

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

- Apulien: Von Natur aus schön** 22
Felsenküsten und feine Sandstrände, pittoreske Trulli-Dörfer, hausgemachte Pasta und ehrlicher Wein – eine Tour über die Hacke von Italiens Stiefel
- Restaurant-Ranking: 70 Gründe zur Freude** 40
Diese Top-Ten-Listen führen Sie beispielsweise zu den Meisterköchen, ins schönste Ambiente, zum souveränsten Service oder zur feinsten Patisserie
- Stockholm: Frische Brise in Schweden** 48
Ob zwischen mittelalterlichen Mauern oder im 25. Stock, gut gegessen wird hier an vielen Orten

Weißes Mittelalter: die Altstadt von Ostuni. Seite 22



Im Keller der Domaine Laroche: Önologe Denis de la Bourdonnay. Seite 84

Nicht immer einer Meinung: Wolfram und Barbara Siebeck. Seite 104



Fangfrische Vorspeise: Luther beginnt mit Muscheln und Schnecken. Seite 60



Hoch gelobt: Team des „Landhauses St. Urban“. Seite 40

KÜCHE

- Koch des Monats: Nordlicht an der Förde** 60
Entspannt kocht Dirk Luther in Glücksburg auf der Grundlage der französischen Klassik
- Kochschule: Bäckchen, Bauch und Koteletts** 70
Küchenchef Jürgen Koch erklärt in drei Folgen den besten Umgang mit Fleisch. Erster Teil: Schwein
- Familienrezept: Köstliche Erbstücke** 78
Unsere Leser haben uns Gerichte von Oma, Tante oder Vater geschickt. Hier unsere drei Favoriten



Die Restaurant-Broschüre, die diesem Heft beiliegt, ist ein handlicher Wegweiser zu 600 deutschen Adressen für jeden Geschmack und jede Gelegenheit: Sie finden darin edle Gourmetrestaurants ebenso wie lässige Bistros, urige Landgasthäuser und lebhaftes Szenelokale

GETRÄNKE

- Chablis: Klasse in allen Größen** 84
Im nördlichen Burgund wird nicht nur in den Top-Lagen feiner Chardonnay produziert: Selbst ein sogenannter Petit Chablis kann bemerkenswert sein
- Wein Aktuell: Lehrer hinterm Ladentisch** 94
Gute Händler sind die beste Quelle für Weinwissen
- Weinprobe: Frankens Bodenschätze** 95
Seit fast 350 Jahren werden am Main Silvaner gekeltert. Die 2007er sind vorzüglich gelungen
- Jahrgangskarten: Wissen für Weinkäufer** 98
Überblick über deutsche Weine von 1994 bis 2007

Immer dabei: unsere Jahrgangskarten. Seite 98



LEBENSART

- Interview: Eine Ehe bei Tisch** 104
Zu Wolfram Siebecks 80. Geburtstag plaudern er und seine Frau Barbara über ihr delikates Leben
- Marken & Mythen: Die Luxus-Halbinsel** 112
Hongkongs Hotel „Peninsula“ wird 80 Jahre alt

MAGAZIN

- Unterwegs** 115
Von Kassel bis New York. E-Mail aus Oslo
- Eberts Bordbuch** 122
Erfahrungen aus der internationalen Servicewüste
- Siebecks Seitenhiebe** 126
Fehlt es deutschen Köchen mittags an Kondition?
- Nachschlag** 130
In Budapest verliert ein Tisch die Bodenhaftung

RUBRIKEN

- Editorial** 3
- Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt** 6
- Kahls Tafelspitzen** 21
- DER FEINSCHMECKER-CLUB** 101
- Leserbriefe** 128
- Impressum** 129
- Vorschau** 132

FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 39.

TITEL: Das gebratene Müritz-Lamm mit Mangold, Buchenpilzen und Tomatenwürfeln stammt vom „Koch des Monats“ Dirk Luther (Rezept auf Seite 64). Foto: Jan-Peter Westermann, Styling: Frauke Koops

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.