



22 Christkindlmarkt vor dem Wiener Burgtheater



70 Frank Schätzing hat alles im Griff



104 Drei erstklassige Crémants



92 Egon Müller IV. vom Weingut Scharzhof

DER FEINSCHMECKER freut sich des Lebens + will immer nur das Beste + liebt Handgemachtes + isst wählerisch +

schmeckt den Unterschied + guckt über den Tellerrand + glaubt an das Gute im Topf + ist ein leidenschaftlicher Gastgeber

R E I S E N

- 22 **Wien:** Jetzt ist Österreichs Hauptstadt besonders schön mit ihren Weihnachtsmärkten – und vielen lauschigen Lokalen als Zuflucht vor der Kälte
- 40 **Top Five:** Britische Tradition im zeitgemäßen Gewand – Londons beste Adressen für die Teepause
- 42 **Kreuzfahrtschiffe:** Seereisen sind kein Privileg der Millionäre mehr. Von Nordpol bis Südsee finden sich sowohl günstige als auch exklusive Angebote
- 46 **Reise-Notizen:** Wo kann man selbst Trüffel suchen? Und was kostet ein Bier aus der Minibar?
- 119 **Unterwegs:** Von Köln über den Bodensee bis nach Palm Beach; 48 Stunden in Neu-Delhi
- 132 **Bordbuch:** 300 km/h aus Versehen? Mit dem Porsche Panamera kann das schon mal passieren

E S S E N

- 58 **Koch des Jahres:** Klaus Erfort ist mit seinem Saarbrücker „Gästehaus“ ganz oben angekommen
- 70 **Frank Schätzing:** Der Bestsellerautor spricht mit Denis Scheck über Kochkünste und Essen im All
- 74 **Hummer:** Sind die Exemplare aus der Bretagne wirklich besser als die aus Kanada? Ein Vergleich
- 76 **Dieter Müller:** Schweinefilet in Pancetta-Mantel – ein exklusives Rezept des Meisterkochs
- 78 **Kochkurse:** Weihnachtsgeschenk mit Nutzwert
- 80 **Essen und Literatur:** Bölls Bratwurst, Simmels Kaviar – wie und was Romanfiguren so speisen
- 84 **Alberto Alessi:** Der Designfabrikant erzählt von Klassikern, Spaßentwürfen und nötigen Flops
- 88 **Küchen-Notizen:** Wie lange hält sich Kaviar? Wie verrückt muss Schokolade sein?
- 134 **Siebeck:** Deutsche Küche – ein Grund zum Feiern?

T R I N K E N

- 92 **Weindynastie:** Egon Müller ist schon der vierte Winzer dieses Namens, der im Scharzhof an der Saar restsüße Weine von Weltruf ausbaut
- 104 **Verkostung:** Wer nicht immer gleich Champagner köpfen möchte, ist mit vielen Crémants vorzüglich bedient. Hier sind die zehn Besten aus unserer Probe
- 108 **Weinkarten:** Wir haben die beste Auswahl an deutschen Weinen gesucht – und gefunden
- 110 **Getränke-Notizen:** Was gibt es Neues an Single Malts und Weingläsern? Welcher Kocher wärmt Wasser für Grüntee? Was macht der Wein-Export?

T O P - T H E M A

49 **Espressomaschinen:** Die neuen Vollautomaten versprechen Cappuccino auf Knopfdruck. Wir haben im Alltag getestet, ob sie das auch halten. Dazu gibt's Tipps und Informationen rund um den *caffè*

R U B R I K E N

3 Editorial • 6 Kulinarischer Salon • 16 Workshop
20 Kahls Tafelspitzen • 114 Gourmet-Shop
136 Leserbrief • 137 Impressum
138 Schöne Aussichten • 140 Vorschau

FFF

Restaurants, Hotels und Weingüter:
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 137.

Titel: Hirschrücken und -haxe mit Sichuanpfeffer und Petersilienwurzeln vom „Koch des Jahres“ Klaus Erfort; das Rezept steht auf Seite 62.
Foto: Götz Wrage, Produktion: Frauke Koops

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

Internet-Service:
www.der-feinschmecker-shop.de
Hier finden Sie auch einen Index der FEINSCHMECKER-Themen.

74 Bretonischer Hummer



42 Die „SeaDream 1“ auf Kreuzfahrt

FOTO: MAURITIUS IMAGES/PHOTONSTOP



58 Klaus Erforts modernisierte Birne Helene



49 Espressomaschinen im Praxistest

