

Alle Themen aus dem ersten Halbjahr 2010 finden Sie auch im Internet: Klicken Sie unter www.der-feinschmecker-shop.de den Button „Index“ an. Dort können Sie durch die Eingabe eines Schlagworts Ihre Suche noch individueller gestalten.

Reisethemen

	Heft/Seite
Allgäu: Winterspaß	1/42
Amsterdam: 48 Stunden in ...	6/132
Bahnhofstest in Köln, Frankfurt, München, Berlin, Leipzig und Hamburg	1/46
Brüssel: unsere Top-5-Cafés – Naschen auf höchstem Niveau	2/48
Costa Brava, die wilde Küste der Kochkünstler	5/24
Düsseldorfs Japaner: mehr als Sushi und Sashimi	1/50
Florenz: 48 Stunden in ...	5/128
Florida: Die Inselkette der Seligen	1/22
Gascogne: Toulouse und sein Terroir	6/28
Girona – Update fürs Mittelalter	5/37
Hamburgs schönste Ausblicke – unsere Top 5	6/58
Ibiza: 48 Stunden auf ...	3/130
Istrien: ein Naturereignis	4/28
Kapstadt: Kleine Wunder, große Hoffnung	3/22
Lissabon: Im Westen viel Neues	5/42
München: die Top 5 der besten bayerischen Gasthäuser	4/52
Niagara: Fall der Fälle	6/48
New York City – Manhattan, bodenständig	5/46
Österreich genießen: Streifzüge zu den besten Produkten und Gasthäusern	3/51
Paris: 48 Stunden in ...	1/142
Ruhrgebiet, Kulturhauptstadt 2010: Es geht los!	2/38
Rom: 48 Stunden in ...	2/122
Sardinien und sein weißer Vermentino	4/102
Shanghai: die neue China-Küche	4/50
Südtirol: Voll auf der Höhe	6/52
Trendhotels in Deutschland und Europa: smart und günstig	2/55
Vancouver: in bester Lage	2/42

Specials

BROSCHÜREN

„Die besten Metzger in Deutschland“ – 400 Adressen in Deutschland Heft 3

SPECIALS

Portugal – Die aktuellen Trends in den Weinregionen, die 100 besten Winzer, die Vielfalt der Rebsorten, Lexikon für Weinfreunde Heft 4

TASCHENBÜCHER

„Kulinarisches Wörterbuch“: Was ist was auf der Speisekarte? Steckbriefe für landestypische Spezialitäten, Wein- und Käselexikon, Knigge

BOOKAZINES

Nr. 19 „Wein aus Frankreich“: alle Weinregionen auf einen Blick, die besten Bordeaux unter 20 Euro, 130 ausgewählte Einkaufsadressen in Deutschland

Nr. 20 „Südtirol kulinarisch“ – 350 Gründe hinzufahren: Hotels, Restaurants, Gasthöfe, Weingüter und Delikatessen. Extra: Rezepte und Faltkarte

Restaurants Inland

	Heft/Seite
Berlin	
„Braidly Snack“: Snacks aus dem Dschungelcamp	3/12
„Cantina“: Säbelfisch unter der S-Bahn	4/122
„Die Quadriga“: Sauli Kempainen, der finnische Botschafter	4/58
„Dos Palillos“: Asientapas am Tresen	6/128
„Facil“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/46
„First Floor“: Neue Leichtigkeit in Küche und Saal	6/127
„Fischers Fritz“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/46
„Luchs“: Auch in der Düsternis macht die Rehkeule Spaß	3/126
„Outback“: Snacks aus dem Dschungelcamp	3/12
„VAU“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/46
„Vivaldi in Berlin“: Ein klarer Gewinn für die Hauptstadt	2/117
Bottrop	
„Overbeckshof“: Doppelstrategie im schmucken Fachwerkbau	4/122

Bremen

„Outer Roads“: Wilder Wolfsbarsch hoch über der Weser 3/125

Dresden

„bean & beluga - Tagesbar“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/46
 „Caroussel“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/47
 „Gourmetlounge“: In den Tiefen der Ledersessel 5/124

Düsseldorf

„Berens am Kai“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/46
 „Brasserie Hülsmann“: Einfach schmeckt am besten 5/124
 „Victorian“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/47
 „D’Vine“: Unterbilker Weinreise 2/118

Essen

„Schote“: Hirschkalb und Feng-Shui 3/126
 „Vincent & Paul“: Meisterhafter Steinbutt im Kunstmuseum 5/124

Eurasburg

„Elbacher Gütel“: Großmutter Hof glänzt mit urbanem Schick 4/124

Frankfurt am Main

„Druckwasserwerk“: Hase, Butt und Apfelwein im Industriedenkmal 1/138
 „Erno’s Bistro“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/47
 „Français“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/47
 „Gusto“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/47
 „Karrers Wein Kost Bar“: Das Essen kommt aus gutem Hause 2/120
 „Lohninger“: Österreichische Melange am Main 6/130
 „Pearl“: Perle im Westend 4/123
 „Roomers“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/47

Haltern am See

„Ratsstuben“: Überraschend modern 2/118

Hamburg

„Fairmont Vier Jahreszeiten“: Let’s swing 4/12
 „Heinrich“: Let’s swing 4/12
 „Jacobs Restaurant“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/48
 „Küchenwerkstatt“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/48
 „Landhaus Scherrer - Wehmanns Bistro“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/48
 „Poletto“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands 3/48
 „Poletto Winebar“: Krisenfest 1/138



Heidelberg		Oberstaufen		Lyon	
„Schwarz - Das Restaurant“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/48	„Enzianhütte“: Gaudi mit Hirsch beim Meisterschnupfer	1/140	„La Mère Brazier“: Die Legende lebt	1/143
Kaub		Ofterschwang		Paris	
„Deutsches Haus“: Tafeln wie zu Großmutterns Zeiten	2/119	„Silberdistel“: In den Farben der Wappenblume	4/121	„L'Astrance“: Pascal Barbot – Weltreise an der Seine	5/54
Koblenz		Olching		Toulouse	
„Kochplatz“: Herzhaft gewürzt	2/119	„Dining Range“: Punk-Koch Stefan Marquard hüllt Rotbarsch in Schweinepopcorn	6/130	„Chez Moi“: Fernöstliche Küche in edlem Dekor	6/36
Köln		Stuttgart		„L'Empereur de Hué“: Für viele das beste vietnamesische Restaurant Frankreichs	6/36
„Engler's“: Italien für Stammgäste mit viel Appetit	3/127	„Délíce“: Zum Genießen in den Keller	5/123	GROSSBRITANNIEN	
„Gut Lärchenhof“: Bernd Stollenwerk ist Koch des Monats Juni 2010	6/80	„Speisemeisterei“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/50	Edinburgh	
„Hanse Stube“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/49	„top air“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/50	„Dean-Street Townhouse“: Nostalgie auf Schottisch	6/16
„L'Escalier“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/49	Wiesbaden		London	
„Landhaus Kuckuck“: Einfach gut	2/118	„Das Weinamt“: Tasting im Gewölbe	3/128	„Eastside Inn“: Tolle Aromen, blasses Ambiente	4/48
Mainz		Restaurants Ausland		„Fox & Anchor“ Gastropub mit luxuriösen Zimmern	4/48
„Buchholz“: Mainz bleibt seins! – Frank Buchholz	3/76			„Galvin la Chapelle“: Zwei Brüder in der Mädchenschule	5/126
„Domherrenhof“: Haute Cuisine unterm Gasthaus	5/125	ANGUILLA		„Hix“: Lichtes Soho-Restaurant mit britischen Traditionen	4/48
München		Rendezvous Bay		„Inamo“: Londoner Szenerestaurant	3/74
„Andechser am Dom“: Bayerisch in München – Top 5 des Monats	4/52	„Santorini“: Karibikzauber mit Kräutergarten	4/128	„Marchesi de' Frescobaldi“: Toskanisches Weingut	3/121
„Beim Sedlmayr“: Bayerisch in München – Top 5 des Monats	4/52	AUSTRALIEN		„Seven Park Place“: Britische Produkte im französischen Stil	6/134
„Dallmayr“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/49	Melbourne		„St. John“: Tradition ist der Renner	6/16
„Galleria“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/49	„Tjanabi“: Melbourne entdeckt das Bush Food	2/10	„The Capital“: Zurück zu den Wurzeln in einer Neuauflage	4/46
„Georgenhof“: Bayerisch in München – Top 5 des Monats	4/52	„Vic Harbour“: Bush Food	2/10	„Wedgwood“: Nostalgie auf Schottisch	6/16
„Grünewalder Einkehr“: Brotzeiten mit Promi-Beilage	2/120	BELGIEN		ITALIEN	
„181 First“: Otto Kochs neuer Olymp	1/138	Brüssel		Etschtal	
„Jin“: Die perfekte Frühlingsrolle	3/128	„Le Chalet Robinson“: Mit der Fähre zu den Garnelenkroketten	6/134	„Kuppelrain“: Jörg Trafoier, der Geschmacksträger	1/78
„Schuhbecks Südtiroler Stuben“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/49	„The Wood“: Urbane Natürlichkeit, jetzt unter englischem Namen	5/126	Grosseto	
„Tantris“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/49	CHINA		„Rosso e Vino“: Weinlounge und Osteria der Starwinzerin	5/129
„Terrine“: Zählt zu den besten Lunchadressen Deutschlands	3/49	Honkong		Mantua	
„Wirtshaus im Fraunhof“: Bayerisch in München – Top 5 des Monats	4/52	„Cépage“: Wein, Licht und Kaviar	2/124	„Il Cigno“: Seit 45 Jahren ist der „Schwan“ Nummer eins	2/123
„Zum Franziskaner“: Bayerisch in München – Top 5 des Monats	4/52	Shanghai		Rom	
Neustadt		„Gu Yi“: Rustikal-scharfe Gerichte der Hunan-Region	4/51	„Bibli“: Lokal für Wein-Leser	1/8
„Miera Mare Meeresküche“: Kaum Regionales am Hafen	3/126	„Lynn“: Lokale Küche in Brasserie-Ambiente	4/51	„Book Bar“: Lokal für Wein-Leser	1/8
Oberhausen		„Mr. & Mrs Bund“: Der smarte Franzose Paul Pairet kocht unorthodox	4/51	„Caffè Bohemien“: Lokal für Wein-Leser	1/8
„Opgen-Rhein“: Hummersuppe statt Kantinenessen	6/129	„1221“: Verfeinerte Shanghai-Küche	4/51	„S.T. Foto Libreria Galeria“: Lokal für Wein-Leser	1/8
		DÄNEMARK		Triest	
		Arhus		„Alla Dama Bianca“: Aus der Bucht direkt auf den Teller	4/127
		„Malling & Schmidt“: Nordische Landschaftsbilder mitten in der Stadt	4/124		
		FRANKREICH			
		Billiers-en-Mer			
		„Domaine de Rochevilaine“: Luxuriöser Fels in der Brandung	6/134		

				Hotels Inland	
				Heft/Seite	
KANADA		SPANIEN		Aachen	
Niagara-on-the Lake		Alcalá de Henares		„All Seasons“: Trendhotel – smart und günstig	2/59
„Peller Estate Winery“: In der Winzerkathedrale wird aufwendig gekocht	6/48	„Parador Alcalá de Henares“: Revolution in der Klosterschule	1/143	Berlin	
„The Charles Inn“: Inbegriff eines nostalgischen Hauses	6/48	TAIWAN		„Amano“: Trendhotel – smart und günstig	2/60
LIECHTENSTEIN		Taipeh		„Aspria Spa + Sporting Club + Hotel“: Trendhotels – smart und günstig	2/60
„Parkhotel Sonnenhof“: Fürstlich wohnen und speisen	5/130	„A380 In-Flight Kitchen“: Bitte anschnallen!	5/14	„Casa Camper“: Großzügige Zimmer mitten in Berlin	6/128
NAMIBIA		„D.S. Music Restaurant“: Bitte anschnallen!	5/14	„Michelbergerhof“: Trendhotel – smart und günstig	2/60
Windhoek		Türkei		„The Circus Hotel“: Trendhotel – smart und günstig	2/60
„Heinitzburg“: Kolonialer Charme	2/124	Istanbul		Bonn	
NIEDERLANDE		„Van Kahvalti Evi“: Frühstück ganztägig	1/8	„Kameha Grand“: Der Korridor wird zum Rauschmittel	1/137
Amsterdam		VEREINIGTE STAATEN/USA		Bremen	
„Okura“: Gäste am Herd	3/74	Boston		„Prizeotel“: Trendhotel – smart und günstig	2/56
Sluis		„Hungry Mother“: Best of New England	3/133	Dresden	
„Oud Sluis“: Der Junge Wilde wird zum großen Vorbild	5/130	Buffalo		„Inside by Meliá“: Kingsize-Betten neben der Frauenkirche	4/123
ÖSTERREICH		„Tempo“: Trendlokal mit italienischer und amerikanischer Küche	6/49	Essen	
Jois		Chicago		„Atlantic Congress“: Weich gebettet an der Messe	6/128
„Seejungfrau“: auferstanden aus Ruinen	1/143	„Alinea“: Grant Achatz, der Magier von Chicago	2/64	Frankfurt	
Salzburg		Las Vegas		„Bristol“: Trendhotel – smart und günstig	2/60
„Pfefferschiff“: Keine Revolution	6/135	„Sage“: Gemixtes zum Dinner	4/12	„Goldman 25hours“: Trendhotel – smart und günstig	2/57
„Vogelfrei“: Schockfarben zum Kaiserschmarren	3/128	„Jean Georges Steakhouse“: Gemixtes zum Dinner	4/12	„Roomers“: Trendhotel – smart und günstig	2/60
PORTUGAL		New York City		Hamburg	
Lissabon		„Alta“: Deutsche Weine in New York	5/49	„Fairmont Vier Jahreszeiten“: Let's swing	4/12
„Bocca“: elegantes Designlokal mit kreativer mediterraner Küche	5/42	„Bouley“: Regionale Küche ist Trumpf	5/47	„Motel One Airport“: Trendhotel – smart und günstig	2/58
„100 Maneiras“: Überraschungsmenü aus regionalen Produkten der Saison	5/42	„DBGB Kitchen & Bar“: Hier gibt's deutsche Küche	5/47	„Superbude“: Super-Aufenthalt im Hamburger Super-Hotel	6/21
„Eleven“: Produktorientiert, mediterran, anti-molekular	5/42	„Locanda Verde“: italienische Küche bei Robert de Niro	5/48	„25Hours“: Trendhotel – smart und günstig	2/60
„Tavares“: Leicht molekular angehauchte Kreationen	5/42	„Marea“: italienische Küche für New Yorks High Society	5/48	Köln	
„Vin rouge“: Feine mediterrane Küche	5/42	„Market Table“: Regionale Küche ist Trumpf	5/47	„art'otel“: Kölns letztes Großprojekt am Rheinauhafen	3/75
SCHWEIZ		„Momofuku Ssäm Bar“: Deutsche Weine in New York	5/49	München	
Bern		„The Standard Biergarten“: Hier gibt's deutsche Küche	5/47	„Cocoon“: Trendhotel – smart und günstig	2/60
„Bim Grosi“: Großmutter's Küche	3/12	Rochester		„GHotel München-Zentrum“: Trendhotel – smart und günstig	2/60
„Sassafras“: Großmutter's Küche	3/12	„Remington's Restaurant“: halb Pub, halb Bistro	6/49	„Ibis München City West“: Trendhotel – smart und günstig	2/60
„Zur Grossmutter“: Großmutter's Küche	3/12	„2 Vine“: munteres Brasserie-Bistro	6/49	„Motel One Sendlinger Tor“: Trendhotel – smart und günstig	2/60
St. Moritz		Washington DC		Zweiflingen	
„Chesa Rosatsch“: St. Moritz das Fondue im Iglu	3/74	„Cityzen“: Spielwiese für neue Ideen	6/137	„Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe“: Schicke Raucher-Lounge	5/44
Scuol/Engadin		VIETNAM			
„Guarda Val“: Die Rotbarbe kommt als Steckerlfisch daher	2/123	Hanoi			
Yverdon-les-Bains		„La Verticale“: Haute Cuisine trifft vietnamesische Garküche	4/129		
„Restaurant Français“: Das Beste zum Schluss	4/127				

Hotels Ausland

	Heft/Seite		
ANGUILLA		„Park Plaza Westminster Bridge“: Londons neustes Hotel	3/75
Rendezvous Bay		„The Capital“: Visionen à la carte	4/46
„Cuisinart Resort & Spa“: Karibikzauber mit Kräutergarten	4/128	„The Hoxton Hotel“: Trendhotel – smart und günstig	2/62
BELGIEN		„The Rockwell“: Trendhotel – smart und günstig	2/62
Brüssel		„The Savoy“: Die spektakulärste Eröffnung an der Themse steht diesen Sommer an	3/75
„Noga“: Trendhotel – smart und günstig	2/61	IRLAND	
„Royal Windsor“: Design im Dutzend	6/60	Galway	
„The Vintage“: Mit Retrochic	3/132	„The G Hotel“: Farbenrausch von Philip Treacy	6/61
„The White Hotel“: Trendhotel – smart und günstig	2/61	ITALIEN	
BHUTAN		Ocre/Abruzzen	
„Amankora“: Die Ruhe des Hauses färbt auf die Gäste ab	2/125	„Monastero Di Santo Spirito“: Völlige Ruhe auf dem Felsen	3/132
CHINA		Mailand	
Sayan		„Maison Moschino“: Origamiwolken mit Glamourfaktor	6/60
„Mandarin Oriental“: Tropische Wellness für gestresste Chinesen auf der Insel Hainan	3/133	„Nhow Art Hotel“: Trendhotel – smart und günstig	2/62
Shanghai		„Wattredic hotel Milano“: Trendhotel – smart und günstig	2/62
„The Peninsula Shanghai“: kultiviertes Ambiente mit chinesischen Akzenten	4/51	Rom	
„The PuLi Hotel and Spa“: Zimmer in reduziertem Asien-Stil	4/51	„Leon's Place“: Trendhotel – smart und günstig	2/63
DÄNEMARK		„Mediterraneo“: Trendhotel – smart und günstig	2/63
Kopenhagen		„Yasmin“: Trendhotel – smart und günstig	2/63
„Wakeup Copenhagen“: Trendhotel – smart und günstig	2/61	Venedig	
FRANKREICH		„Palazzina Grassi“: Das erste Philippe- Starck-Hotel Italiens	3/75
Billiers-en-Mer		KANADA	
„Domaine de Rochevilaine“: Luxuriöser Fels in der Brandung	6/134	Niagara-on-the-Lake	
Paris		„The Charles Inn“: Inbegriff eines nostalgischen Hauses	6/48
„Home Moderne“: Trendhotel – smart und günstig	2/62	„The Prince of Wales“: Bilderbuchhaft viktorianisch	6/48
„Nouvel Hotel“: Trendhotel – smart und günstig	2/63	LIECHTENSTEIN	
„Petit Moulin“: Catwalk überm Kopfkissen	6/61	Vaduz	
„The Five Hotel Paris“: Trendhotel – smart und günstig	2/63	„Parkhotel Sonnenhof“: Fürstlich wohnen und speisen	5/130
GRIECHENLAND		LAOS	
Gerolimenas/Peloponnes		Luang Prabang	
„Kyrimai“: Lamm mit Fenchel statt Touristenmenü	3/132	„Amantaka“: Eintauchen in fremden Welten	6/136
GROSSBRITANNIEN		NIEDERLANDE	
Edinburgh		Amsterdam	
„Missoni Hotel“: Wilde Träume im Mustermix	6/61	„citizenM“: Trendhotel – smart und günstig	2/61
London		„Fresh Hotel“: Trendhotel – smart und günstig	2/61
„base2stay“: Trendhotel – smart und günstig	2/62	„Mini Bar“: No service, please!	3/74
„K West“: Trendhotel – smart und günstig	2/62	„Qbic Hotel Amsterdam WTC“: Trendhotel – smart und günstig	2/61
		ÖSTERREICH	
		Kitzbühel	
		„Royal Spa Kitzbühl Hotel“: Direkter Einstieg in die Pistenwelt	4/127
		Wien	
		„Alma“: Trendhotel – smart und günstig	2/63
		„Roomz“: Trendhotel – smart und günstig	2/63
		PORTUGAL	
		Lissabon	
		„Fontana Park Hotel“: Trendiges Designhotel in einer Eisenfabrik	5/42
		„Fortuna Park Hotel“: Trendhotel – smart und günstig	2/61
		„Palacete Chafariz D'el Rei“: brasilianischer Jugendstil für Romantiker	5/42
		RUSSLAND	
		Moskau	
		„Golden Apple“: Trendhotel – smart und günstig	2/62
		SCHWEDEN	
		Stockholm	
		„Stureplan“: Trendhotel – smart und günstig	2/63
		SCHWEIZ	
		Gstaad	
		„Alpine Lodge“: Nachwuchsorientiert	3/129
		Sils-Maria	
		„Waldhaus“: Das ganz bescheidene Grandhotel	1/140
		SPANIEN	
		Barcelona	
		„Banys Orientals“: Trendhotel – smart und günstig	2/61
		„Market“: Trendhotel – smart und günstig	2/61
		„Room Mate Emma“: Trendhotel – smart und günstig	2/61
		„W“: Barcelonas neues Lifestyle-Hotel wird zum Wahrzeichen der Stadt	3/73
		Madrid	
		„Abalú“: Trendhotel – smart und günstig	2/62
		„Meninas“: Trendhotel – smart und günstig	2/62
		„Room Mate Oscar“: Trendhotel – smart und günstig	2/62
		„Vincci Capitol“: Trendhotel – smart und günstig	2/62
		TSCHECHIEN	
		Budweis	
		„Hotel Budweis“: Schlafen mit Blick auf Maltzsch und Moldau	2/121
		Prag	
		„987 Prag“: Trendhotel – smart und günstig	2/63
		„The Icon Hotel & Lounge“: Trendhotel – smart und günstig	2/63



TÜRKEI
Istanbul
 „Bentley“: Trendhotel – smart und günstig 2/61

VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE
Dubai
 „Armani Hotel“: Größenwahn mit Stil 6/60

VEREINIGTE STAATEN/USA
Buffalo
 „The Mansion on Delaware Avenue“:
 luxuriöses Boutiquehotel 6/49

Lewiston
 „Barton Hill Hotel & Spa“: Country House
 mit Blick auf den Niagara River 6/49

New York City
 „Andaz Wall Street“:
 schicke Hotelneueröffnung 5/48
 „Crosby Street Hotel“: Märchenhafte Herberge 5/48
 „The Standard“: Futuristisches
 Haus im Meatpacking District 5/48

Cafés/Bars Inland

Heft/Seite

Baden-Baden
 „Brenners Parksalon“:
 Schicke Roucher-Lounge 5/44

Berlin
 „Berliner Teesalon“: hervorragend sortiert 4/98
 „Café Rudimarie“: Retro-Kuchen
 mit Butterkeks 5/14
 „Kalter Hund Manufaktur Rose“:
 Retro-Kuchen mit Butterkeks 5/14
 „SET's“: Retro-Kuchen mit Butterkeks 5/14
 „Tea Lounge im The Ritz-Carlton“:
 Mit Wedgwood-Porzellan 4/98
 „Tee Tea Thé“: Teesalon mit 200 Sorten 4/98

Düsseldorf
 „Capella Bar & Cigar Lounge“:
 Elegant rauchen 5/44
 „Shuyao“: Teesalon mit 100 Sorten 4/98

Frankfurt am Main
 „Ronnefeldt MyZeit“: Teelounge mit
 300 Sorten aus aller Welt 4/95

Hamburg
 „Fairmont Vier Jahreszeiten“: Täglich Teatime 4/98
 „Jahreszeiten Terrasse“: eine unserer
 Top-5-Adressen mit schönem Ausblick 6/58
 „Meißner Tea Lounge Momentum“:
 Teelounge in der Hafency 4/98
 „Park Hyatt Hotel“: Afternoon Tea 4/98
 „Samova“: Teelounge mit 30 Sorten 4/96
 „The George“: eine unserer Top-5-Adressen
 mit schönem Ausblick 6/58
 „20 up“ Bar: eine unserer Top-5-Adressen
 mit schönem Ausblick 6/58

Hannover
 „Teestübchen“: Nostalgische Atmosphäre,
 ausgezeichnete Teeauswahl 4/98

Köln
 „Braustelle“: Eine von Kölns Top-Five-Kneipen 3/71
 „Früh em Veedel“: Eine von Kölns
 Top-Five-Kneipen 3/71
 „Max Stark“: Eine von Kölns
 Top-Five-Kneipen 3/71
 „Päffgen“: Eine von Kölns
 Top-Five-Kneipen 3/71

Leipzig
 „Café Kandler“: 80 Sorten Tee liebevoll
 zubereitet 4/98

München
 „Cigar and Rum Club“: Stilvoll rauchen 5/44
 „Habanos Lounge“ in der „Newton Bar“:
 Mit begehbarem Humidor 5/44
 „Summer love“: Teelounge mit Shop
 und „Schnupperbar“ 4/98
 „The Victorian House“: Teatime auf
 englische Art 4/98
 „Tushita Teehaus“: Junge, szenige
 Variante eines Teehauses 4/98

Cafés/Bars Ausland

Heft/Seite

BELGIEN
Brüssel
 „Chocolaterie Frédéric Blondeel“: Top 5 Cafés
 in Brüssel 2/48
 „Comptoir Florian“: Top 5 Cafés in Brüssel 2/48
 „Corica“: Top 5 Cafés in Brüssel 2/48
 „Fabrice Collignon“: Top 5 Cafés in Brüssel 2/48
 „Wittamer Café“: Top 5 Cafés in Brüssel 2/48

CHINA
Singapur
 „Awfully Chocolate“: Schokomanie
 auf der Orchard Road 3/12
 „Laurent's Café & Chocolate Bar“:
 Schokomanie auf der Orchard Road 3/12

NORWEGEN
Oslo
 „Bolivar“: Kaffee beim kleinen, schicken
 Inneneinrichter 2/10
 „Grosch“: das Café im Architekturmuseum 2/10
 „Kafé Oslo“: Kaffee trinken in Oslos
 Litteraturhuset 2/10

VEREINIGTE STAATEN/USA
Chicago
 „The Violet Hour“: Eiszeit in Chicago 1/8

Los Angeles
 „Varnish Bar“: Gepflegte Drinks 4/129

New York
 „Momofuku Ssäm Bar“:
 Deutsche Weine in New York 5/49
 „The Breslin“: Deutsche Weine in New York 5/49
 „The Ten Bells“: Deutsche Weine in New York 5/49

Getränkethemen

Heft/Seite

Bag-in-Box: Das soll Wein sein? 6/120
Bordeaux 2009: Hype mit hohem Risiko 6/102
Deutscher Riesling Cup: Auch dieses Mal
 Sieger von der Nahe 2/100
Eierlikör: Ein Hamburger Brenner produziert
 jedes Jahr ein österreichisches Kultgetränk 4/100
Frühlingsweine aus dem Süden Europas 5/100
Griechische Weine: Jenseits von Imiglikos 5/115
Obstschnaps: Hochklassiges aus Ungarn 2/110
Rioja: Reserva-Weine des Jahrgangs 2004 4/112
Tee: Schicke Lounges in ganz Deutschland
 und Bioteefavoriten 4/94
Vermentino, der weiße Stolz Sardiniens 4/102
Wein-Trends 2010 1/109
Whisky: Talisker-Probe mit fünf Alterstufen 1/118

Priewe kauft ein
 Weine aus Griechenland 3/120

Weinkolumne
 Weg mit dem Rotwein-Aufschlag! 2/108
 Wie der Sangiovese seine Seele verlor 5/106

Rezepte

Heft/Seite

A
 Apfel-Variationen vom Gonsenheimer Ontario 3/83
 Alsheimer Flusskrebse mit Kalbsbriesravioli,
 gebackenem Kalbskopf und grüner Polenta 3/79
 Asiatische Spargelsuppe mit Wachtelei 5/72
 Aubergine (Gewürzaubergine), schwarzer
 Knoblauch, Ziegenkäse 5/85
 Auberginenkaviar zur Makrele mit
 Safran-Joghurt-Sauce 5/68
 Avocado-Krabben-Salat mit Curry, Mango und
 Granny Smith 2/83
 Avocadosalat mit Mango, Grapefruit
 und Krabben 5/67

B
 Blutorangengelee 2/78
 Bœuf à la ficelle 3/94
 Bohneneintopf rustikal 4/80
 Brotschaum mit Passionsfruchtcreme
 und Oliventapenade 3/107
 Brunnenkressensalat mit geräuchertem
 Lachs und Meerrettichmousse 5/67



Personen

	Heft/Seite
Achatz, Grant: Koch des Monats Februar 2010	2/64
Barbot, Pascal: Koch des Monats Mai 2010	5/54
Buchholz, Frank: Koch des Monats März 2010	3/76
Depardieu, Gérard: „Mein Körper ist kein Mülleimer“	2/106
Geppetti, Elisabetta: Die Königin der Maremma	5/97
Hunt, Leslie G.: Künstler mit Leidenschaft für Essen und Trinken	3/118
Kemppainen, Sauli: Koch des Monats April 2010	4/59
Kosslick, Dieter: 60 Jahre Berlinale – Filmkultur mit Biss	2/80
Lohse, Christian: über das perfekte Wiener Schnitzel	6/93
Paucton, Jean: Der Imker erntet Honig auf dem alten Pariser Opernhaus	5/92
Prüm, Katharina und Eva Fricke: Zwei junge Winzerinnen, die nach oben wollen	3/110
Quan'an, Wang und Lisa Lu: Duell mit Stäbchen	5/86
The Scorpions, ein Interview	5/17
Siebeck, Wolfram und Jürgen Dollase: zwei Köpfe, eine Meinung?	1/94
Stollenwerk, Bernd: Koch des Monats Juni 2010	6/80
Trafoier, Jörg: Koch des Monats Januar 2010	1/78

Geschäfte/Firmen Inland

	Heft/Seite
Aue	
„Fleischerfachgeschäft Popella“: Fräulein Popellas Gespür für die Wurst	3/87
Berlin	
„Kadó“: Süßholz raspeln – die besten Lakritzläden	2/98
„Hering Berlin“: jüngste Porzellan-Manufaktur Deutschlands	4/89
„KPM“: Königliche Porzellan-Manufaktur Berlin	4/88
Düsseldorf	
„Kaspian Sea Caviar Boutique“: „Kö“ mit Kaviar	2/99
Frankfurt	
Höchster Porzellan-Manufaktur	4/87
„Whisky Spirits“: Gutes Geschäft	6/128
Fürstenberg	
Porzellanmanufaktur Fürstenberg	4/88

Hamburg

„Die Lakritzerie“: Süßholz raspeln – die besten Lakritzläden	2/98
„Süshi-Express“: Süßholz raspeln – die besten Lakritzläden	2/98

Hannover

„Bäckerei Broterbe Gaues“, Jochen Gaues: mit Laib und Seele	1/100
---	-------

Köln

„Bärenreck-Apotheke“: Süßholz raspeln – die besten Lakritzläden	2/98
„Hernando Cortez Schokoladen“: Gutes Geschäft	1/144

Marburg

„Vita essentials“: neuer anspruchsvoller Feinkostladen	3/129
--	-------

Meissen

Staatliche Porzellanmanufaktur Meissen	4/87
--	------

München

„Daylesford Organic“: Deutschlandpremiere eines britischen Bio-Deli	2/121
„Gourmenage“: Gutes Geschäft Porzellanmanufaktur Nymphenburg	4/89

Potsdam

„Lakritzkontor“: Süßholz raspeln – die besten Lakritzläden	2/98
--	------

Geschäfte/Firmen Ausland

	Heft/Seite
CHINA	
Singapur	
„Chocolate Research Facility“: Schokomanie auf der Orchard Road	3/12
FRANKREICH	
Agen	
„Confiserie P. Boisson“: Dörrpflaumen aus der Gascogne	6/35
Condom	
„Armagnac Ryst-Dupeyron“: Armagnac in Fässern aus schwarzer Gascogne-Eiche	6/35
Monteils	
„La Ferme de Carles“: Enten aus der Gascogne	6/35
SPANIEN	
Madrid	
„Mercado de San Miguel“: Eldorado der Tapas-Aficionados	2/10
Marken & Mythen	
Alfa Romeo	6/50

Bücher

	Heft/Seite
Bertinet, Richard: „Brot und Gebäck für Genießer“	4/18
Demrovski, Boris: „Das Klima Kochbuch“	4/10
Dollase, Jürgen: „Schwein“	5/16
Ebert, Horst-Dieter: „Traumreisen mit der Eisenbahn“	5/16
Flammer, Dominik und Scheffold, Fabian: „Schweizer Käse“	2/88
Gayler, Paul: „Saucen für Genießer“	6/18
Haas, Hans: „Lustvoll genießen“	6/18
Hablizel, Siegfried: „Das Saucenbuch“	6/18
Johnson, Hugh: „Der große Johnson“	1/14
Kayser, Eric: „Rund ums Brot“	4/18
Kippenberger, Susanne: „Am Tisch“	2/14
Klink, Vincent: „Sitting Küchenbull“	4/18
Lafer, Johan: „Der große Lafer“	3/14
Moor, Dieter: „Was wir nicht haben, brauchen Sie nicht – Geschichten aus der arschlochfreien Zone“	1/14
Mutschelknaus, Katja: „Frauen mit Geschmack“	6/18
Reynaud, Stéphane: „Vive la France! Das Kochbuch“	2/14
Rüssel, Harald: „Die neue Landküche“	1/14
Schroeder, Christine und Björn Kray Iversen: „Brot. So backen unsere besten Bäcker“	4/18
Suter, Martin: „Der Koch“	4/18
Swoboda, Ingo: „Champagner“	5/16
Teubner: „Das große Buch der Saucen“	6/18
Thomas, Jerry: „Bartender's Guide“	3/14
Tonks, Mitch: „Fisch“	1/14
Witzigmann, Eckart (Hg.): „Das Spiegelei – die Lieblingsrezepte von Spitzenköchen“	2/14
Wrangham, Richard: „Feuer Fangen“	2/14
Zipprick, Jörg: „Welt des Cognacs“	5/16

Sonstiges

	Heft/Seite
Molekularküche	3/98