

FEINSCHMECKERS MENÜ

REISE

München: Stadtbummel mit vier Kennern 26
Die Kabarettistin Monika Gruber schätzt Fleischpflanzl, der Ausstellungsmacher Chris Dercon die Vielfalt, die Modedesignerin Andrea Karg frisches Brot und der Fußballer Philipp Lahm die Italiener

Mumbai: Alte Pracht und neue Trends 48
Indien boomt, und die Westküsten-Metropole, einst als Bombay bekannt, boomt vorneweg. Mit den Filmstars ist auch die Küche schlanker geworden

Britische Hinterlassenschaft: Bus in Mumbai. Seite 48



Hinein ins Vergnügen: Monika Gruber am Siegestor. Seite 26

Feines aus Wolfsburg: Jakobsmuschel mit Kürbiskrokant. Seite 60

KÜCHE

Koch des Jahres: Auf der Überholspur 60
Sven Elverfeld hat in der Wolfsburger Autostadt eine Spitzenküche auf der Höhe der Zeit etabliert. Und er ist noch lange nicht am Ende seiner Ideen

Schokolade: Junge Helden des Desserts 74
Drei Nachwuchspâtissiers und ihre Rezepte, ein Vorabdruck aus unserem Schokoladen-Bookazine

Kuh-Aktien: Verbriefte Qualität 91
Sichern Sie sich ein Kilo besten Allgäuer Bergkäse!

Kaviar: Es muss nicht immer der echte sein 94
Rogen vom Kaspischen Stör ist rar. Doch auch Eier von Lachs, Forelle und Makrele können delikate sein

Fischköche: Die Sieger 102
Die beiden besten Rezepte aus dem Wettbewerb um den LINIE-Förderpreis

Beilage zum Heft: 45 Rezepte für die schönsten Nebensachen der Küche – Saucen, Fonds, Mayonnaisen, Öle, Vinaigrettes, Jus und sughi



Echte Burgunder: Pinot-noir-Traube und Bürgermeister Baudrion. Seite 106



Luxus für die Tafel: Kaviarlöffel und edles Geschirr. Seite 140



GETRÄNKE

Burgund: Der Alltag im Mythos 106
Chambolle-Musigny – in der Weinwelt ein Name wie Donnerhall. Aber wie lebt es sich eigentlich in dem Dorf mit den legendären Grand-Cru-Lagen?

Weinprobe: Perlen jenseits von Frankreich 117
Schaumweine aus Italien, Spanien und Kalifornien können durchaus Champagner-Qualität erreichen

Wein aktuell: Flucht aus der Kostenspirale 120
Die Preise für namhafte Gewächse scheinen ins Unendliche zu wachsen. Doch es gibt Alternativen

Prickeln aus aller Welt: Feine Schaumweine. Seite 117



LEBENSART

Tischgespräch: Zwei Freunde von der Presse 128
Josef Joffe brät Truthahn, Hellmuth Karasek kocht Suppe, und beim Zahlen machen sie halbe-halbe

Design: Geschenke nach Maß 140
30 schöne Empfehlungen zum Weihnachtsfest – in jeder Preisklasse und für jeden Geschmack

Marken & Mythen: Die Unverwüstlichen 148
Scarlett und Rhett, auf ewig vom Winde verweht

MAGAZIN

Unterwegs 165
Von München bis Bordeaux. E-Mail aus Melbourne

Eberts Bordbuch 180
Mit der „Seven Seas Voyager“ auf dem Mittelmeer

Siebeck's Seitenhiebe 182
Gedenken an eine Zeit der unbeschwernten Genüsse

Nachschlag 186
Der Feinschmecker-Nachwuchs trainiert schon mal

RUBRIKEN

Editorial 3
Antipasti: Neues aus der kulinarischen Welt 6
Kahls Tafelspitzen 23
Der FEINSCHMECKER-Club 125
Leserbriefe 184
Impressum 185
Vorschau 188

FFF RESTAURANTS, HOTELS UND WEINGÜTER:

Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 46.

TITEL: Diese lauwarmer Blut- und Leberwurst mit Apfel und Gänseleber lässt Alfons Schuhbeck in seinen „Südtiroler Stuben“ in München aufsitzen. Das Foto stammt von Michael Boyny.

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.