

Alle Themen aus dem zweiten Halbjahr 2009 finden Sie 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.

Reisethemen		Restaurants Inland			
	Heft/Seite		Heft/Seite		
<b>Anchorage:</b> aktuelle Hotel- und Restauranttipps	8/114	<b>Augsburg</b>		<b>Hörnum</b>	
<b>Baskenland:</b> Magie des Baskenlandes	9/22	„Papageno’s Gourmet“:		„KAI3“: Restaurant mit Terrasse	8/105
<b>Berlin:</b> La deutsche Vita	11/26	Feines vom Vogelfänger	8/107	<b>Klütz/Mecklenburg-Vorpommern</b>	
<b>Bonn:</b> 48 Stunden in ...	11/124	<b>Bad Saulgau</b>		„Landhaus Sophienhof“: Aber bitte mit Sahne	7/106
<b>Bretagne:</b> Bretonische Skizzen	7/22	„Vinum“: einheimische Traditionen		<b>Köln</b>	
<b>Hamburgs</b> beste Quick-Lunch-Tipps:		und internationale Aromen	10/114	„Hanse Stube“: gediegene Eleganz,	
Fastfood de luxe	11/50	<b>Berlin</b>		moderne Küche	12/119
<b>Kaiserstuhl</b>		„Bräustübl“: Berliner Weiße stilecht genießen	8/12	„Kameha Suite“: Es geht aufwärts	11/122
Straußwirtschaft: Wo Winzer zu Wirten werden	8/86	„Hirschberg“: sehr gute Fleischqualität	10/54	<b>Leipzig</b>	
<b>Kapstadt:</b> Aktuelle Hotel- und Restauranttipps	7/114	„La Mano Verde“: Radikal fleischlose Lust	8/106	„Falco“ im Hotel „The Westin“:	
<b>Kopenhagen:</b> Alles in Bewegung!	10/20	„Reinstoff“: Mut in der Glühlampenfabrik	7/106	Traumblick weit über Leipzig	11/68
<b>Kreuzfahrten:</b> Alle an Bord!	12/42	„Rotisserie Weingrün“: Versteck in Mitte	9/108	„Macis“: Senf aus Halle zum Oktopus	10/111
<b>Londons</b> beste Teatime-Tipps: very British	12/40	„Umatoo“: Das kann der Chef besser	12/120	<b>Madlitz-Wilmersdorf</b>	
<b>Lübeck:</b> bummeln, schauen, genießen	8/42	<b>Bottrop</b>		„Klostermühle“: Gute Gerichte aus regionalen Produkten	9/109
<b>München:</b> Dolcefarniente in Bayerns Hauptstadt	7/40	„Enopolio“: Farbige Weinauswahl	11/122	<b>Mainz</b>	
<b>Neu-Delhi:</b> 48 Stunden in ...	12/126	<b>Coesfeld</b>		„Favorite“: Erfrischende Kontraste	11/122
<b>Palma de Mallorca:</b> die Insel auf der Insel	10/40	„Freiberger“: Ein Neuanfang mit Töttchen und Angeldorsch	8/106	<b>Mannheim</b>	
<b>Prag:</b> 48 Stunden in ...	10/112	<b>Deidesheim</b>		„Amesa“: Grande Cuisine in der Fabrikhalle	10/109
<b>Sizilien:</b> der Süden im Weinfieber	10/96	„Culinarium R“: Hummer in aller Ruhe	7/108	<b>Marl</b>	
<b>Trier:</b> bummeln, schauen, genießen	8/40	<b>Dorsten</b>		„Loemühle“: Moorlamm mit Melde	10/110
<b>Westschweden:</b> Meeresfrüchte satt	8/20	„Rosin“: Restaurant des Jahres 2009	9/39	<b>Meersburg</b>	
<b>Wien:</b> Österreichs Hauptstadt hat immer Saison	12/22	<b>Duisburg</b>		„Winzerstube zum Becher“: Ein Hoch auf den Kartoffelsalat!	12/124
<b>Würzburg:</b> bummeln, schauen, genießen	8/38	„inside“: Pfiffige Ideen im Casino	7/108	<b>München</b>	
<b>Specials</b>		<b>Durbach</b>		„Atelier“: Spannung im Gourmet-Separee	11/121
<b>BOOKAZINES</b>		„Wilder Ritter“: Auferstehung einer Legende	8/107	„Eiscafé Trampolin“: Wie in Venedig	8/107
<b>Wein aus Italien.</b> Von allem das Beste: Winzer, Köche, Produzenten. 50 Urlaubstipps: Ein Bett im Weinberg. Die Regionen, die Newcomer, die Kultweine. Plus: 100 Weinläden in Deutschland		<b>Eltville am Rhein</b>		„Louis“: Logenplatz mit Kelims	11/128
<b>Müller, Dieter:</b> „Dieter Müllers Kochschule“. 100 Ideen am Herd. Mit dem Meister kochen: Jedes Gericht wird ganz genau erklärt		„Anleger 511“: Gourmet-Wurst am Ufer	10/111	„Tramin“: Regionales im Rohbau	12/124
<b>BROSCHÜRE</b>		<b>Frankfurt am Main</b>		<b>Oppenheim</b>	
Die besten Resaurants 2009/2010: 600 Adressen in Deutschland. Top-Restaurants, Landgasthäuser, Bistros, Szenelokale		„Incantina“: Wein und Schinken	12/122	„Völker“: Mehr als Saumagen	11/126
<b>BUCH</b>		„Nizza am Main“: Frankophiler Bistro-Mix	10/111	<b>Östringen-Tiefenbach</b>	
Die 800 besten Weingüter in Deutschland 2010		„Table“: Separee im Lampenschirm	9/111	„Restaurant im Weingut Heitlinger“: Badisch!	8/107
		„Zenzakan“: Quer durch Ostasien	11/127	<b>Pulheim</b>	
		<b>Hamburg</b>		„Gut Lärchenhof“: Müheloser Spagat	11/128
		„Bullerei“: Tim Mälzer in der Viehhalle	9/108	<b>Rheda-Wiedenbrück</b>	
		„Kitsune Izakaya“: Japanische Tapas	11/122	„Reuter“: Im Zeichen der Rose	9/110
		„Prinssan“: Nachtisch, sofort!	10/12		





## Rezepte

	<b>Heft/Seite</b>		
<b>A</b>			
Amaretto-Aprikosen zu Foie gras mit Honig und Mandeln	10/64	Erdbeer-Himbeer-Granité mit Erdbeeren, Basilikum und Balsamico	7/67
Anchovis in Gemüsemarinade	9/67	Erdnussgranulat zu Austern-Macaron und griechischem Joghurt	11/70
Anchovis in Salz	9/66	<b>F</b>	
Anchovis, fein paniert	9/68	Filet vom Angus-Rind mit Pommes Anna und Saisongemüse	10/67
Anchovis, mariniert	9/65	Filet vom Freilandschwein im Pancetta-Mantel	12/76
Apfelcreme mit Brioche-Chips, Salzkaramell-Eis und Popcorn	10/68	Finkenwerder Scholle	11/82
Artischocken zu Carpaccio und Tatar vom Thunfisch mit Kalbsbriescroûtons in Tomaten-Kapern-Marinade	8/46	Fleischfarce	12/76
Auberginen zu Ziegenkäse auf Blätterteig mit Rindertatar und Tomatenconsommé	7/50	Foie gras mit Honig, Mandeln und Amaretto-Aprikosen	10/64
Auberginen-Röllchen, mit Provolone gefüllt, in Tomaten-Sugo	8/58	Frisée-Salat zu kalter Quitten-Tarte mit Schafskäse	10/75
Austern-Macaron, griechischer Joghurt, Erdnussgranulat	11/70	<b>G</b>	
Avocado-Eis	8/68	Gemüsemarinade zu Anchovis	9/67
<b>B</b>		<b>H</b>	
Baiser-Torte –Pavlova	7/60	Himbeer-Erdbeer-Granité mit Erdbeeren, Basilikum und Balsamico	7/67
Balsamico-Eis	8/68	Himbeeren zur Zitronen-Tarte	8/65
Birne Helene, modern interpretiert	12/64	Himmel un' Ääd (Blutwurst mit Kartoffelpüree, Äpfeln und Zwiebeln)	11/84
Birnen, Bohnen und Speck	11/79	Hirschrücken und geschmorte Haxe mit Sichuanpfeffer und Petersilienwurzeln	12/62
Blätterteigpastetchen (Puit d'amour) mit Vanillecreme und Blaubeeren	7/61	Hokkaido-Kürbis, Rehrücken und Sangria-Kompression	11/72
Blutwurst mit Kartoffelpüree, Äpfeln und Zwiebeln (Himmel un' Ääd)	11/84	Holunderblütenmousse mit Limetten	7/63
Bratapfelsorbet und Champagnerschnee	10/80	<b>I</b>	
Bretonischer Hummer mit Bohnen und Couscous	8/48	Ibérico Presa, Kürbisvariationen, Fingerlimes und Gumbava-Butter-Vinaigrette	9/52
Brioche-Chips zu Apfelcreme, Salzkaramell-Eis und Popcorn	10/68	<b>K</b>	
Brokkolipüree zu Kabeljau mit Topinambur-Confit	8/50	Kabeljau mit Topinambur-Confit und Brokkolipüree	8/50
<b>C</b>		Kabeljau, mit Anchovis gespickt, zu gehobelten Steinpilzen	12/60
Calamaretti, gefüllte, zu Tomatenrisotto mit Zitrone und Provolone	8/58	Kalbsbriescroûtons und Artischocken zu Carpaccio und Tatar vom Thunfisch in Tomaten-Kapern-Marinade	8/46
Carpaccio und Tatar vom Thunfisch mit Artischocken und Kalbsbriescroûtons in Tomaten-Kapern-Marinade	8/46	Kalbsfilet, rosa pochiert, mit Quitten-Relish und gebackenem Raukesalat	10/76
Cassata mit Waldfrüchten	7/54	Kartoffelchips zu Mahi-Mahi mit würzigem Quittengelee auf geschmortem Mangold	10/76
Cassis-Parfait	7/64	Kartoffelpüree zu Blutwurst mit Äpfeln und Zwiebeln (Himmel un' Ääd)	11/84
Champagnerschnee und Bratapfelsorbet	10/80	Kürbisvariationen, Ibérico Presa, Fingerlimes und Gumbava-Butter-Vinaigrette	9/52
Champagner-Waldmeister-Süppchen	7/59	<b>L</b>	
Couscous zu bretonischem Hummer mit Bohnen	8/48	Lachs-„Smushi“	10/24
Curry-Eis	8/68	Langustinen mit Roter Bete, Radieschen, Meerrettich und Trüffel	9/50
<b>E</b>		Limetten zur Holunderblütenmousse	7/63
Eis und Sorbets	7/66	<b>M</b>	
Eiscreme, klassische	7/66	Mahi-Mahi mit würzigem Quittengelee auf geschmortem Mangold und Kartoffelchips	10/76
Eiswaffeln	8/63	Mais-Eis zu Pinienkern-Zitronen-Krokant und Schokoladenriegel	11/74
Erdbeer-Eisbecher	7/62	Mandelküchlein mit Lavendel und Kirschen	8/66
		Mangold, geschmort, zu Mahi-Mahi mit würzigem Quittengelee und Kartoffelchips	10/76
		Melonensalat	8/68
		<b>O</b>	
		Olivenöl-Eis zu Wolfsbarsch	7/67
		<b>P</b>	
		Pastinakenpüree und Quittenstrudel zu rosa pochiertem Rehrücken	10/74
		Pavlova – Baiser-Torte	7/60
		Pfirsichkompott mit Eisenkraut	8/64
		Pinienkern-Zitronen-Krokant, Schokoladenriegel und Mais-Eis	11/74
		Pommes Anna und Saisongemüse zum Filet vom Angus-Rind	10/67
		Puit d'amour (Blätterteigpastetchen) mit Vanillecreme und Blaubeeren	7/61
		<b>Q</b>	
		Quittengelee zu Mahi-Mahi mit geschmortem Mangold und Kartoffelchips	10/76
		Quitten-Relish zu rosa pochiertem Kalbsfilet und gebackenem Raukesalat	10/76
		Quittenstrudel zu rosa pochiertem Rehrücken und Pastinakenpüree	10/74
		Quitten-Tarte, kalt, mit Schafskäse und Frisée-Salat	10/75
		<b>R</b>	
		Radieschen zu Langustinen mit Roter Bete, Meerrettich und Trüffel	9/50
		Raukesalat, gebacken, zu rosa pochiertem Kalbsfilet und Quitten-Relish	10/76
		Rehrücken, Hokkaido-Kürbis und Sangria-Kompression	11/72
		Rehrücken, rosa pochiert, mit würzigem Quittenstrudel und Pastinakenpüree	10/74
		Rheinischer Sauerbraten mit Serviettenkloß	11/80
		Rinderfilet vom Angus-Rind mit Pommes Anna und Saisongemüse	10/67
		Rindertatar mit Rettich und Roter Bete	11/33
		Rindertatar zu Ziegenkäse auf Blätterteig, Auberginen und Tomatenconsommé	7/50
		Rosen-Petits-Fours	7/64
		Rote Bete zu Langustinen mit Radieschen, Meerrettich und Trüffel	9/50
		Rückensteak à la Holstein vom Mecklenburger Weidekalb	11/90



S	8/68	Produkte	Geschäfte/Firmen
Salzkaramell-Eis	8/68		
Sangria-Kompression zu Rehrücken und Hokkaido-Kürbis	11/72	<b>Heft/Seite</b>	<b>Heft/Seite</b>
Schokoladenriegel, Pinienkern-Zitronen-Krokant, Mais-Eis	11/74	Audi: Aufstieg in die besseren Kreise	7/99
Schweinefilet im Pancetta-Mantel	12/76	Bauhaus – 90 Jahre: Utopien für den Tisch	11/92
Serviettenkloß zu Rheinischem Sauerbraten	11/80	Anchovis: kleine Fische, großer Effekt	9/64
Spanferkel mit Zitrusfrüchten und Joghurt	7/52	Berkel-Aufschnittmaschine: Liebesaffäre mit einer Diva	7/94
Speck-Eis mit Chorizo und Serrano-Schinken	7/66	Berliner Weiße – Sommer in der Schale	8/12
Steinbutt „En Cocotte“	9/54	Bestecke von Architekten und Designern	8/96
Steinpilze, gehobelt, zu mit Anchovis gespicktem Kabeljau	12/60	Butterkeks: alles in Butter!	10/82
		Espressoautomaten: edel und stark	12/49
		Hummer: der feine Unterschied – Kanadier oder Franzose?	12/74
		Kochkurse als Geschenk: Weihnachten geht durch den Magen	12/78
		König Pilsener: treu dem König	11/104
		Mozzarella-Test: Büffel schlägt Kuh	7/68
		Öle: Nanu, wonach riecht denn das?	9/58
		„Peta Zeta“: Knaller zum Dessert	10/80
		Rote Grütze: Der Reichtum des Sommers	9/12
		Sardellen: kleine Warenkunde, Verwendung	9/69
		Steaks: die neue Lust auf Fleisch	10/53
		Tassen von europäischen Keramikerinnen	9/92
		Tomaten vom Vesuv: Piennolo – Früchte des Vulkans	8/54
		Traubenkernöl – das Beste vom Trester	7/10
		Personen	
		Heft/Seite	
		Alessi, Alberto: Eleganz und Humor	12/84
		Bartoli, Cecilia: Loblied auf den Genuss	10/84
		Boreas, Nico, Koch des Monats September 2009	9/48
		Erfort, Klaus: Koch des Jahres 2009	12/58
		Kammeier, Thomas: Leger mit Niveau	10/54
		Lafer, Johann: Unterwegs in Lafers Welt	8/90
		Liefers, Jan Josef, ist Clemens Wilmenrod: „Es liegt mir auf der Zunge“	11/14
		Niemann, Lutz, Koch des Monats August 2009	8/44
		Perbellini, Giancarlo, Koch des Monats Juli 2009	7/48
		Meyer, Claus: der erfolgreichste Gastrounternehmer Dänemarks	10/32
		Plöger, Sven (Kurzinterview)	7/8
		Schätzing, Frank: „Wer kocht, hat Glück bei den Frauen“	12/70
		Schnurr, Peter Maria, Koch des Monats November 2009	11/68
		Sperling, Ingo: Ein Mann für jede Tonart	9/70
		Wagner, Andreas: Mord und Wein sind sein Plaisir	7/100
		Wareing, Marcus, Koch des Monats Oktober 2009	10/62
		<b>INLAND</b>	
		<b>Bad Saarow-Pieskow</b>	
		Biologische Landwirtschaft: Hofgemeinschaft Marienhöhe – mit Himmel und Erde verbunden	11/86
		<b>Berlin</b>	
		„Frischeparadies Lindenberg“: Supermarkt mit Stil	8/14
		„Goldhahn & Sampson“: Tante Emma modern	11/123
		„Lobel’s“: New Yorks erste Adresse für Fleisch	10/57
		<b>Efringen-Kirchen</b>	
		Weingut Ziereisen: Eigensinn im letzten Winkel Deutschlands	10/90
		<b>Hollern-Twielenfleth</b>	
		„Obsthof Ramdohr“: Der Reichtum des Sommers	9/12
		<b>Köln</b>	
		„Culinarium Köln“: Küchenutensilien	9/110
		<b>Schwaigern</b>	
		„Brian Traubenkernprodukte“: Traubenkernöl – das Beste vom Trester	7/10
		<b>Untereisenheim</b>	
		„Mustea“: Wein, Saft und Secco aus Quitten	10/78
		<b>AUSLAND</b>	
		<b>Italien</b>	
		<b>Portici</b>	
		„Sapori Vesuviano di Pasquale Imperato“: Tomaten vom Vesuv	8/62
		<b>Österreich</b>	
		<b>Wien</b>	
		„Staud’s“: Der Frucht-Riese	12/33
		<b>Spanien</b>	
		<b>Bilbao</b>	
		„Pastelería Arrese“: Turrón, Pralinen und Kuchen	9/27
		„Turronería Ivañez“: Köstliches Mandel-Nougat-Gebäck	9/27
		<b>Tschechien</b>	
		<b>Prag</b>	
		„Mysak“: Zurück in die Zukunft	12/8
		„Pauker“: Delikatessenshop	12/8



**Bücher**

	<b>Heft/Seite</b>
„Das Backbuch“	11/18
„Kochen – 1680 Rezepte“	11/18
Beckmann-Kircher, Gudrun: „Mit Schiller zu Tisch“	9/14
Brodersen, Ingke und Dammann, Rüdiger: „Mahlzeit!“	11/18
Dr. Oetker: „Schulkochbuch“	11/18
Eat Japan (Hg): „Dashi and Umami. The heart of Japanese cuisine“	8/16
Ebenhöh, Klaus und Popp, Wolfgang: „Der Philosoph im Topf“	9/14
Fischer, Christina: „Wein & Speisen“	12/14
Gouffé, Jules: „Livre de cuisine. Die feine Küche“	9/14
Gradwohl, Joachim: „Das große Julius Meinhof Kochbuch“	7/16
Hofmann, Peter: „Whisky. Die Enzyklopädie“	12/14
Holland, Ingo: „Salz“	7/16
Hudson-Wiedenmann, Ursula: „Meisterwerke für uns'ren Gaumen“	9/14
Kwong, Kylie: „China. Die 88 Köstlichkeiten“	8/16
Ludwigs, Matthias: „Ludwigs Patisserie“	10/14
Maag, Thuri: „Trüffel“	12/14
Mazzeo, Tilar J. : „Veuve Clicquot – Die Geschichte eines Champagner- Imperiums und der Frau, die es regierte“	10/101
Morató, Ramon: „Chocolate“	10/14
Morimoto, Masahuru: „Die neue japanische Küche“	8/16
Steiner, Peter M. und Riermeier, Marianne: „Zu Tisch mit großen Denckern“	9/14
Teubner, Christian und Wolter, Annette: „Backvergnügen wie noch nie“	11/18
Teubner, Christian und Wolter, Annette: „Kochvergnügen wie noch nie“	11/18
Teubner: „Das kleine Buch der Schokolade“	10/14
Wagner, Andreas: „Herbstblut“	7/100
Wareing, Marcus u.a.: „Schneidetechniken der Küchenprofis“	7/16
Wareing, Marcus: „Nutmeg und Custard“	10/14
Zabert, Arnold: „Backen. Die neue Große Schule“	11/18

**Tests**

	<b>Heft/Seite</b>
Espressoautomaten: edel und stark	2/49
Mozzarella-Test: Büffel schlägt Kuh	7/68
Ost und West: Trenn-Kost	11/57

**Sonstiges**

	<b>Heft/Seite</b>
„Chefs Leckerbissen“: Köstliche Filmkomödie um einen Madrider Koch	10/14
„Julie & Julia“: Filmische Hommage an Julia Child	9/14
Kost, Rudi: „Rache ist Blutwurst“ – eine Erzählung	9/102
Molekularküche im Visier der Carabinieri	8/8
Rechtsstreit: Feiern und Nachbarn	7/6