Gast und Wirt vor Gericht? • Womit nerven Servicekräfte ihre Kunden – und umgekehrt? Antworten finden Sie ab Seite 109

FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER: Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 40.

TITEL: Eine freundliche Hand reicht hier *millefeuille* vom Rehrücken mit gebratenem Kürbis, gegrillter Polenta, Maronen und Rosenkohl. Foto: Jan C. Brettschneider, Rezept/Foodstyling: Pio, Styling: K. Siebecke.

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

INTERNET-SERVICE: www.der-feinschmecker-club.de
 Hier finden Sie auch einen Index der FEINSCHMECKER-Themen.

GETRÄNKE

Weindynastie: Die Briten vom Douro 74
 Seit vier Generationen gehören die Symingtons zu den Großen im Portweingeschäft. In der Chefetage sitzen bis heute ausschließlich Familienmitglieder

Weinprobe: Erfolgreiche Zuwanderer 99
 Internationale Rotweinsorten wie Cabernet, Merlot oder Syrah entwickeln sich hierzulande prächtig

Wein aktuell: Die Welt im Auktionshaus 102
 Trotz globaler Krise – das Weingeschäft boomt

Traubensaft: Mehr als nur Kinderkram 104
 Gute Säfte brauchen ähnlich viel Sorgfalt wie gute Weine. Einige Winzer tragen dem Rechnung

Jahrgangskarten: Für die Jackentasche 131
 Bewertungen für Weine aus Italien und Österreich

LEBENSART

Marken & Mythen: Kaffee unter Druck 133
 70 Jahre Espressomaschinen von Achille Gaggia

Design: Entspannung in der Küche 134
 Der Trend geht weg von allzu kühler Formstrenge

MAGAZIN

Unterwegs 145
 Von Lübeck bis Shanghai. E-Mail aus Singapur

Eberts Bordbuch 152
 Der Fahrer denkt, der neue Passat CC lenkt

Siebeck's Seitenhiebe 158
 Richten furzende Rindviecher die Welt zugrunde?

Nachschlag 162
 Preisrätsel: Wer nennt diese Früchte beim Namen?

RUBRIKEN

Editorial 3
Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt 6
Kahls Tafelspitzen 21
Leserbriefe 160
Impressum 161
Vorschau 164