

# FEINSCHMECKERS MENÜ

## REISE

**Europas Metropolen: Schöne alte Welt!** 22  
Paris und Rom schon immer, Kopenhagen und London seit Langem, inzwischen aber auch Prag und Budapest – die Großstädte unseres Kontinents sind durchweg lohnende Ziele für Genussreisende

**Rheingau: Herbstreise durchs Rieslingland** 44  
Landschaft, Weine und Küche haben Dichter und Denker zu Hymnen inspiriert. Heute spornen sie Köche und Winzer zu Höchstleistungen an

**Aufsteiger: Wählen Sie Ihren Favoriten!** 62  
Sechs junge Talente stehen in der Endrunde des Rennens um die 23. Trophée Laurent-Perrier



Ein Herzstück Europas: Die Grand' Place in Brüssel. Seite 22

Kann süchtig machen: Olivenöl-Schoko-Mousse von Dalsass. Seite 64



Süßes aus Hattenheim: „Kronenschlösschen“-Patissier Sascha Krause. Seite 44

## KÜCHE

**Koch des Monats: Ein Köhner hält Kurs** 64  
Oberhalb des Luganer Sees pflegt Martin Dalsass eine entspannte Küche mit vielen guten Olivenölen

**Dessert-Lokal: Nachttisch satt in Barcelona** 76  
Das „Espai Sucre“ ist Europas einziges Restaurant, dessen Menüs vollständig aus Süßspeisen bestehen

**Dörrobst: Mit dem Hammer auf die Birne** 78  
An der Loire werden Trockenbirnen flach geklopft – wie einst, als Schiffsköche Platz sparen mussten

**Umfrage: Was den Deutschen schmeckt** 99  
Eine aktuelle Studie erforscht Vorlieben und Küchentrends

**Rezepte: Harald Wohlfahrt** 102  
Drei Gerichte von Deutschlands bestem Koch – Vorgeschmack auf unser neues Bookazine

**Metropolen-Guide: Das Taschenbuch, das diesem Heft beiliegt, führt Sie durch die besten, typischsten oder originellsten Hotels und Lokale in 25 Großstädten von Amsterdam bis Zürich**



Geschmacksneutral: Der Winzer Peter Querbach mag Kronkorken. Seite 108

Muse der Köche: Zhang Jin Jie alias JinR. Seite 152



**FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:**  
Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 52.

**TITEL:** Die Olivenöl-Schokoladen-Mousse mit Walderdbeeren und Pfefferminzsalat stammt vom „Koch des Monats“ Martin Dalsass; Rezept auf Seite 70. Foto: Frieder Blickle, Produktion: Frauke Koops

**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

**Flaschenverschlüsse: Korkfreie Zonen** 108  
Immer mehr Weingüter tauschen den traditionellen Naturkork gegen Schraubverschluss, Glasstopfen oder Kronkorken – dem reinen Geschmack zuliebe

**Wein aktuell: Der menschliche Faktor** 137  
Was man *terroir* nennt, ist oft ein Werk der Winzer

**Weinprobe: Toskana-Stars zum Spartarif** 139  
Der Chianti hat stark an Profil gewonnen und zeigt sich auch zu niedrigen Preisen in Hochform

**Günstig, aber gut: Chianti unter zehn Euro. Seite 139**



## LEBENSART

**Interview: Natale Rusconi empfiehlt sich** 142  
Drei Jahrzehnte als Hausherr im venezianischen „Cipriani“ sind genug. Zum Abschied spricht der Gentleman über Manieren, Eleganz und gute Küche

**Porträt: Chinas Kulinarik-Prinzessin** 152  
Musikerin, Gastronomin, Stil-Ikone – Zhang Jin Jie ist der eleganteste Star in Pekings Restaurantszene

## MAGAZIN

**Unterwegs** 159  
Von Berlin bis zur Algarve. E-Mail aus Antwerpen

**Eberts Bordbuch** 172  
Deutschlands größtes Kreuzfahrtschiff „AIDAdiva“

**Siebeck's Seitenhiebe** 174  
Warum die Provence keine Freude mehr macht

**Nachschlag** 178  
Ansturm auf Frankfurts „Best Worscht in Town“

## RUBRIKEN

**Editorial** 3  
**Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt** 6  
**Kahls Tafelspitzen** 21  
**DER FEINSCHMECKER-CLUB** 149  
**Leserbriefe** 176  
**Impressum** 177  
**Vorschau** 180