

Alle Themen aus dem ersten Halbjahr 2004 finden Sie jetzt auch im Internet: Klicken Sie unter [www.der-feinschmecker-club.de](http://www.der-feinschmecker-club.de) den Button „Index“ an. Dort können Sie durch die Eingabe eines Schlagworts Ihre Suche noch individueller gestalten.

<b>REISETHEMEN</b>					
	<b>Heft/Seite</b>				
Adelaide. Wärme, Wein und bloß keine Hektik	1/28	<b>Bremen</b> „Das kleine Lokal“: Norddeutsch-nostalgisch	3/119	<b>Koblenz</b> „Die Traube“: Brathering hinter Fachwerk	3/121
Costa Blanca: Eine Reis-Geschichte von Spaniens Mittelmeerküste	3/24	<b>Burg</b> „17füßig“: Zwischen Country und Cuisine	5/130	<b>Köln</b> „Bitzerhof“: Rustikales am Rand der Großstadt	4/144
Danzig: Aufbruch am Herd	3/124	<b>Düsseldorf</b> „Bug“: Der Schiffskoch kommt aus Shanghai	5/132	„Dom Hotel“: Comeback eines Klassikers	2/115
Dubai: Welt des Luxus	2/118	<b>Essen</b> „Vössing“: Frankreich mit kleinen Überraschungen	3/120	„La Vision“ in Köln: Hendrik Otto kocht ganz oben	4/143
Dublin brummt rund um die Uhr	6/50	<b>Fellbach</b> „Hirschen“: Vom Stuttgarter Turm auf den Fellbacher Boden	6/125	„taku“: Mit neuem Chef zurück nach Europa	1/131
EU-Beitrittsländer: Europas neue Facetten	5/48	<b>Frankfurt/Main</b> „Erno's Bistro“: Koch des Monats Februar Valéry Mathis	2/56	<b>Königstein</b> „Kempinski Falkenstein“: Mit neuem Schwung	2/116
Genua: Pasta, Fisch und alte Meister	4/148	<b>Goslar</b> „Les petites maisonnettes“: Frankreich im Harz	2/114	<b>Langen</b> „Amador“: gelungenes Comeback in Südhessen	5/129
Kampanien: Weinreise rund um Napoli	3/83	<b>Großhartpenning</b> „Altwirt“: Schöne Etappe im Voralpenland	3/122	<b>Langenfeld</b> „Blue Chip“: Die Kantine der feinen Menüs	5/132
Las Vegas!	4/59	<b>Hamburg</b> „Tafelhaus“: Der neue Platzhirsch am Hafen	6/126	<b>Leipzig</b> „Stelzenhaus“: Crossover neben Sichtbeton	3/121
Lissabon, Hotel- und Restauranttipps	6/60	<b>Hannover</b> „Troepeano Di-Vino“: Klare Aromen, faire Preise	1/130	<b>München</b> „Emporio Armani Caffè“: Stilmix mit Niveau	5/136
Low-Budget-Hotels in Deutschland	1/44	<b>Heidelberg</b> „schwarz Das Restaurant“: Manfred Schwarz in Heidelberger Höhenluft	2/113	„Schumann's“: Die neue Dimension am Hofgarten	2 116
Lyon: Alte Bekannte, neue Talente	4/32	<b>Kalkar</b> „Meier's Restaurant“: Viele Grüße aus Österreich	6/129	<b>Naurath</b> „Landhaus St. Urban“, Chefkoch Harald Rüssel	5/136
Moskau: Ravioli und Piroggen	1/134			<b>Nennig</b> „Schloss Berg“: Christian Bau immer besser	3/121
Mauritius: Sanfter Luxus	3/38			<b>Plön</b> „Stolz“: Ein neues Hoch im Norden	1/129
Paris: Shopping de luxe	1/56			<b>Rohrdorf</b> „Gut Apfelkam“: Juwel im Alpenvorland	1/133
Pekings neue Stars	3/48				
Reykjavik: Der Atlantik deckt Islands Tische	6/132				
Romantische Schlösser in Deutschland	6/34				
Umbriens verborgene Schätze	5/32				
<b>RESTAURANTS (INLAND)</b>					
	<b>Heft/Seite</b>				
<b>Aspach</b> „Lamm“: Kleines Glück mit Rostbraten	1/132				
<b>Augsburg</b> „Magnolia“: Junge Kochkunst im Industriedenkmal	6/130				
<b>Bayrischzell</b> „Der Alpenhof“: Paul Urchs vor Heimatkulisse	1/133				
<b>Bergisch Gladbach</b> „Vendôme“: Wisslers große Küche	4/145				
<b>Berlin</b> „Cookies Cream“: Marode Wände, edles Geschirr	4/144				
„Hugos“: Koch des Monats Januar Thomas Kammeier	1/60				
„KanzlerEck“: Schnitzel à la Schröder	2/114				
„Oki“: Japan-Variationen am Prenzlauer Berg	1/130				



**Neunburg vorm Wald**  
 „Birkenhof“: Perlhuhn  
 mit schöner Aussicht 5/134

**Wernigerode**  
 „Gothisches Haus“:  
 Edelholz und Wildschwein 2/114

**HOTELS (AUSLAND)**

**Frankreich**  
**Saint-Rémy-de-Provence**  
 „Les Ateliers de l'Image“:  
 Sushi im Baumhaus 6/133

**Griechenland**  
**Thermi/Thessaloniki**  
 „Kempinski Nikopolis“:  
 Von Business bis Wellness 5/142

**Italien**  
**Florenz**  
 „Savoy“: Belle Époque  
 in neuem Gewand 6/134

**Lana**  
 „Vigilius Mountain Resort“:  
 Cooles Design in den Bergen 1/135

**Niederlande**  
**Amsterdam**  
 „Seven One Seven“: B & B  
 der Luxusklasse 5/138

**Österreich**  
**Hermagor**  
 „Wulfenia“: Höhenflug  
 mit Olivenöl-Menü 1/135

**Schruns**  
 „Löwen-Hotel“: Neuer Herd  
 für den Altmeister 2/119

**Wien**  
 „Palais Coburg“: Mehr eine Residenz  
 denn ein Hotel 3/123

**Spanien**  
**Calvia**  
 „Maricel“: Unterkühlter  
 Charme am Meer 1/136

**Südafrika**  
**Kapstadt**  
 „ArabellaSheraton Grand“:  
 Luxus mit Aussicht 2/120

**Ungarn**  
**Budapest**  
 „Uhu Villa“: Bezaubernde  
 Römerin an der Donau 4/150

**Vereinigte Staaten/USA**  
**Avon**  
 „The Ritz-Carlton“: Ein Bad  
 im Champagner-Schnee 1/136

**Carmel-by-the-Sea**  
 „The Colonial Terrace Inn“:  
 Dem Pazifik ganz nah 2/120

**REZEPTE**

**A**  
 Ahrlachs, in Traubenkernöl gegart, mit  
 Wildkräuterinfusion auf Petersilienwurzel-  
 püree mit Herbsttrompeten 4/80  
 Ananas als Carpaccio mit Olivenöl und  
 Ananassorbet mit indischen Gewürzen 4/78  
 Artischocken-Tarte 6/12  
 Atlantik-Steinbutt mit Périgord-Trüffel  
 und Blumenkohl 1/65

**B**  
 Bananen als Croustillant mit Mini-Kokos-  
 Crème-brûlée und Salat von exotischen  
 Früchten 2/62  
 Baeckeoffe-Gelee, gefülltes Buchweizenbrot  
 und Kroketten von rohem Eigelb zu Huhn  
 mit Invers-Sauce 4/78  
 Basilikum und Tomate zu Spaghetti 6/74  
 Birnnomelette mit Kletzenparfait 1/82  
 Blätterteig, karamellisiert, zu Erdbeeren mit  
 Vanillecreme 6/83  
 Brotsalat mit Bayonner Schinken 5/78

**C**  
 Crème brûlée und Praline von der Gänseleber  
 mit Kürbis-Chutney 1/77  
 Crottin de Chavignol, warm, mit  
 Püree von weißen Bohnen und  
 Tomaten-Sellerie-Salsa 2/58  
 Curry-Soufflé mit Orangen-  
 Ingwer-Ragout 3/8

**D**  
 Duo von Cassis und weißer Schokolade,  
 Mousse von Ziegenjogurt und Medaillons  
 von weißer Trüffel 3/63

**E**  
 Ei, als gebackenes Sesam-Knusperei,  
 mit jungem Blattspinat  
 und Spargelvinaigrette 4/12  
 Eigelb, als Kroketten, mit Baeckeoffe-Gelee  
 und gefülltem Buchweizenbrot zu Huhn  
 mit Invers-Sauce 4/78

Erdbeeren mit Vanillecreme und  
 karamellisiertem Blätterteig 6/83

**F**  
 Flusskrebse und geräucherte Taube  
 mit Birnenspalten und Gemüse auf  
 Avocado-Coulis 3/59  
 Flusskrebse und Spargel als Pot-au-feu 6/80  
 Fruchtcocktails: Tutti Frutti 2/78

**G**  
 Gans in der Salzkruste 1/76  
 Gans mit Kartoffelklößen 1/74  
 Gänseleber-Crème brûlée und Gänseleber-  
 praline mit Kürbis-Chutney 1/77  
 Gänselebersahne „Hervé This“ auf Kompott  
 von Herbstfrüchten und Rote-Bete-Saft 1/76  
 Gazpacho, grüner, mit Hummer und  
 Thymian-Beurre-blanc 5/69  
 Gewürz-Orangen mit  
 Ingwer-Schokoladen-Eis 3/72  
 Gin Fizz mit Scampo, Papaya  
 und Tomate 4/81

**H**  
 Huhn mit Invers-Sauce, Baeckeoffe-Gelee,  
 gefülltes Buchweizenbrot und Kroketten  
 von rohem Eigelb 4/78  
 Hummer auf grünem Gazpacho mit  
 Thymian-Beurre-blanc 5/69  
 Hummer und Orangensenf als Risotto 2/74

**I**  
 Ingwer-Schokoladen-Eis mit  
 Gewürz-Orangen 3/72

**J**  
 Jakobsmuscheln als Risotto mit Kräutern 2/72

**K**  
 Kalbslebermedaillons und Kürbis als Risotto  
 mit karamellisierter Birne 2/71  
 Kalbsnuss, gebraten, mit Millefeuille von  
 Roter Bete und Currycreme auf Coulis von  
 schwarzem Sesam 3/61  
 Karlsberger Wildschweinpastete mit  
 Backpflaumen 2/10  
 Kartoffelklöße zu Gans 1/74  
 Kartoffel-Oliven-Fondue zu Loup de Mer 1/62  
 Kaviar und Dreierlei von der Sardelle zur  
 neu interpretierten Tortilla 5/66  
 Kichererbsensuppe mit Rosmarin,  
 Flusskrebse und Lardo 3/78  
 Kroketten von rohem Eigelb, Baeckeoffe-  
 Gelee, gefülltes Buchweizenbrot zu Huhn  
 mit Invers-Sauce 4/78  
 Kürbis als Risotto mit Kalbslebermedaillons  
 und karamellisierter Birne 2/71



<b>L</b>	
Lachs, in Traubenkernöl gegart, mit Wildkräuterinfusion auf Petersilienwurzel-püree mit Herbsttrompeten	4/80
Lakritze und Safran als Risotto	2/70
Lammrücken mit mediterranen Gemüsen und Bohnentörtchen	4/70
Lardo-Scampi-Toast mit Salat von frischen Zitrusfrüchten	3/80
Loup de Mer auf Kartoffel-Oliven-Fondue	1/62
<b>M</b>	
Mousse von Ziegenjogurt, Duo von Cassis und weißer Schokolade und Medaillons von weißer Trüffel	3/63
<b>O</b>	
Orangen-Ingwer-Ragout zu Curry-Soufflé	3/8
<b>P</b>	
Petersfisch mit Weißbrotkruste auf confierten Tomaten, Spargel und Basilikum	5/70
Pilzsauce für Pasta	1/86
Pochierte Gans	1/74
Pochierter Romana-Salat mit jungem Gemüse	5/12
Pot-au-feu mit Spargel und Flusskrebsen	6/80
<b>R</b>	
Radicchio Tardivo als Risotto	2/73
Ravioli, grüne, mit Taube und frittiertem Salbei	6/72
Rehmedaillons mit Selleriepüree und Kohlrabi	1/80
Rehrücken	1/78
Risotto mit Kräutern und Jakobsmuscheln	2/72
Risotto mit Kürbis, Kalbslebermedaillon und karamellisierter Birne	2/71
Risotto mit Orangensenf und Hummer	2/74
Risotto mit Radicchio Tardivo	2/73
Risotto mit Safran und Lakritze	2/70
Romana-Salat, pochiert, mit jungem Gemüse	5/12
Roulade vom Rinder-Entrecôte mit Spinat, Stampfkartoffeln und Sardellen-Kapern-Jus	2/61
<b>S</b>	
Safran und Lakritze als Risotto	2/70
St-Pierre mit Weißbrotkruste auf confierten Tomaten, Spargel und Basilikum	5/70
Sardelle, in drei Variationen, mit Kaviar zur neu interpretierten Tortilla	5/66
Scampi-Lardo-Toast mit Salat von frischen Zitrusfrüchten	3/80
Schokoladen-Ingwer-Eis mit Gewürz-Orangen	3/72

Schwarzwurzeln mit Parma-Schinken, Pinienkernen und Kalbsfond	3/67
Schweinebäckchen, in Olivenöl geschmort, auf Kohl und Rüben	1/10
Schweinebauch, gekocht, auf japanische Art	3/71
Sesam-Knusperei, gebacken, mit jungem Blattspinat und Spargelvinaigrette	4/12
Spaghetti mit Tomate und Basilikum	6/74
Spanferkelschulter auf mediterrane Art	1/66
Spargel und Flusskrebse als Pot-au-feu	6/80
Spargel, geschmort, zu St-Pierre mit Weißbrotkruste auf confierten Tomaten und Basilikum	5/70
Steinbutt mit Périgord-Trüffel und Blumenkohl	1/65
Stör-Variation mit dreierlei Kaviar	4/68
<b>T</b>	
Taube, geräuchert, dazu Flusskrebse und Birnenspalten sowie Gemüse auf Avocado-Coulis	3/59
Taube als Füllung für grüne Ravioli, dazu frittiertes Salbei	6/72
Taschenkrebs auf Wasabi-Mousse	3/70
Törtchen von Bitterschokolade und Orange mit Zitronenpfeffer-Orangen-Eis im Schokohörnchen	4/72
Tomate und Basilikum zu Spaghetti	6/74
Tomaten, confiert, mit geschmortem Spargel und Basilikum zu St-Pierre mit Weißbrotkruste	5/70
Tomaten-Sellerie-Salsa und Püree von weißen Bohnen zu warmem Crottin de Chavignol	2/58
Tortelli mit Burrata und Ricotta, Butter und Parmesan	6/70
Tortilla, neu interpretiert, mit Kaviar und Dreierlei von der Sardelle	5/66
Trüffel, weiße, als Medaillons, dazu Mousse von Ziegenjogurt und ein Duo von Cassis und weißer Schokolade	3/63
<b>V</b>	
Vanillecreme mit Erdbeeren und karamellisiertem Blätterteig	6/83
<b>W</b>	
Weißer Schokolade und Cassis als Duo, dazu Medaillons von weißer Trüffel und Mousse von Ziegenjogurt	3/63
Weißer-Bohnen-Püree zu warmem Crottin de Chavignol mit Tomaten-Sellerie-Salsa	2/58
Wildschweinpastete mit Backpflaumen	2/10
Wintergemüse	3/66
<b>Z</b>	
Zickleinkrone mit Bohnengemüse	6 82
Zitrusfruchtsalat zu Lardo-Scampi-Toast	3/80

## BROSCHÜREN

### Heft/Seite

Die besten Gasthäuser auf dem Land	Heft 4
Die besten Lunch-Restaurants	Heft 2
Die besten Olivenöle aus aller Welt	Heft 5

## BÜCHER

### Heft/Seite

Anne Beikircher: Printen & Lebkuchen.	
Das Kochbuch	1/18
Michel Bagot: Die 24 schönsten Kreuzfahrten der Welt	5/20
Berlitz Ocean Cruising & Cruise Ships 2004	5/20
Nico Böers: Fische der Algarve	5/20
Bruno Boidron: Kultwein Bordeaux	5/20
The Culinary Chronicle: The Best of Belgium, Luxemburg and the Netherlands	2/20
Trish Deseine, Marie-Pierre Morel: Verrückt nach Schokolade	1/18
Alain Ducasse: Grand Livre de Cuisine. Bistrots, Brasseries et Restaurants de Tradition	4/22
Sven Elverfeld und Jan Brinkmann: Küche der Gefühle. Restaurant „Aqua“	2/20
Ullrich Fichtner: Tellergericht. Die Deutschen und das Essen	6/24
Andrew Jefford: Weinlandschaft Frankreich	3/18
Judith Kauffmann: Der Saumagen	4/22
Renate Kissel: Senf. Eine kulinarische Verführung	6/24
Kreuzfahrten Planer 2004/2005. Alle Hochseeschiffe, alle Routen	5/20
Kreuzfahrten. Die schönsten Schiffsreisen der Welt	5/20
Charles MacLean: Malt Whisky	4/22
Johanna Maier: Johanna Maier	1/18
Toni Mörwald, Christoph Wagner: Die süße Küche – das österreichische Mehlspeiskochbuch	2/20
Norbert Niederkofler: St. Hubertus	4/22
Jens Priewe: Handbuch Wein	3/18
Philippe Rochat: La Cuisine sublime	3/18
Hermann Rottner, Sybille Schwarz: Zaubergebäck	1/18
Ulrich Sautter: Wein A-Z	6/24
Philibert Schogt: Der Chocolatier	3/18
Schumann's: Maximilianstraße 36. Stories – Drinks – Recipes	2/20
Roland Silzle, Dieter Ziegler-Naerum: Brotgeschichten aus Hohenlohe	6/24



## GESCHÄFTE/FIRMEN

	Heft/Seite
<b>Berlin</b>	
SenfSalon	6/16
<b>Hornow-Wadelsdorf (Brandenburg)</b>	
Confiserie Felicitas	4/10
<b>Lüneburg</b>	
Pralinenhaus	2/12
<b>Malente</b>	
Petersens Schlachtereie und Schinkenräucherei	3/12
<b>Nürnberg</b>	
Burg-Bäckerei & Lebkücherei Düll	1/14
<b>Rottstock (Brandenburg)</b>	
Forellenzucht Gesundbrunnen	5/10
<b>Wien</b>	
Babette's Spice and Books for Cooks	4/16

## GETRÄNKETHEMEN

	Heft/Seite
Bruichladdich: Malt Whisky, die Ballade von Laddie	1/104
15. Deutscher Riesling-Preis: Hatrick für Rheinhessen	2/84
Grüner Veltliner, der Stolz des Kamptals	4/94
100 Weintipps der besten Sommeliers	1/88
Kampanien: Weinreise rund um Napoli	3/83
Kanaren: Die alten Weine gewinnen neue Qualität	6/96
Kork ade? Glasklare Sache: „Vino-Lok“	2/94
<b>Weinkolumnen</b>	
Abenteuer im Languedoc	1/110
Auf Aldi verzichten?	2/90
Billige Weine, teures Zubehör	6/95
„DeutschWeinVision 2020“	5/100
Jedem Wein seine Flasche	3/95
Reben bald auch am Äquator?	4/116
<b>Weinproben</b>	
Bordeaux aus Nachbars Garten	2/91
Rosé für die Sommerlaune	6/107
Sauvignon, Frühlingsduft vom Kap	5/103
St. Laurent, Pinots kleiner Bruder	3/99
Weißer Rioja zum Frühlingsanfang	4/113

## PERSONEN

	Heft/Seite
Michael Ballhaus, Kameramann und Feinschmecker	1/112
Sven Elverfeld, Koch des Monats April	4/66
Waldemar Hartmann: Ich bin ein scharfer Anbrater	6/64
Hiroyuki Hiramatsu, Koch des Monats März	3/56
Jean-Benoît Hugues, Olivenöl-Macher	5/76
Thomas Kammeier, Koch des Monats Januar	1/60

Valéry Mathis, Koch des Monats Februar	2/56
Nadia Santini, Köchin des Monats Juni	6/68
Simon Schott: Der Mann am Klavier	5/118
Gerhard Schwaiger, Koch des Monats Mai	5/64

## PRODUKTE

	Heft/Seite
Austern, Warenkunde und Rezepte	2/76
Castelas-Olivenöl, Revolution im Olivenhain	5/76
Gebäck und Konfekt aus Italien	4/84
Ingwer	3/8
Glasstopfen „Vino-Lok“	2/94
Kochkurse: Kochen lernen bei den Meistern	1/118
Lardo di Colonnata, der weiße Speck von Carrara	3/74
Malt Whisky: Bruichladdich	1/104
Risotto: Korn um Korn	2/66
Russisch Brot aus Dresden	2/8
Single Malt aus Bayern	3/96
Trüffelöl, eine Landplage	1/84
Tunfisch, Warenkunde	6/84
Wintergemüse, Warenkunde und Rezepte	3/66

## Marken & Mythen

Georg Jensen, dänische Glanzstücke	3/113
Porsche, der zeitlose Kurvenstar	5/120
Spülmaschine von Miele	4/132

## Test

Dosenöffner	6/20
Große Kühl-Gefrier-Schränke	2/96

## SONSTIGES

	Heft/Seite
Dresscode: Kleiner Ausflug in die Stilkunde	3/108
Lichtdesign	5/108
Tipps für ambitionierte Hobbyköche	5/80