

Alle Themen aus dem ersten Halbjahr 2008 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.

Reisethemen		Restaurants Inland	
	Heft/Seite		Heft/Seite
Andalusien: Hochzeiten des Lichts	2/36	<b>Bad Driburg</b>	
Atlanta: aktuelle Hotel- und Restauranttipps	3/123	„Caspar’s“: schnörkellose, kreative Küche	5/132
Barcelona: alles in Bewegung	5/24	<b>Bad Neuenahr-Ahrweiler</b>	
Bregenzer Wald: auf die sanfte Tour	2/46	„Brog’sitter“: Der Neue nutzt seinen Spielraum	6/119
Brüssel treibt’s bunt	5/52	<b>Bergisch Gladbach</b>	
Chicago: Amerikas Versuchslabor	1/28	„Dieter Müller“: Nils Henkels langer Lauf an die Spitze	5/56
Devon: romantische Routen um die Riviera	5/42	<b>Berlin</b>	
Gaillac: Leidenschaft für traditionelle Weinkultur	5/96	„Daimlers“: Marzahn in Charlottenburg	4/136
Hongkong: preiswert – aber nicht billig!	4/42	„Eiffel“: Flammkuchen und Foie gras	5/130
Istanbul: aktuelle Hotel- und Restauranttipps	1/146	„Fischers Fritz“: Christian Lohse, Mr. 1000 Volt	6/56
Las Vegas: Goldrausch in der Wüste	1/46	„Gabriele“: enttäuschender Auftakt	2/130
Liverpool: Vorhang auf	4/50	„Restaurant 44“: ein exotisches neues Kapitel	4/135
Malta: Malteser Mischung	3/50	„Vienna Bar“: Katerkiller und Currywurst	6/120
Neuseelands roter Trumpf: Pinot noir	3/78	„Vivaldi“: Käsepulver für ganz Mutige	3/116
New York: Alles ganz einfach	1/38	<b>Bernried</b>	
Österreich: Der Osten ist Spitze	6/26	„Schwingshackl’s Ess-Kunst“: starke Aromen vom Winkler-Schüler	5/132
Palermo: aktuelle Hotel- und Restauranttipps	2/138	<b>Düsseldorf</b>	
Peking vor den Spielen	3/20	„Patrick’s Seafood No 1“: bretonischer Touch	1/140
Rhône: Genießer-Etappen im Süden Frankreichs	4/24	<b>Essen</b>	
Rom: aktuelle Hotel- und Restauranttipps	5/139	„Nesselrode“: nur Mut!	4/138
Schweiz: We are Champions	6/50	<b>Euskirchen</b>	
USA-Special	1/26	„Tögels Restaurant Loft 34“: solide Küche in der Tuchfabrik	2/132
Venedig: winterliches Venedig	2/20	<b>Frankenberg</b>	
Zaragoza: aktuelle Restaurant- und Hotelipps	6/130	„Die Sonne Frankenberg“: schmuckes Landhotel mit drei Restaurants	1/139
<b>Specials</b>		<b>Frankfurt</b>	
<b>Broschüren</b>		„Aquaterra“: auch ohne Handschrift gefällig	3/116
„Südtirol“ – 300 Hotels, Restaurants, Weingüter und Einkaufsadressen	Heft 3	<b>Gundelfingen</b>	
„Olivenöl – Test 2008“: 250 ausgezeichnete Öle aus aller Welt	Heft 6	„Bahnhöfle“: ein Franzose in Gundelfingen	1/142
<b>Specials</b>		<b>Ilsenburg</b>	
Kultweine der Welt: „20 legendäre Güter im Porträt“	Heft 1	„Forellentube“: Berliner Luft am Brocken	5/130
Witzigmann-Rezepte: „30 x junges Gemüse“	Heft 5	<b>Köln</b>	
<b>Bookazines</b>		„Cocorico“: französisches Doppel	2/131
Nr. 9 „Harald Wohlfahrt“: 45 geniale Rezepte – Gemüse, Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch und Desserts		„Les Trois B“: Ratatouille-Gelee im Offizierskasino	3/115
Nr. 10 „Alles über Schokolade“: 50 Rezepte, Schoko-Boutiquen, Tafeln & Wiener Torten im Test, Wein & Schokolade		„Vintage“: Vertrautes mit neuer Adresse	6/120
		<b>Leipzig</b>	
		„Auerbachs Keller“: Sachsens gute Stube	6/121
		<b>Lychen</b>	
		„Lindenhof“: eine Fiscoase mit Burgwall	1/140
		<b>Mainz</b>	
		„Gebert’s Weinstuben“: Kronleuchter und Sonntagessen	6/122
		„La Galerie“: Chagall zum Wein	1/141
		<b>Mayen</b>	
		„Zum Alten Fritz“: Dirk Burger kehrt heim	6/122
		<b>Mönchengladbach</b>	
		„Rosenmeer“: immer schön langsam	4/137
		<b>München</b>	
		„Davvero“: faltige Sauce, freundlicher Service	2/133
		„Königshof“: zwei Perspektiven	2/136
		„Unico“: Kalbskopf italienisch	1/143
		<b>Oberammergau</b>	
		„Hotel Maximilian“: Arme Ritter deluxe	6/124
		<b>Potsdam</b>	
		„Speckers Landhaus“: Neustart, schnörkellos	2/130
		<b>Remchingen</b>	
		„Zum Hirsch“: gut gemachte Klassiker	3/117
		<b>Rosenheim</b>	
		„Koslowski’s“: Saftig war der „Bulle von Tölz“	3/120
		<b>Saarbrücken</b>	
		„Gästehaus Klaus Erfort“: mit klarer Linie	3/54
		<b>Stuttgart</b>	
		„Bella Italia Weine“: einfach, nicht simpel	6/124
		„Irma la Douce“: Leidenschaft und Lust	1/143
		<b>Sylt</b>	
		„Sansibar“: Jubiläum, 30 Jahre „Sansibar“	6/128

<b>Wernigerode</b> „Bohlenstube“: Ambitionen im Fachwerkidyll	5/129	<b>Wetzikon</b> „Il Casale“: Luft und Sonne	4/142	<b>Großbritannien</b> <b>London</b> „Andaz Liverpool Street“: Check-in ohne Rezeption	5/134
<b>Wiesbaden</b> „Morello“: Die Weine versöhnen	2/132	<b>Slowenien</b> <b>Dutovlje</b> „Okrepcevalnica Ruj“: Spiegel der Region	6/128	<b>Irland</b> <b>Cavan</b> „Radisson SAS Farnham Estate Hotel“: idyllischer Landsitz mit Golfplatz	4/140
<b>Restaurants Ausland</b>					
	<b>Heft/Seite</b>	<b>Tschechien</b> <b>Prag</b> „Café Imperial“: so schön wie zu Kafkas Zeiten	1/145	<b>Dublin</b> „Radisson SAS Royal“: Whiskey-Raritäten und Champagner in der Vintage-Bar	2/136
<b>Belgien</b> <b>Brüssel</b> „Enjoy“: leichte Luxushäppchen bei BMW	2/135	<b>„Maze“: Gordon Ramsay in Böhmen</b>	4/142	<b>Italien</b> <b>Gaiole in Chianti</b> „Badia a Coltibuono“: atmosphärischer Agriturismo	5/126
<b>Oostkerke</b> „De Vierschare“: frisch aus dem Meer	4/142	<b>Vereinigte Staaten / USA</b> <b>Los Angeles</b> „Hatfield’s“: Lamm unter Minze und Datteln	2/137	<b>Pianella</b> „Le Fontanelle“: Frühstück über den Reben	5/134
<b>China</b> <b>Macau</b> „Robuchon a Galera“: französische Klassik und deutscher Wein zwischen chinesischen Vasen	5/138	<b>Hotels Inland</b>			
	<b>Heft/Seite</b>	<b>Bad Driburg</b> „Gräflicher Park“: Facelifting im Kurbad	5/131	<b>Niederlande</b> <b>Amsterdam</b> „Amrâth“: Wasserblick aus hohen Räumen	3/120
<b>Frankreich</b> <b>Paris</b> „Afaria“: Blutwurst als Patisserie	1/144	<b>Bernried</b> „Reblingerhof“: traditionsreiches Bayerwaldhotel	5/132	<b>Singapur</b> <b>Singapur</b> „Naumi“: viel Stauraum für Geschäftsleute	4/146
„Chez Michel“: Es lebe das Bistro!	1/64	<b>Düsseldorf</b> „Maritim“: Die Ente wartet im Bad	4/137	<b>Spanien</b> <b>Valencia</b> „The Westin“: Luxus in Top-Lage	6/128
„Jules Verne“: Höhenflüge mit Sicherheitsnetz	5/132	<b>Frankenberg</b> „Die Sonne Frankenberg“: schmuckes Landhotel mit drei Restaurants	1/139	<b>Thailand</b> <b>Bangkok</b> „Shangri-La“: Butler-Service am Flussufer	4/146
„Le Dalí“: Deckengemälde von Ara Starck	6/127	<b>Hamburg</b> „Empire Riverside“: Hotelurm über St. Pauli	2/129	<b>Tschechien</b> <b>Prag</b> „Hilton Old Town“: coole Moderne	4/142
„Les Cocottes“: das Prinzip Schmortopf	2/136	<b>Lychen</b> „Lindenhof“: eine Fischease mit Burgwall	1/140	<b>Getränkethemen</b>	
<b>Großbritannien</b> <b>London</b> „Marco“: Glamour im Stadion	1/144	<b>Oberammergau</b> „Hotel Maximilian“: Alpenchic	6/124		<b>Heft/Seite</b>
„The Narrow“: Altbritisches am Themseufer	4/140	<b>Saarbrücken</b> „Fuchs“: helles Holz, finstere Schreibtische	3/117	Bordeaux: 10 Gewächse aus besten Familien	1/82
<b>Hongkong</b> <b>Hongkong</b> „Zuma“: viel Platz für japanische Küche	2/138	<b>Stuttgart</b> „Mövenpick Airport“: Schaumbad mit Blick aufs Vorfeld	3/119	Cognac feiert ein Comeback	2/106
<b>Italien</b> <b>Modena</b> „Il Formicone“: Tradition aus dem Fass	3/122	<b>Hotels Ausland</b>			
<b>Rom</b> „Antica Schiacciata Romana“: die Urpizza	1/144	<b>Ägypten</b> <b>Port Ghalib</b> „The Palace“: Luxusoase am Roten Meer	3/122	Der Schwarzbrenner von Franken	1/102
<b>Soriso</b> „Al Sorriso“: ein zufriedenes Lächeln	4/145	<b>Frankreich</b> <b>Bordeaux</b> „The Regent“: Pomp und Plumeaus	4/145	100 Lieblingsweine	1/78
<b>Österreich</b> <b>Graz</b> „Der Steirer“: Blunzn-Tapas und Weinproben	3/122	<b>Cognac</b> „Château de l’Yeuse“: romantisches Schösschen mit gut gefüllter Schatzkammer	3/120	Irish Coffee: Wer hat’s erfunden?	1/8
<b>Ischgl</b> „Paznaunerstube“: Martin Sieberer, Tirols stiller Star	2/52	<b>Hotels Ausland</b>			
<b>Schweiz</b> <b>Eschikofen</b> „Restaurant Thurtal“: Aromen fürs Auge	4/68	<b>„Hilton Old Town“: coole Moderne</b>	4/142	Piemonteser: 10 mal Charisma aus Norditalien	1/86
<b>St. Moritz</b> „Acla“: Die alte Bar ist verschwunden, das Wiener Schnitzel geblieben	3/121	<b>Pinot noir: 10 Triumphe der Finesse</b>	1/85	Pinot noir: Neuseelands roter Trumpf	3/78
		<b>Sauvignon blanc: 10 mal viel Frucht vom Feinsten</b>	1/88	Schaumweine: 10 perlende Begleiter zum Fest	1/80
		<b>Shiraz: 10 mal Harmonie vom anderen Ende der Welt</b>	1/90		



Spanische Weine: 10 mal Maßarbeit aus dem Süden	1/92	Bohnensalat mit Pellkartoffeln und Thunfisch	W50	Kalbskotelett im Kräutermantel mit gebackenem Kalbsbries und Artischocken	3/58
Trockene Rieslinge: 10 mal Eleganz in Reinkultur	1/81	Brokkolimus und Blumenkohl zu weißem Spargel	W26	Karotten- <i>confit</i> und Orangenblüten- <i>laksa</i> zu Meeresfrüchte-Safran- <i>crumble</i>	4/72
Weindynastien, Teil 5: Torres	4/104	Brunnenkresse-Mayonnaise und Frühlingsgemüse salat zu lauwarmem Lamm-Tafelspitz	4/83	Kartoffelpuffer mit Meerrettich sowie Bohnen und Maronen mit Kreuzkümmel und Minze zu Gans im Wurzelsud mit Rote-Bete-Eis	1/75
20. Deutscher Riesling-Preis: ein Durchmarsch für die Nahe	2/93	<b>C</b>		Kastanien- <i>mousseline</i> und Rosenkohl zum Rehkitz, in Himbeerhonig glasiert	2/56
<b>Weinkolumne</b>		Couscous-Gemüse und Blutorangen-Salat zu Zucchini Blüten, gefüllt mit Scampi-Tatar	2/68	Kaviar und Rote-Bete-Gelee mit Crème fraîche	W56
Brunello: Ein Mythos stirbt	5/114	Curry-Polenta zu Ente im Wurzelsud und Romanasalatherzen mit Rosmarincreme	1/74	Keniabohnensalat im Tomatenrondell	W52
Flaschenpost für die Umwelt	2/91	<b>E</b>		Knollenzist als Tortilla	3/75
Resterampe Deutschland	4/116	Eisbein, geschmort, auf Möhren, Petersilienwurzeln und Kartoffeln	W36	Königsmakrele, mariniert, mit Spargel sowie Salat von Algen und Kresse	5/58
Riesling – der neue Global Player	1/110	Ente im Wurzelsud mit Curry-Polenta und Romanasalatherzen mit Rosmarincreme	1/74	Kokosmilch zum Erbsencurry	W8
Viel Wasser für wenig Wein	6/94	Entenbrust von der Nantaiser Ente in Läuterzucker mit Sherryessig-Sauce	6/61	Krebse und Mango zu Spinatsalat	W10
Vorsicht vor dem Kellergaumen	3/92	Erbsen und Zuckerschoten mit Minze als Rahmsuppe	W4	Kresse-Algen-Salat und Spargel zu marinierter Königsmakrele	5/58
<b>Weinprobe</b>		Erbsen mit Speck, Kirschessigjus und Leber- <i>croustillant</i> zu Maibockkrücken	5/60	<b>L</b>	
Chenin blanc: französische Lebensart gegen Lifestyle vom Kap	4/113	Erbsencurry mit Kokosmilch	W8	Lachs, mariniert, mit buntem Salat	1/66
Toro-Weine: wuchtige Rote von uralten Reben	3/89	<b>F</b>		Lamm-Tafelspitz, lauwarm, mit Frühlingsgemüsesalat und Brunnenkresse-Mayonnaise	4/83
Ungarns rote Revolution	2/103	Fasan im Topf	1/68	Lammbratwürste mit Aprikosen-Chutney	4/84
Vernatsch, Südtirols filigranes Markenzeichen	5/111	Fenchel und Blutorangen zu Rotbarbenfilets	2/67	Lammhaxe, geschmort, mit Zitronen-Ingwer-Spinat	4/81
Viognier – Karriere eines Weltenbummlers	6/91	Fenchel, wilder, mit Schweineleber ( <i>fegatelli di maiale alla finocchiella</i> )	5/122	Lammkoteletts, gratiniert, mit Sahnespitzkohl und Parmesan-Gnocchi	4/80
		Flusskrebsschmort	2/55	Lammrücken und gebackene Linsentaler mit Ras el-Hanout, Kirsch-Kümmel-Quark mit Blätterteig, Gemüse-Chorizo-Sauce	4/100
		Frischkäse zu grüner Tomatenkonfitüre	W62	Lammsülze mit Sauerampfersauce und Gemüsechips	4/82
		Frühlingsgemüsesalat und Brunnenkresse-Mayonnaise zu lauwarmem Lamm-Tafelspitz	4/83	Langostino-Tatar mit gebackenem „Onsen-Ei“ und Petersilienschaum	6/58
		Frühlingsrollen mit Lauch und Graupenrisotto	W20	Lauch und Pfifferlinge mit Tomatengratin	W60
		<b>G</b>		Lauch-Frühlingsrollen mit Graupenrisotto	W20
		Gans im Wurzelsud mit Rote-Bete-Eis, Kartoffelpuffern mit Meerrettich sowie Bohnen und Maronen mit Kreuzkümmel und Minze	1/75	Lauchgemüse und Tomme de Savoie zu Rösti von rohen Kartoffeln	W22
		Gemüse, gefülltes	4/84	Lauchsalat mit Trüffelvinaigrette	W18
		Gemüsechips und Sauerampfersauce		Limettenrisotto mit glasierten Möhren	W40
		Lammsülze	4/82	Linsen-Reis-Tacos mit Lauchfüllung	W16
		Gnocchi mit weißen Rübchen und Roter Bete	W54	Linsentaler mit Ras el-Hanout, Kirsch-Kümmel-Quark mit Blätterteig und Gemüse-Chorizo-Sauce zum Lammrücken	4/100
		Graupenrisotto zu Frühlingsrollen mit Lauch	W20	<b>M</b>	
		<b>H</b>		Maibockkrücken mit Kirschessigjus, Speckerbsen und Leber- <i>croustillant</i>	5/60
		Himbeeren zu Basilikumsorbet und Aprikosenschmant	6/62	Mango und Krebsen zu Spinatsalat	W10
		Hopfensprossensalat	4/14	Meeresfrüchte-Safran- <i>crumble</i> mit Karotten- <i>confit</i> und Orangenblüten- <i>laksa</i>	4/72
		<b>K</b>		Meerrettich mit Rote-Bete-Salat	W58
		Kabeljau in leichtem Specksud mit Roter Bete und Périgord-Trüffeln	3/56	Thunfisch- <i>tataki</i> mit <i>hoisin</i> -Karamell im Peking-Crêpe und Minze-Gurken-Sambal	4/70
		Käsemantel für Schwarzwurzeln	3/70	Möhren, glasiert, mit Limettenrisotto	W40
		Kakao-Ingwer-Sorbet und Passionsfrucht-Mascarpone zu Schokoladen-Koriander-Strudel	4/74	Möhren-Trauben-Salat mit roten Zwiebeln und gebratenem Ziegenkäse	W38
		Kalbsbries, gebacken, und Artischocken zu Kalbskotelett im Kräutermantel	3/58	Möhren, geschmort, auf Eisbein, zu Petersilienwurzeln und Kartoffeln	W36

## Rezepte

### Heft/Seite

Alle Seitenzahlen mit einem vorangestellten

W (z. B. W10) beziehen sich auf das

Witzigmann-Special, das Heft 5 beilag.

### A

Algen-Kresse-Salat und Spargel zu marinierter Königsmakrele	5/58
Apfelstrudel-Interpretationen mit Rum-Rosinen-Eis	3/60
Aprikosen-Chutney zu Lambratwürsten	4/84
Aprikosenschmant zu Basilikumsorbet mit Himbeeren	6/62
Artischocken und gebackenes Kalbsbries zu Kalbskotelett im Kräutermantel	3/58
Aubergine, Okra und Zucchini zu Tomaten-Couscous	W64

### B

Basilikumsorbet mit Himbeeren und Aprikosenschmant	6/62
Birnen zu Topfenknödeln	2/59
Blumenkohl und Brokkolimus zu weißem Spargel	W26
Blutorangen und Fenchel zu Rotbarbenfilets	2/67
Blutorangensalat mit Campari und Granatapfelsaft	2/68
Blutorangensalat und Couscous-Gemüse zu Zucchini Blüten, gefüllt mit Scampi-Tatar	2/68
Blutwurstklößchen	2/12
Bohnen und Maronen mit Kreuzkümmel und Minze zu Gans im Wurzelsud mit Rote-Bete-Eis und Kartoffelpuffern mit Meerrettich	1/75
Bohnen-Allerlei, mit Dill parfümiert	W48



<b>O</b>		<b>S</b>		<b>W</b>	
Okra, Zucchini und Aubergine zu Tomaten-Couscous	W64	Sahnespitzkohl und Parmesan-Gnocchi zu gratinierten Lammkoteletts	4/80	Wachteleiern, pochierte, zur Spargelterrine	W28
Oliven-Tomaten-sugo zu Zucchininudeln	W34	Salat, bunter, zu mariniertem Lachs	1/66	Waldmeister-Sauerrahm-Eis zu Pekannuss-Cookie mit Rhabarber und Meringue	5/62
„Onsen-Ei“, gebacken, mit <i>langostino</i> -Tatar und Petersilienschaum	6/58	Salatherzen, gedämpft, mit Zuckererbsen	W6	Weißer Rübchen und Rote Bete zu Gnocchi	W54
Orangenblüten-laksa und Karotten-confit zu Meeresfrüchte-Safran-crumble	4/72	Sauerampfersauce und Gemüsechips zur Lammhälfte	4/82	Windbeutel „Paris-Brest“	1/70
Orangen-Zwiebel-Salat mit Fenchel, Feta und Minze	W44	Sauerrahm-Waldmeister-Eis zu Pekannuss-Cookie mit Rhabarber und Meringue	5/62	<b>Z</b>	
<b>P</b>		Scampi-Tatar als Füllung für Zucchini Blüten mit Couscous-Gemüse und Blutorangen-Salat	2/68	Ziegenkäse, gebraten, zu Trauben-Möhren-Salat mit roten Zwiebeln	W38
<i>Panzanella</i> (Toskanischer Brotsalat)	5/120	Schneckenragout zu Spinatsavarin	W14	Zitronen-Ingwer-Spinat zur geschmorten Lammhaxe	4/81
Parmesan-Gnocchi und Sahnespitzkohl gratinierten Lammkoteletts	4/80	Schokoladen-Koriander-Strudel mit Passions- frucht-Mascarpone und Kakao-Ingwer-Sorbet	4/74	Zuckererbsen mit gedämpften Salatherzen	W6
Passionsfrucht-Mascarpone und Kakao-Ingwer- Sorbet zu Schokoladen-Koriander-Strudel	4/74	Schwarzwurzeln im Käsemantel	3/70	Zucchini, Okra und Aubergine zu Tomaten-Couscous	W64
Pekannuss-Cookie mit Rhabarber, Meringue und Sauerrahm-Waldmeister-Eis	5/62	Schweineleber mit wildem Fenchel ( <i>fegatelli di maiale alla finocchiella</i> )	5/122	Zucchini Blüten, gefüllt mit Scampi-Tatar und Couscous-Gemüse, dazu Salat mit Blutorangen	2/68
Périgord-Trüffel und Rote Bete zu Kabeljau in leichtem Specksud	3/56	<i>Schiacciata al rosmarino</i> (Rosmarin-Fladen)	5/126	Zucchini Blüten als frittiertes Kranz mit geschmorten Tomaten	W30
Pfannkuchen mit Spinatfüllung	W12	Sellerie Salat, warm, aus der Pfanne	3/72	Zucchini nudeln mit Tomaten-Oliven-sugo	W34
Pfifferlinge und Lauch mit Tomatengratin	W60	Sherryessig-Sauce zur Entenbrust von der Nantais-Ente in Läuterzucker	6/61	Zucchini teller mit süß-saurer Tomatensauce und Knuspergemüse	W32
<b>R</b>		Spargel, weißer, mit Blumenkohl und Brokkolimus	W26	Zuckerschoten und Erbsen mit Minze als Rahmsuppe	W4
Rahmsuppe von Erbsen und Zuckerschoten mit Minze	W4	Spargelterrinen mit pochierten Wachteleiern	W28	Zwiebeln, gefüllt, mit Sommertrüffeln	W46
Ras el-Hanout mit Linsentalern, Kirsch-Kümmel- Quark mit Blätterteig und Gemüse-Chorizo-Sauce zum Lammrücken	4/100	Specksud, leichter zu Kabeljau, Roter Bete und Périgord-Trüffel	3/56	Zwiebeln mit orientalischer Füllung	W42
Reis-Linsen-Tacos mit Lauchfüllung	W16	Spinat mit Zitrone und Ingwer zur geschmorten Lammhaxe	4/81	Zwiebel-Orangen-Salat mit Fenchel, Feta und Minze	W44
Rehkitz, in Himbeerhonig glasiert, mit Kastanien-mousseline und Rosenkohl	2/56	Spinat als Füllung für Pfannkuchen	W12		
Rhabarber mit Pekannuss-Cookie, Meringue, Sauerrahm-Waldmeister-Eis	5/62	Spinatsalat mit Mango und Krebsen	W10		
Ricotta-Füllung für Rote Bete	3/74	Spinatsavarin mit Schneckenragout	W14		
Rindfleisch in Rotwein mit Topinambur 3/73		Steckrübe mit Honig	3/74		
Rösti von rohen Kartoffeln mit Tomme de Savoie und Lauchgemüse	W22	Strudel mit verschiedenen Wurzeln und Knollen	3/71		
Romanasalatherzen mit Rosmarin-creme zu Ente im Wurzelsud mit Curry-Polenta	1/74	<b>T</b>			
Rosenkohl und Kastanien-mousseline zum Rehkitz, in Himbeerhonig glasiert	2/56	Teltower Rübchen mit Marsala	3/74	Ahle Wurst: vorteilhaft gealtert	1/12
Rosmarin-creme zu Romanasalatherzen und Ente im Wurzelsud mit Curry-Polenta	1/74	Thunfisch zu Bohnensalat mit Pellkartoffeln und	W50	Bleu de Termignon: der mysteriöse Kraftprotz	3/64
Rosmarin-Fladen ( <i>schacciata al rosmarino</i> )	5/126	Thunfisch-tataki mit <i>hoisin</i> -Karamell im Peking-Crêpe und Minze-Gurken-Sambal	4/70	Blutorangen: der Stolz der Sizilianer	2/62
Rote Bete mit weißen Rübchen und Gnocchi	W54	Tomaten, geschmort, zu Zucchini Blüten als frittiertes Kranz	W30	Bunte Bentheimer Schweine: ein saugutes Leben für den Speck	2/72
Rote Bete und Périgord-Trüffel zu Kabeljau in leichtem Specksud	3/56	Tomaten-Couscous mit Zucchini, Okra und Aubergine	W64	Butter ohne Kompromisse	5/16
Rote-Bete-Eis zu Gans im Wurzelsud, Kartoffelpuffern mit Meerrettich sowie Bohnen und Maronen mit Kreuzkümmel und Minze	1/75	Tomaten-Oliven-sugo zu Zucchini nudeln	W34	Currywurst: Wurst-Karriere – die Currywurst wird eine Dame	3/6
Rote-Bete-Gelee mit Crème fraîche und Kaviar	W56	Tomatengratin mit Pfifferlingen und Lauch	W60	Eier-Special: Alles dreht sich um das Ei	5/83
Rote-Bete-Salat mit frischem Meerrettich	W58	Tomatenkonfitüre, grüne, mit Frischkäse	W62	Frühlingsgemüse: Wer hat's erfunden?	3/10
Rotbarbenfilets mit Fenchel und Blutorangen	2/67	Tomatenrondell zum Keniabohnensalat	W52	Geschirrspüler: Wer hat's erfunden?	2/14
Rote Bete mit Ricotta-Füllung	3/74	Tomatensuppe ( <i>pappa al pomodoro</i> )	5/124	Gusseisernes Kochgeschirr in Handarbeit	2/112
Rum-Rosinen-Eis zu Apfelstrudel-Interpretationen	3/60	Tomme de Savoie und Lauchgemüse zu Rösti von rohen Kartoffeln	W22	Hopfensprossen – klein und fein	4/14
		Topfenknödel mit Birnen	2/59	Kieler Sprotten	3/12
		Topinambur mit Rindfleisch in Rotwein	3/73	Knollenkunde	3/76
		Tortilla mit Knollenziest	3/75	Lämmer und Schafe: Heimatpfleger	4/86
		Toskanischer Brotsalat ( <i>panzanella</i> )	5/120	Margarine: Wer hat's erfunden?	4/12
		Trauben-Möhren-Salat mit roten Zwiebeln und gebratenem Ziegenkäse	W38	Olivenöl des Anti-Mafia-Projekts „Casa dei Giovani“	6/68
				Ras el-Hanout: Wundermix aus Marokko	4/99
				Spargel: Küchentipps	4/9
				Thüringer Majoran: ein Kraut mit Charakter	2/12

## Produkte

### Heft/Seite

Ahle Wurst: vorteilhaft gealtert	1/12
Bleu de Termignon: der mysteriöse Kraftprotz	3/64
Blutorangen: der Stolz der Sizilianer	2/62
Bunte Bentheimer Schweine: ein saugutes Leben für den Speck	2/72
Butter ohne Kompromisse	5/16
Currywurst: Wurst-Karriere – die Currywurst wird eine Dame	3/6
Eier-Special: Alles dreht sich um das Ei	5/83
Frühlingsgemüse: Wer hat's erfunden?	3/10
Geschirrspüler: Wer hat's erfunden?	2/14
Gusseisernes Kochgeschirr in Handarbeit	2/112
Hopfensprossen – klein und fein	4/14
Kieler Sprotten	3/12
Knollenkunde	3/76
Lämmer und Schafe: Heimatpfleger	4/86
Margarine: Wer hat's erfunden?	4/12
Olivenöl des Anti-Mafia-Projekts „Casa dei Giovani“	6/68
Ras el-Hanout: Wundermix aus Marokko	4/99
Spargel: Küchentipps	4/9
Thüringer Majoran: ein Kraut mit Charakter	2/12



## Personen

	Heft/Seite
Adrià, Ferran und Carlo Petrini (Interview)	4/128
Breton, Thierry: Koch des Monats Januar	1/64
Cicero, Roger (Kurzinterview)	1/10
de' Medici, Lorenza (Interview)	5/118
Deiss, Jean-Michel: ein Kerl und sein Wein	6/84
Erfort, Klaus: Koch des Monats März	3/55
Grandits, Tanja: Köchin des Monats April	4/68
Grashorn, Michael, Prof. Dr. (Eier-Special: Interview)	5/92
Hacke, Axel (Kurzinterview)	2/8
Henkel, Nils: Koch des Monats Mai	5/56
Hoffmann, Berthold, Silberschmied und Metallbildhauer: der Ironman	2/112
Hoffmann, Klaus (Kurzinterview)	5/10
Liefers, Jan Josef: grüne Klöße mit Massage	1/126
Lohse, Christian: Koch des Monats Juni	6/56
Lemper, Ute (Kurzinterview)	6/9
Plageoles, Robert: Asterix des Gaillac	5/101
Schenkel, Anna Maria (Kurzinterview)	3/8
Sieberer, Martin: Koch des Monats Februar	2/52
Trojanow, Ilija : Leidenschaft für indische Aromen	2/108
Willemsen, Roger (Kurzinterview)	4/10
Zipner, Helmut: Audienz beim Spargel-Papst	4/8

## Geschäfte/Firmen

### Inland

#### Bad Zwischenahn

„Fritz Krüger“, Bioland-Metzgerei	2/72
-----------------------------------	------

#### Berlin

Gute Geschäfte: „Whisky & Cigars“	3/117
-----------------------------------	-------

#### Eckernförde

„Rehbehn & Kruse“: Kieler Sprotten	3/12
------------------------------------	------

#### Hamburg

„Mutterland“: Tante Emma regional	4/137
-----------------------------------	-------

#### Köln

Konditorei „Madame Miammiam“	5/132
------------------------------	-------

#### München

„Metzgerei Wallner“: Weißwurst aus reinem Kalbfleisch	6/12
--	------

#### Oster-Ohrstedt

„Rohmilchkäserei Backensholz“: Butter ohne Kompromisse	5/16
---	------

#### Ringgau-Grandenborn

„Der Teichhof“: Ahle Wurscht, vorteilhaft gealtert	1/12
---	------

### Stuttgart

„Bella Italia Weine“: einfach, nicht simpel	6/124
---	-------

### Ausland

#### Italien

#### Zangara

„Casa dei Giovani“: mit Öl gegen die Mafia	6/68
--	------

#### Österreich

#### Graz

„Der Steirer“: Blunzn-Tapas und Weinproben	3/122
--	-------

#### Vereinigte Staaten / USA

#### Pennsylvania

„All-Clad“: Schichtarbeit für feinste Töpfe	6/108
---	-------

#### Marken & Mythen

Melitta-Kaffeefilter	4/132
----------------------	-------

## Bücher

	Heft/Seite
Adrià, Ferran und Albert: „Das wissenschaftliche Lexikon der Gastronomie“	4/18
Bertozi, Claudio: „Pasta macht glücklich“	6/16
Besançon, Ulla: „Cucina Casanuova“	6/16
Buchholz, Frank: „Zeit für guten Geschmack“	3/14
Buford, Bill: „Hitze“	2/118
„Der Brockhaus: Kochkunst“	5/18
„Der gedeckte Tisch in der Kunst“	3/14
„Die Meisterschule der Jeunes Restaurateurs“	6/80
Droste, Wiglaf, Nikolaus Heidelberg und Freedman, Paul (Hg.): „Essen. Eine Kulturgeschichte des Geschmacks“	4/18
Harding, Graham: „Weinsammelsurium“	1/137
Harris, Valentina: „Die italienische Küche“	6/16
Hecht, Martin: „Deutsche Unsitten“	4/18
Hintner, Herbert: „Meine Südtiroler Küche“	2/14
Hobmeier, Elsbeth: „Frauenpower am Herd“	1/136
Hoffmann, Michael: „Kräuter“	3/14
Kammeier, Thomas: „Das Kochbuch“	3/14
Kladstrup, Don und Petie: „Champagner“	1/136
Klink, Vincent : „Weihnachten“	1/136
„Kulinarische Überflieger“, das Hangar-7-Kochbuch	2/14
Lingelser, Pierre: „Meine Patisserie“	3/14
Locatelli, Giorgio: „Made in Italy“	6/16
Manufactum: „Das Manuscriptum. Handbuch der Lebensmittel“	5/18
McMurray, Patrick: „Austern - Kleines Kompendium für Feinschmecker“	1/136
Mikanowski, Lyndsay und Patrick: „Eier“	5/87
„Original italienische Küche“	6/16
Pigott, Stuart: „Wein spricht deutsch“	2/14
Pini, Udo: „Das Gourmet-Quiz“	1/10
Plachutta, Ewald, und Eckart Witzigmann: „Kochschule“	1/137
Roncero, Paco: „Tapas im 21. Jahrhundert“	4/18
Rose, Hans-Joachim: „Küchenbibel. Enzyklopädie der Kulinaristik“	5/18

Roux, Michel: „Eier“	5/87
Salzgeber, Eva M.: „Toskana“	6/16
Schell, Roberto, und Hans Magnus Enzensberger: „Was isst Europa“	1/137
Schenk, Otto: „Wer kocht, ist selber schuld“	3/14
Schröter, Nils: „Das kulinarische Kielschwein“	5/18
Siebeck, Wolfram: „Die Deutschen und ihre Küche“	1/137
Suess, Mathias, und Oliver Friel: „Fishfinder“	1/137
Teubner Edition: „Cucina Italiana“	6/16
Vilgis, Thomas: Die Molekularküche	4/18

## Sonstiges

	Heft/Seite
Etikette: Feste feiern!	1/132
Service – Nachhilfe bei Alain Ducasse	1/114

## Tests

	Heft/Seite
Eieruhren im Test: Eizeit	5/10
Kochmesser im Test: gut abgeschnitten	3/110
Schulkantinen im Test	5/70