

# FEINSCHMECKERS MENÜ

## REISE

**Österreich: Der Osten ist Spitze** 26  
Unsere Tipps zur Fußball-EM: Restaurants, Hotels, Kaffeehäuser und Tortenbäcker in den Spielorten Wien, Salzburg, Innsbruck und Klagenfurt

**Schweiz: We are the Champions!** 36  
In Zürich, Bern, Genf und Basel wird im Juni ebenfalls international gekickt. Und auch dort kann man vorzüglich essen, übernachten und einkaufen

**Aufsteiger des Jahres: Wer soll's werden?** 82  
Zum 24. Mal schreiben wir die Auszeichnung für Jungköche aus – und warten auf Ihre Vorschläge

**Spielfreudig: Wiens Meisterköche.** Seite 26



Abseits des Rasens: Schloss Oberhof am Thuner See. Seite 36



FOTO: BILDAGENTUR HUBER/LAWRENCE

**Japanisch angehaucht: Lohses langostino-Tatar mit „Onsen-Ei“.** Seite 56



## KÜCHE

**Koch des Monats: Mr. 1000 Volt aus Mitte** 56  
Uneitel, doch ohne falsche Bescheidenheit brilliert Christian Lohse im Berliner „Fischers Fritz“

**Olivenöl: Im Hain gegen die Mafia** 68  
Ein Landbauprojekt auf Sizilien befreit Jugendliche aus der Abhängigkeit vom organisierten Verbrechen

**Profi-Praxis: Kochen als Mannschaftssport** 74  
Wir zeigen, wie in einer Restaurantküche die Aufgaben verteilt sind

**Olivenöl-Test 2008: Welche 250 Öle der jüngsten Ernte wir besonders empfehlen, steht in der Broschüre, die diesem Heft beiliegt**



**Meisterwinzer und Fan: Jean-Michel Deiss (l.) und Vincent Klink.** Seite 84



**Kochtöpfe der Spitzenklasse: Produktion bei All-Clad.** Seite 108

**FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:**  
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 54.

**TITEL:** Gebratenen *pulpo* mit Kalbsbries, Zitronen-*confit* und Kräuterseitling serviert Joachim Gradwohl vom Restaurant „Meinl am Graben“ in Wien. Foto: Herbert Lehmann.

**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.

## GETRÄNKE

**Elsass: Ein Kerl und sein Wein** 84  
Handfest und erdverbunden holt Jean-Michel Deiss das Beste aus dem *terroir* heraus. Der Stuttgarter Koch und Autor Vincent Klink hat ihn besucht

**Weinprobe: Karriere eines Weltenbummlers** 91  
Erstklassiger Viognier kommt aus Südfrankreich, aber auch aus Chile, Südafrika und Australien

**Wein aktuell: Viel Wasser für wenig Wein** 94  
Was Reben und Keller an Ressourcen verschlingen

**International: Viognier von vier Kontinenten.** Seite 91



## LEBENSART

**Marken & Mythen: Charmant bescheiden** 107  
Der Cinquecento und sein Erbe, der neue Fiat 500

**Geschirr: Schicht-Arbeit für edle Töpfe** 108  
Bis zu fünf Lagen Stahl, Kupfer oder Aluminium stecken in den gerühmten Produkten von All-Clad

**Umzug: Adieu, Paris!** 114  
Aus der Hauptstadt in die *banlieue* – gar nicht übel!

## MAGAZIN

**Unterwegs** 119  
Von Berlin nach Slowenien. E-Mail aus Zaragoza

**Eberts Bordbuch** 126  
Neueste Helfer zum Parken, Sehen und Suchen

**Siebeck's Seitenhiebe** 132  
Zu Besuch bei Beuschel und Wiener Schnitzel

**Nachschlag** 136  
Die Seife aufs Brot, den Käse ans Waschbecken?

## RUBRIKEN

**Editorial** 3  
**Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt** 8  
**Kahls Tafelspitzen** 25  
**Leserbriefe** 134  
**Impressum** 135  
**Vorschau** 138