

Alle Themen aus dem zweiten 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				Specials	
		Heft/Seite			
Amrum und Föhr: Nordseespecial Teil 2 – Für Frieslandgänger			8/37	TASCHENBÜCHER	
Amsterdam: Schiphol – der Flughafen im Test			7/71	„Die besten Restaurants 2010/2011“: 600 Adressen in Deutschland: Top-Restaurants, Landgasthäuser, Bistros, Szenelokale	Heft 9
Amsterdam: Aktuelle Hotel- und Restauranttipps			6/132	„Die 800 besten Weingüter in Deutschland 2011“: Aktuell bewertet. Mit Weintipps, Adressen und Karten	Heft 12
Barcelona: Die fünf besten Tapasbars			8/46	BOOKAZINES	
Bayerische Landpartie (Oberbayern): Ein reines Vergnügen			9/40	Nr. 21 „Mittelmeerküche“: 125 Rezepte aus dem Süden: Feinschmecker-Rezepte, die nach Ferien schmecken, einfach und köstlich	
Berlin: Unsere Top-5-Designhotels zum Spartarif			12/60	Nr. 22 „Siebecks deutsche Küche“: 60 einfache und gastliche Rezepte	
Bodensee: Sommerfrische – die dritte Etappe unserer Deutschlandreise			7/44	SPECIALS	
Bremerhaven, Cuxhaven, Dornum, Leer, Wilhelmshaven: Nordseespecial Teil 4 – fünf kulinarische Leuchttürme			8/44	„Fisch“: 400 Restaurants und Geschäfte in Deutschland, Lexikon, Einkaufshilfe, Rezepte	Heft 8
Europäische Flughäfen im Test			7/65	12 Weinjahrgangskarten zum Herausnehmen	Heft 10
Föhr und Amrum: Nordseespecial Teil 2 – Für Frieslandgänger			8/37		
Franken: Altfränkisch? Nicht die Spur! – eine Etappe unserer Deutschlandreise			7/23		
Frankfurt: Airport im Test			7/66		
Frankfurt am Main: Unsere Top-5-Messe-Pausen			10/51		
Frankreichs Südwesten: Toulouse und sein Terroir			6/28		
Gascogne: das grüne Hügelland zieht Genießer magisch an			6/28		
Hamburgs schönste Ausblicke: unsere Top 5			6/58		
Havelländer Landpartie: Unter Birnbäumen			9/42		
Helsinki: Aktuelle Hotel- und Restauranttipps			9/128		
Hohenloher Landpartie: Liebe auf den zweiten Blick			9/32		
Kreta und Santorin: Griechische Weine – Schätze der Ägais			8/86		
Landpartien in Deutschland: Raus aus dem Grau! Rein ins Grüne! Hohenlohe (Franken), Ostholstein, Oberbayern, Havelland, Odenwald			9/24		
Las Vegas: aktuelle Hotel- und Restauranttipps			7/130		
London: Heathrow T5 – der Flughafen im Test			7/69		
Mailand: die Top-5-Aperitivo-Bars			7/50		
Marrakesch: Königliches Vergnügen			10/52		
Mohndviertel (Oberösterreich): das Land des Graumohns			10/80		
München: Airport im Test			7/67		
New York: Nächste Ausfahrt Brooklyn!			12/28		
New York: Unsere Top-5-Hamburger-Lokale			9/50		
Niagara: Fall der Fälle			6/48		
Nordsee-Special: Sylt; Amrum & Föhr; Ostfriesische Inseln sowie Bremerhaven, Cuxhaven, Dornum, Leer und Wilhelmshaven			8/22		
Oberbayern – bayerische Landpartie: Ein reines Vergnügen			9/40		
Oberösterreich – Mohndviertel: das Land des Graumohns			10/80		
Odenwälder Landpartie: Ein heißes Pflaster			9/46		
Ostfriesische Inseln: Nordseespecial Teil 3 – Muße im Watt			8/41		
Ostholsteiner Landpartie: Das Beste im Norden			9/36		
Paris: Flughafen Paris Charles de Gaulle im Test			7/68		
Pfalz: Jetzt wird's gemütlich! – die zweite Etappe unserer Deutschlandreise			7/33		
Rüdesheim, Drosselgasse: ein Leidensbericht			7/104		
San Francisco: aktuelle Hotel- und Restauranttipps			8/122		
Südtirol: Voll auf der Höhe			6/52		
Sylt: Nordseespecial Teil 1 – Höhenflüge im Seewind			8/23		
Tokio: aktuelle Hotel- und Restauranttipps			12/132		
Toulouse und sein Terroir			6/28		
Salzkammergut: Von Kaisern und Konditoren			10/58		
Steiermark: Weinreise Österreich – der steile Aufstieg der steirischen Jugend			9/102		
Wintersaison in den Alpen: Glanzlichter an den Pisten			12/52		
Wohnen beim Winzer			10/97		
Zürich: Airport im Test			7/70		
Zürich: Eidgenössische Revolution			10/24		

Bad Homburg „Schellers“: Knoblauch und Knochenschinken zum Kabeljau 8/117	Dornum „Fährhaus“: Bestes Fischlokal der Wattenmeerküste 8/45	Großkarlbach/Pfalz „L’Herbe de Provence“: Im überdachten Innenhof genießt man Regionales 12/128
Bad Mergentheim/Hohenlohe (Franken) „Zirbelstube“: Regionale Gerichte auf hohem Niveau 9/35	Dortmund „Zum Treppchen“: zwischen urigem Landgasthof und trendigem Edel-Bistro 8/117	Gönnheim/Pfalz „Hofgut Gönnheim“: Feldblumen und Zitronenpolenta 8/118
Bamberg „Braugasthof Schlenkerla“: Brotzeit zum berühmten Rauchbier 7/30 „St. Nepomuk“: ehemalige Wassermühle an der Regnitz 7/30	Duisburg „Bistro NT“: Gelungenes Comeback im Ruhrgebiet 9/124	Hamburg „East“: After Dinner – hier ist mit dem Dessert noch lange nicht Schluss 10/14 „Fillet of Soul“: An der Elbe wird mit Tee gekocht 10/12 „Süllberg-Terrasse“: Grillen auf dem Lavastein-Grill 7/12
Berchtesgaden „Edelweiss“: Ausgewogene Aromen, schöner Blick aus dem Panoramarestaurant 8/119	Düsseldorf „Meerbar“: After Dinner – hier ist mit dem Dessert noch lange nicht Schluss 10/14	Hattingen/Ruhrgebiet „Landhaus Wegermann“: Italienisch, westfälisch, ökologisch 12/126
Berlin „Chippis“: Fastfood aus dem Umland 10/124 „Cookies-Cream“: Neuer Hang zu Gemüsedesserts 9/10 „Dos Palillos“: Asientapas am Tresen 6/128 „First Floor“ in Berlin: Neue Leichtigkeit in Küche und Saal 6/127 „Heinrich“: Augen zu und durch 7/126 „Horváth“: Gemüsedesserts sind in 9/10 „Hugos“: Großer Genuss im 14. Stock 12/16 „Il Punto“: Pasta für Insider 12/124 „Lorenz Adlon“: Die Düfte des Südens und des Nordens 8/115 „Margaux“: Gemüsedesserts an der Spree 9/10 „Margaux“: Michael Hoffmann, alles im grünen Bereich 12/64 „Teesalon“: Englische Spezialitäten 12/12 „Winterfeldt“: Genuss in denkmalgeschützter Apotheke 12/12	Emsdetten/Münsterland „Lindenhof“: internationale Küche mit westfälischen Elementen 12/126	
	Erlangen „Rosmarin“: Für neugierige Genießer und Dinershow-Fans 8/118	Heidelberg „Kulturbrauerei Heidelberg“: Mit traditionell südwestdeutscher Speisekarte 12/58 „Romer“: Kulinarisch auf höchstem Niveau 12/58 „Schwarz – Das Restaurant“: Mit sensationellem Blick über die Altstadt 12/58 „Zum Roten Ochsen“: Studentenlokal mit typisch regionaler Speisekarte 12/58
	Fellbach „Avui“: Molekulares in Schwaben 9/126	Juist „Hummer Köbes“: Exzellente Hummergerichte 8/43 „Wintergarten“: Jeden Abend ein neues Galamenü 8/43
	Föhr/Nieblum „Villa Witt“: Föhrs bestes Restaurant mit Zimmern und Suiten 8/39	Kallstadt/Pfalz „Weinhaus Henninger“: beste Hausmannskost und süffige Weine 7/40 „Weinkastell Zum Weißen Ross“: fein bereite- te Pfälzer Spezialitäten, bester Saumagen 7/40
	Föhr/Wyk „Alt Wyk“: Ort, um Ruhe zu finden 8/39	Konstanz „Papageno“: Johann Kraxner lockt mit leichter, aromenbetonter Küche 7/48 „Staader Fährhaus“: An Niveau gewonnen 7/48
	Flonheim/Rhein Hessen „Espenhof“: Kalbskopf mit Bohnen 7/129	Köln „Gut Lärchenhof“: ohne Handicap am Herd – Bernd Stollenwerk, Koch des Monats Juni 6/80
	Frankfurt/Main „Cocoan Club“: After Dinner – hier ist mit dem Dessert noch lange nicht Schluss 10/14 „Exenberger“: Eins unserer Top-5- Messepausen-Lokale 10/51 „Lohninger“: Österreichische Melange am Main 6/130 „Medici“: Eins unserer Top-5- Messepausen-Lokale in Frankfurt 10/51 „Meyer’s Restaurant“: Eins unserer Top-5- Messepausen-Lokale 10/51 „Mezzanotte“: Eins unserer Top-5- Messepausen-Lokale 10/51 „Oscar’s“: Eins unserer Top-5- Messepausen-Lokale 10/51 „Weinsinn“: Gutes aus Europa 9/125	Krefeld „Chopelin im Casino“: Blutwurststrudel vom Altmeister 10/124
Bochum „Herr B.“: Kohlenpott-Charme in der plüschigen Villa 10/124		Kuppenheim „Raub’s Landgasthof“: Eleganz auf blanken Dielen 10/123
Bremerhaven „Natusch Fischereihafen“: Urig-gemütlich und doch elegant 8/44		
Cuxhaven „Meeresfrüchte“: Bestes Fischrestaurant an der Unterelbe 8/44		
Deidesheim „Freundstück“: kreative Küche vom FEINSCHMECKER-Aufsteiger 7/40 „Schwarzer Hahn“: Hochküche von Stefan Neugebauer 7/40 „St. Urban“: feine Pfälzer Küche 7/40	Freinsheim/Pfalz „Luther“: Seit fast 20 Jahren kreative Küche von Dieter Luther 7/40	
Dettelbach/Franken „Himmelstoss“: Südafrikanisches <i>bobotie</i> und Saure Zipfel 7/30	Glonn/Bayern „Wirtshaus zum Herrmannsdorfer Schweinsbräu“: Unverfälschte Geschmackserlebnisse 9/41	



Köln		München		Schwäbisch Hall/Franken	
„Christofs Restaurant“: Typisch deutsch und darüber hinaus	12/128	„181 First“: Im Olympiaturm dreht sich das Restaurant in 181 Meter Höhe	12/16	„Rebers Pflug“: Vielfalt an regionalen Produkten	9/35
„La Vision“: Galamenü mit Champagner auf der Dachterrasse	12/16	„Isargold“: Die Donau grüßt	10/127		
„Sophias“: Kein Hellas-Kitsch	9/125	„La Baracca“: Das E-Book nimmt die Bestellung auf	9/126	Solingen	
				„Schälte's“: Riesengarnelen auf Fischgrätparkett	7/128
Langenau/Schwaben		Münster		Sommerhausen/Main	
„Gasthof zum Bad“: Wo sich Foie gras und Käsespätzle vertragen	10/126	„Hof zur Linde“: Leichte Küche unter schweren Balken	9/124	„Philipp“: Wildfang-Garnele oder Salzwiesenlamm	7/30
Langeoog		Nauen/Havelland		Spiekeroog	
„Schiffchen“: Dezent maritimes Ambiente	8/43	„Schloss Ribbeck“: Schöner Ort, um länger zu verweilen	9/45	„Capitänshaus“: Sympathisches Haus für Fischfreunde	8/43
Leer		Neuleiningen/Pfalz		„Spiekerooger Leidenschaft“: Nette Bewirtung im klassischen Ostfriesenhaus	8/43
„Waage“: Zeitgeistige Fischküche im maritim dekorierten Altstadtlokal	8/45	„Alte Pfarrey“: freundliches Restaurant mit Wintergarten und verlässlicher regionaler sowie mediterraner Küche	7/40		
Leipzig		Neustadt an der Weinstraße		Sulzburg/Markgräflerland	
„Falco“: Flying Buffet über den Dächern von Leipzig	12/16	„Eselsburg“: urige Weinstube	7/40	„Hirschen“: Rotbarbe passt zu Rotkohl	7/128
„La Cachette“: Vorbildlicher Risotto, butterzartes Filet	10/125	„Mundus Vini“: Vinothek und Restaurant mit pfälzisch-internationaler Küche	7/40	Sylt/Keitum	
				„Florian's ess.zimmer“: moderne Frischeküche	8/33
Lübeck		Norderney		Sylt/Munkmarsch	
„Salis“: Zu viel Salz	8/116	„Hotel Seesteg“: Das Designlokal macht Ferienlaune	8/43	„Fährhaus“: Stilvoller Rahmen für Alessandro Papes sprühende Einfälle	8/33
Markkleeberg bei Leipzig		„Meersalz“: Anspruchsvolle kreative Saisonküche	8/43	Sylt/Rantum	
„Weinbeißerei“: Österreich im Glas, Zeitgeist auf den Tellern	7/127	„Weiße Düne“: Charme einer Berghütte mit Bar und Kamin	8/43	„Sansibar“: Kult-Strandbude mit Küche von Sushi bis Steinbutt	8/34
Marktbreit/Franken		Oberhausen		Sylt/Tinnum	
„Michels Stern“: Ein Wohlühl-Gasthof	7/30	„Opgen-Rhein“: Hummersuppe statt Kantinenessen	6/129	„Bodendorf's“: harmonisches Geschmacksbild im Tinnumer Wellnesshotel „Landhaus Stricker“	8/33
Meersburg/Bodensee		Oberschwarzach/Franken		Sylt/Westerland	
„Romantik Hotel Residenz am See“: Überzeugendes Fischmenü, hinreißende Nachspeisen, üppige Weinauswahl	7/47	„Der Brunnenhof“: Im versteckten Landgasthof schmecken Leberknödelsuppe und Tafelspitz	7/30	„Altes Zollhaus“: Munterer Küchenmix mit entspannter Atmosphäre	8/33
Mettlach/Saarland		Olching		„Ivo & Co“: legeres Restaurant vom Ex-„Sansibar“-Sommelier	8/34
„Landhotel Saarschleife“: Genuss im Dreiländereck	12/130	„Dining Range“: Der Punk-Koch Stefan Marquard hüllt Rotbarsch in Schweinepopcorn	6/130	„Jörg Müller“: moderne Grand Cuisine	8/34
Mittenwald/Oberbayern		Plattling/Niederbayern		Tauberbischofsheim/Hohenlohe (Franken)	
„Das Marktrestaurant“: Andreas Hillejahn pflegt eine regionale Küche mit deftigen Noten	12/123	„Isarplatzl“: Beste Bodenständigkeit	12/130	„Distelhäuser Brauhaus“: Brauereigelände mit Charme	9/35
Moos/Bodensee		Plön		Uhdlingen-Mühlhofen/Bodensee	
„Gottfried“: Beim Fischexperten Klaus Neidhart gibt es auch Raritäten	7/46	„Stolz“: Genuss für alle Sinne	9/39	„Seehalde“: Bei den Gruhler-Brüdern gibt es eine raffiniert verfeinerte Bodensee-Küche	7/48
„Grüner Baum“: Ein Muss für alle Mittelmeerfans ist Hubert Neidharts Bodensee-Bouillabaisse	7/48	Reichelsheim/		Ulm	
		„Treusch's Schwanen“: Sortenreine Jahrgangsapfelweine	9/48	„Lago“: Tradition und viel versprechende Innovation	8/118
Mülheim an der Ruhr		Rottach-Egern		Volkach/Franken (Main)	
„Enoteca del Terra“: Carpaccio und Carrara-Marmor	7/127	„Maiwerts“: Neue Adresse, alter Elan	7/125	„Sachs“: Gegrillter Schwertfisch mit Murray-River-Salz am Main	7/30
		Rügen/Göhrn		„Zur Schwane“: Gasthof mit Weingut und ambitioniertem Restaurant	7/30
		„Knoblochs Kräuterküche“: Der Meister ist wieder da	7/126		

Weikersheim/Hohenlohe (Franken)
„Laurentius“: Etwas Feines für Tag und Nacht 9/35

Werneck/Franken
„Zum Auerhahn“: Fleischwurst und Kalbsbraten aus eigener Bioschlachtung 7/30

Wilhelmshaven
„Marco Polo“: Kulinarische Entdeckungstrips 8/45

Wismar
„Oberdeck“: Meeresfrüchte und Labskaus am Holzhafen 8/116

Würzburg
„Alte Mainmühle“: schmackhafte fränkische Küche 7/30
„Reisers am Stein“: gehobene Landküche mit Traumblick auf die Stadt 7/30

Restaurants Ausland

Heft/Seite

BELGIEN

Brüssel

„Le Chalet Robinson“: Mit der Fähre zu den Garnelenkroketten 6/134
„Kameleon Sky“: Hoch überm Casino 10/129
„Kwint“: Trüffel und Kaviar bis zum Abwinken 9/129
„Le Diptyque“: Der Juniorchef geht in der „Villa Loraine“ neue Wege 8/119

Noville-sur-Mehaigne

„L'Air du Temps“: Sang-Hoon Degeimbre, Belgiens kulinarischer Zeitgeist 7/75

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

Punta Cana

„Gourmond“: An der Spitze dank katalanischen Gastarbeitern 7/132

DÄNEMARK

Århus

„Malling & Schmidt“: Schmidts Gourmet-Biotop 8/62

FRANKREICH

Billiers-en-mer

„Domaine de Rochevilaine“: Luxuriöser Fels in der Brandung 6/134

Cannes

„Fouquet's Cannes“: Glamourös mit klassischer französischer Brasserieküche 8/121
„La Petite Maison de Nicole“: Sommerliche Atmosphäre im Zweitrestaurant des Hotels „Majestic Barrière“ 8/121

Illhausern/Elsass

„Auberge de l'Ill“: Wieder besucht 8/124

Niederschaeffolsheim/Elsass

„Au Boeuf Rouge“: Die fünfte Generation bricht mit Feingefühl in die kulinarische Moderne auf 7/131

Paris

„Lasserre“: Neuer alter Glanz 12/134

Saint-Siffret/Provence

„L'Authentic“: Das Gegenteil einer Touristenfalle 9/130

Toulouse

„Chez Moi“: Fernöstliche Küche in edlem Dekor 6/36
„L'Empereur de Hué“: Für viele das beste vietnamesische Restaurant Frankreichs 6/36

GROSSBRITANNIEN

Edinburgh

„Dean-Street Townhouse“: Nostalgie auf Schottisch 6/16

London

„Bar Battu“: Spezialität des Hauses sind Kaninchen-Rillettes 12/12
„Bar Boulud“: Nach französischer Art 12/12
„Crabtree Tavern“: Comeback des Sonntagsbratens 9/10
„Duke of Wellington“: Glänzt mit ausgefallenen Braten 9/10
„Harwood Arms“: Fleischlust an der Themse 9/10
„Pétras“: Der Altstar schlägt zurück 7/129
„Seven Park Place“: Britische Produkte im französischen Stil 6/134
„St. John“: Tradition ist der Renner 6/16
„Terroirs“: Restaurant mit eigenem Fleischer 12/12
„The Berkeley“: Pierre Koffmann begeistert 12/12
„The Establishment“: Traditionelle Gerichte etwas anders 9/10
„Wedgwood“: Nostalgie auf Schottisch 6/16

ISRAEL

Tel Aviv

„Mul-Yam“: Meeresfrüchte-Orgien in geselliger Runde 8/125

ITALIEN

Piozzo/Piemont

„Casa Baladin“: Trendbiere zu guter Küche 7/116

Vigo di Fassa/Trentin

„L Chimpl da Tamion“: Ein kulinarischer Genuss 12/55

KANADA

Niagara-on-the Lake

„Peller Estate Winery“: In der Winzerkathedrale wird aufwendig gekocht 6/48
„The Charles Inn“: Inbegriff eines nostalgischen Hauses 6/48

LIBANON

Beirut

„Indigo on the Roof“: Hier feiert die Jeunesse dorée von Beirut sich selbst 7/132

LIECHTENSTEIN

Triesen

„Schatzmann“: Unerschütterlich gut 9/129

LUXEMBURG

Grundhof

„Restaurant L'Ernz Noire“: Aromen der Welt und heimische Weine 12/134

MALTA

Mosta

„Ta' Marija“: gefahrlose Erkundung traditioneller Inselküche 8/125

MAROKKO

Marrakesch

„Bo-Zin“: Stylishes Bar-Restaurant mit marokkanisch-asiatischem Küchenmix 10/57
„Dar Moha“: Modernisierte marokkanische Küche im märchenhaften Riad 10/57
„L'Italien by Don Alfonso“: italienische Küche im Hotel „La Mamounia“ 10/56
„La Grande Table Française“: Französische Gourmetabteilung im Hotel „Royal Mansour“ 10/56
„La Grande Table Marocaine“: Marokkanisches modern zubereitet im Hotel „Royal Mansour“ 10/56
„Le Comptoir“: Club-Restaurant mit Jazz, Bauchtanz und ordentlichem Essen 10/57
„Le Crystal“: Neues Restaurant der Brüder Jacques und Laurent Pourcel aus Montpellier 10/57
„Le Français by Jean-Pierre Vigato“: Aromareiche Genüsse im Hotel „La Mamounia“ 10/56
„Le Marocain“: Hier wird marokkanische Tradition gepflegt und neu interpretiert 10/56

NIEDERLANDE

Amsterdam

„Brasserie Witteveen“: mit Kinderbetreuung 7/12

ÖSTERREICH

Bad Ischl/Salzkammergut (Oberösterreich)

„Goldenes Schiff“: modernisierte Landesküche 10/60
„Rettenbachmühle“: Urig 10/60

Bezau/Vorarlberg

„Goldstück“: Unter prunkvoller Stuckdecke eine „sündhafte“ Gourmetküche 8/120
„Irma“: Kulinarisches Herzstück der neuen „Post“ 8/120



San Francisco		Essen		Norderney	
„Radius“: iss regional in San Francisco	7/12	„Atlantic Congress“: Weich gebettet an der Messe	6/128	„Hotel Seesteg“: Designlokal macht Ferienlaune	8/43
Washington DC		Föhr/Nieblum		„Villa Ney“: Elegant und liebevoll	8/43
„Cityzen“: Spielwiese für neue Ideen	6/137	„Villa Witt“: Föhrs bestes Restaurant mit Zimmern und Suiten	8/39	Plön	
Hotels Inland		Föhr/Oevenum		„Stolz“: Sympathisches, nordisches Ambiente	9/39
	Heft/Seite	„Landhaus Laura“: Idyllisch und romantisch	8/39	Pronstorf/Ostholstein	
Amrum/Nebel		Gaienhofen/Bodensee		„Pronstorfer Torhaus“: Gräfliche Pracht mit zehn Zimmern	9/124
„Friesenhof“: Hübsche Hotelappartementadresse am Ort	8/39	„Seehörnle“: Einfach eingerichtete, barrierefreie Zimmer, Appartements und Ferienwohnung im Integrationsbetrieb der Caritas	7/48	Radolfzell/Bodensee	
Amrum/Norddorf		Hamburg		„Art Villa am See“: Angenehme ruhige Villa mit großzügigen Zimmern	7/46
„Romantik Hotel Hüttmann“: Großzügiges Hotel mit imposanter Gartenanlage	8/39	„Superbude“: Super-Aufenthalt im Hamburger Super-Hotel	6/21	Spiekeroog	
„Seeblick“: Amrumer Wildaustern mit Chesterbrot	8/39	Heidelberg		„Spiekerooger Leidenschaft“: Nette Bewirtung im klassischen Ostfriesenhaus	8/43
Amrum/Wittdün		„Arthotel“: Modern in der Altstadt	12/59	Sulzfeld/Franken	
„Weiße Düne“: solides Niveau im Wittdüner Hotelrestaurant	8/39	Juist		„Vinotel Augustin“: Modernes Design am Rand des mittelalterlichen Städtchens	7/30
Aying/Bayern		„Achterdiek Romantik und Wellness Hotel“: Die Nummer eins auf Juist	8/43	Sylt/Hörnum	
„Brauereigasthof Aying“: Traditionelle bayerische Gastfreundlichkeit	9/41	Langeoog		„Budersand“: Exklusives Hotel mit modernem Design	8/33
Bad Dürkheim		„Hotel Kolb & Chalets“: Kleines Inselimperium mit Suiten, Chalets und Wellness	8/43	Sylt/List	
„Annaberg“: hochwertig möblierte Zimmer	7/40	„Hotel Norderriff“: Neofriesisches Fachwerk mit schick designten Garnibetrieb	8/43	„Grand Spa Resort A-Rosa Sylt“: Schönstes Ferienresort mit viel Wellness	8/33
Bamberg		Lübeck		Sylt/Rantum	
„St. Nepomuk“: ehemalige Wassermühle an der Regnitz	7/30	„Atlantic Hotel“: Ansprechende Zimmer mit First-Class-Komfort	8/116	„Söl'ring Hof“: Allerbeste Dünenlage für die erstklassige Küche von Johannes King	8/33
Berchtesgaden		Marktbreit/Franken		Ulm	
„Edelweiss“: Bergblick aus dem Hallenbad	8/119	„Michels Stern“: Ein Wohlfühl-Gasthof	7/30	„Lago“: Klassische Moderne im Bauhaus-Stil	8/118
Berlin		Meersburg/Bodensee		Volkach/Franken (Main)	
„Adlon“ in Turbulenzen	8/8	„Romantik Hotel Residenz am See“: Schöne Zimmer mit See- oder Weinbergblick. Sehr gutes reichhaltiges Frühstück	7/46	„Vier Jahreszeiten“: geschmackvoll mit antiken Möbeln eingerichtete Zimmer	7/30
„Amano“: Szeniges junges Publikum	12/60	Michelstadt/Odenwald		„Zur Schwane“: Gasthof mit Weingut und ambitioniertem Restaurant	7/30
„Casa Camper“: Großzügige Zimmer mitten in Berlin	6/128	„Die Träumerei“: Designhotel von Jessica Schwarz	9/48	Wachenheim/Nördliche Weinstraße (Pfalz)	
„Cosmo Berlin Mitte“: Neues Designhotel mit eleganten Zimmern	12/60	Moos/Bodensee		„Weingut Manz“: Winzerfamilie Manz bietet schnörkellos möblierte Zimmer	7/40
„Excelsior Hotel Berlin“: Das Traditionshaus wurde saniert	12/60	„Gottfried“: Familiäres Haus mit wohnlichen Themenzimmern	7/46	Weikersheim/Hohenlohe (Franken)	
„Michelberger“: Kreuzberg ist nah	12/60	Nauen/Havelland		„Laurentius“: Etwas Feines für Tag und Nacht	9/35
„Scandic Berlin“: Luftig, sympathisch und innovativ	12/124	„Landgut A. Borsig“: Ein idyllischer Aufenthalt	9/45	Würzburg	
„Soho House“: Exklusive Unterkunft mit Kulturprogramm	8/117			„Schloss Steinburg“: Traditionshaus mit Traumblick und aufwendig gestalteten Zimmern	7/30
„The Circus Hotel“: Schöne bunte, gemütliche Zimmer	12/60				
„Weinmeister“: Bierbrand und iPads	10/124				
Deidesheim					
„Deidesheimer Hof“: Klassisch elegantes Landhotel mit bester Küche	7/40				
„Ketschauer Hof“: Zeitlose Eleganz, vorwiegend in Weiß	7/40				

Hotels Ausland

	Heft/Seite		
BELGIEN		ITALIEN	
Brüssel		Mailand	
„Royal Windsor“: Design im Dutzend	6/60	„Maison Moschino“: Origamiwolken mit Glamourfaktor	6/60
DOMINIKANISCHE REPUBLIK		KANADA	
Punta Cana		Niagara-on-the-Lake	
„Sivory“: Luxusresort mit niveauvollem Restaurant	7/132	„The Charles Inn“: Inbegriff eines nostalgischen Hauses	6/48
FRANKREICH		„The Prince of Wales“: Bilderbuchhaft viktorianisch	6/48
Billiers-en-mer		LAOS	
„Domaine de Rochevilaine“: Luxuriöser Fels in der Brandung	6/134	Luang Prabang	
Cannes		„Amantaka“: Eintauchen in fremden Welten	6/136
„Majestic Barrière“: Ganz viele Schränke im Art-déco-Palast	8/121	LIBANON	
Chamonix		Beirut	
„Les Chalets de Phillippe“: Auf einem sonnigen Felsvorsprung in 1265 Meter Höhe	12/56	„Le Gray“: Lebenslust in coolem Grau	7/132
La Croix-Valmer/Côte d’Azur		LUXEMBURG	
„La Pinède Plage“: Mit den Füßen (fast) im Wasser	10/129	Schengen	
Paris		„Château de Schengen“: Charme und Geschichte in alten Mauern	10/129
„Petit Moulin“: Catwalk überm Kopfkissen	6/61	MALEDIVEN	
GRIECHENLAND		„Diva Naiade Resort“: Belgische Kochkünste im Indischen Ozean	10/131
Kreta/Elounda		MAROKKO	
„Elounda Beach“: Grandiose Lage auf Kreta	8/93	Marrakesch	
Kreta/Heraklion		„La Mamounia“: Gelungenes Comeback der prächtigen marokkanischen Hotel-Legende	10/56
„Galaxy“: Privates City-Hotel auf Kreta	8/93	„Royal Mansour“: Das Hotel des Königs ist eine märchenhafte Palast-Stadt	10/56
Kreta/N. Kazantzakis		MAURITIUS	
„Katalagari Country Suites“: Restaurant, Pool und ruhige Lage in den Weinbergen	8/92	„Les Pavillons“: Für sportliche Romantiker und Frischvermählte	8/125
Santorin/Thira		ÖSTERREICH	
„Volcano View“: Blick auf den Vulkan von Santorin	8/93	Bezau	
GROSSBRITANNIEN		„Gams“: Luxuriöses Rückzugsparadies für Verliebte	8/120
Edinburgh		„Post“: Verjüngungskur in Bezau	8/120
„Missoni Hotel“: Wilde Träume im Mustermix	6/61	Gmunden	
IRLAND		„Freisitz Roith“: Schlösschen am Ostufer des Traunsees	10/59
Galway		Hirschegg	
„The G Hotel“: Farbenrausch von Philip Treacy	6/61	„Travel Charme Ifen Hotel“: Großzügige Suiten und fantasievolle Küche	12/53
Killarney		Kaltenbach	
„The Europe“: Natur und Stil	9/127	„Kristallhütte“: Im Loungestil mit spektakulärem Panorama	12/54
		St. Wolfgang	
		„Weisses Rössl“: Gut geführt	10/60
		Stumm	
		„Wedelhütte“: Luxuriöser Rückzugsort mitten im Skigebiet	12/54
		PORTUGAL	
		„Marinhal“: Verbindung aus Designhotel und Familienresort	8/49
		Évora/Alentejo	
		„Mar’ De Ar Aquedueto“: Klare Linien und moderne Möbel im Palast aus dem 16. Jahrhundert	8/123
		RUSSLAND	
		Moskau	
		„Hotel Metropol“: Direkt am Roten Platz und Kreml	12/134
		SCHWEIZ	
		Zürich	
		„Dolder Grand“: Großartig umgebautes Traditionshotel	10/40
		„Greulich“: Cooles Designhotel im Kreis 4	10/40
		„Helvetia“: Neues Boutiquehotel im regen Betrieb um den Stauffacher	10/40
		„Romantik Hotel Florhof“: Kuscheliges Traditionshotel nahe dem Kunsthaus	10/40
		„Widder Hotel“: Individualistisches Luxushotel in bester Stadtlage	10/40
		SINGAPUR	
		Singapur	
		„Marina Bay Sands“: Ein Dachgarten für drei Türme	10/130
		SLOWAKEI	
		Bratislava	
		„Kempinski Hotel River Park“: Elegante, technisch aufgerüstete Zimmer	10/128
		SÜDAFRIKA	
		Kapstadt	
		„Taj Cape Town“: Zimmer ohne Aussicht	7/133
		TÜRKEI	
		Istanbul	
		„Pera Palace“: Eine Mischung aus Neoklassizismus, Jugendstil und orientalischer Architektur	12/136
		VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE	
		Dubai	
		„Armani Hotel“: Größenwahn mit Stil	6/60
		VEREINIGTE STAATEN/USA	
		Buffalo/Staat New York	
		„The Mansion on Delaware Avenue“: luxuriöses Boutiquehotel	6/49

NIEDERLANDE**Amsterdam**

- „Brasserie Witteveen“: Mit Kinderbetreuung 7/12
 „Kinderkookkafé“: Kinderfreundliches Café 7/12
 „Pancake Bakery“: Kinderfreundliches Café 7/12

ÖSTERREICH**Bad Ischl**

- „Zauner“: Konditorkunst seit 1849 10/60

SLOWAKEI**Bratislava**

- „Spicy“: Dachterrassen-Bar mit Blick auf die Burg 10/128
 „Ufo“: Cocktails auf der Aussichtsterrasse 10/128

VEREINIGTE STAATEN / USA**New York**

- „Gorilla Coffee“: Kleine Rösterei mit Coffeeshop 12/48
 „Manhattan Inn“: Neue stimmungsvolle Pianobar 12/48
 „Momofuku Ssäm Bar“: Ziege auf Brot 8/10
 „The Bedford“: Originelles Lokal mit Bar 12/48

Weingüter Inland**Heft/Seite****Bacharach/Mittelrhein**

- Ratzenberger: Historischer Gewölbekeller – Wohnen beim Winzer 10/103

Bad Dürkheim/Nördliche Weinstraße

- Pfeffingen: Spezialist für die Scheurebe 7/42

Bad Neuenahr-Ahrweiler/Ahr

- Peter Kriechel: eines der größten Privatgüter an der Ahr – Wohnen beim Winzer 10/102
 Toni Nelles: Auf dem Weingut steht das Hotel und Restaurant „Freudenreich“ – Wohnen beim Winzer 10/102

Bad Sulza/Saale-Unstrut

- Thüringer Weingut Bad Sulza: Großes Sortiment an Rebsorten – Wohnen beim Winzer 10/104

Bernkastel-Kues/Mosel

- S. A. Prüm: Das Gästehaus an der Mosel passt zum klassischen Weingut – Wohnen beim Winzer 10/103

Burrweiler/Pfalz

- Meßmer: Weinwelt in der Pfalz – Wohnen beim Winzer 10/104

Deidesheim/Pfalz (Nördliche Weinstraße)

- Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan: Charaktervolle Rieslinge und feinste Sauvignon blanc 7/42
 Reichsrat von Buhl: solide Weine aus Deidesheimer und Forster Spitzenlagen 7/42

Durbach/Baden

- Graf Wolff Metternich: Das Erbe von Yquem – Wohnen beim Winzer 10/101

Eltville/Rheingau

- Diefenhardt'sches Weingut: Die Straußwirtschaft genießt einen Ruf weit über Eltville hinaus – Wohnen beim Winzer 10/104

Forst an der Weinstraße/Pfalz

- Lucashof: Familie Lucas ermöglicht ihren Gästen unkomplizierte Ferien auf dem Weingut – Wohnen beim Winzer 10/104

Geisenheim/Rheingau

- Freimuth: Modernes Weingut – Wohnen beim Winzer 10/104

Graach/Mosel

- Kees-Kieren: nehmen Gäste mit zur Lese – Wohnen beim Winzer 10/103

Hagnau/Bodensee

- Seegut Kress: Kristin und Thomas Kress keltern ein paar der besten Weißweine, die man am Hagnauer Ufer bekommen kann 7/48

Iphofen/Franken

- Johann Ruck: Riesling, Silvaner und Grauburgunder aus Spitzenlagen vom sympathischen Winzer 7/31

Kallstadt/Pfalz (Nördliche Weinstraße)

- Koehler-Ruprecht: körperreiche Rieslinge 7/42

Langenlonsheim/Nahe

- Bürgermeister Schweinhardt: Auf dem Gut befindet sich das Bed & Breakfast „Heinrichs“ – Wohnen beim Winzer 10/104

Maikammer/Pfalz (Nördliche Weinstraße)

- Dengler-Seyler: Riesling-Spezialist, steht für handwerklich ausgebaute Weine 7/42

Meersburg/Bodensee

- Aufricht: verlässlich gute Weine, von Müller-Thurgau und Riesling bis zum Spätburgunder 7/48
 Geiger: Experimentierfreudiger Kleinbetrieb. Charakterstarker, durchgegoener Müller-Thurgau und gehaltvoller Grauburgunder 7/48
 Geiger: Grandiose Aussicht auf den Bodensee und die Schweizer Berge – Wohnen beim Winzer 10/102

Niederhausen/Nahe

- Gut Hermannsberg: Individuell und aufwendig gestaltete Zimmer und Appartements 10/103
 Mathern: Altes Schulhaus gegenüber der Kirche – Wohnen beim Winzer 10/103

Nierstein/Rheinessen

- Gehring: Gäste können in den berühmten Weinbergen von Nierstein mitarbeiten – Wohnen beim Winzer 10/104

Nordheim/Franken

- Glaser-Himmelstoss: mineralisch attraktive Silvaner, Rieslinge, weiße und graue Burgunder 7/31

Oestrich-Winkel/Rheingau

- Querbach: Anwesen mitten in den Oestricher Weinbergen – Wohnen beim Winzer 10/104

Radolfzell/Bodensee

- Hans Rebholz: Der gehaltvolle, frische Blanc de Noir und der Müller-Thurgau sind preisgekrönt 7/48

Randersacker/Franken

- Schmitt's Kinder: Riesling Kabinett und Silvaner „Großes Gewächs“ vom Randersackerer Pfüßen, Rieslaner Trockenberenauslese vom Sonnenstuhl: Weingut in Bestform 7/31
 Störrlein & Krenig: Qualität wie der Sonnenstuhl Weißburgunder „Großes Gewächs“ und Entdeckungen wie Sylvaner Alte Reben „Der Frentsch“, altfränkischer Satz 7/31

Röttigen/Franken

- Weingut Hofmann: Beeindruckende Spätburgunder 9/35

Siefersheim/Rheinessen

- Wagner-Stempel: Logieren im Gut aus dem Jahr 1855 – Wohnen beim Winzer 10/104

Sommerhausen/Franken

- Weingut & Hotel Artur Steinmann: Fachwerkhaus aus dem Jahr 1655 – Wohnen beim Winzer 10/102

Spay am Rhein/Mittelrhein

- Florian Weingart: Wer Rheinromantik sucht, wird hier fündig – Wohnen beim Winzer 10/103

Sulzburg/Baden

- Hartmut Schlumberger: Liebevoll gepflegtes Gutshaus aus dem 18. Jahrhundert – Wohnen beim Winzer 10/102

Trittenheim/Mosel

- Clüsserath-Weiler: Gäste des Weinguts wohnen in einem Patrizierhaus an der Moselpromenade – Wohnen beim Winzer 10/103

Vaihingen an der Enz/Württemberg

- Steinbachhof: Im 12. Jahrhundert haben Zisterziensermönche hier mit dem Weinbau begonnen – Wohnen beim Winzer 10/105



Volkach/Franken

Horst Sauer: Mit den Edelsüßen vom Escherndorfer Lump oder dem Silvaner „Sehnsucht“ liegt das Gut in Franken an der Spitze 7/31

Max Müller I: mit Weißburgunder und dem im Holzfass ausgebauten Silvaner „Eigenart“ auf dem Weg nach oben 7/31

Wachenheim/Nördliche Weinstraße (Pfalz)

Dr. Bürklin-Wolf: elegante Rieslinge aus biodynamischem Anbau 7/42

Würzburg

Ludwig Knoll – Weingut am Stein: traditionsreiche Lage Würzburger Stein – Wohnen beim Winzer 10/102

Weingut am Stein: Ludwig Knoll präsentiert eine breite, hochwertige Palette im ultramodernen „WeinWerk“ 7/31

Zellertal/Nördliche Weinstraße (Pfalz)

Janson-Bernhard: Gewürztraminer Spätlese – nuancenreiche Eleganz mit Rosentönen 7/42

Zeltingen-Rachtig/Mosel

Selbach-Oster: Johannes und Barbara Selbach pflegen die Tradition des Moselaner Weinbaus – Wohnen beim Winzer 10/103

Weingüter/Ausland

Frankreich

Épernay/Champagne

Weindynastien, Teil 8: Pol Roger, der prickelnde Gentlemen's Club 12/100

Österreich

Berghausen/Steiermark

Tement: Berühmte Winzerfamilie mit spektakulärem Weingut 9/110

Ehrenhausen/Südsteiermark

Gross: Zeitgemäße Vinothek mit professionellen Verkostungsmöglichkeiten 9/109

Fresing/Südsteiermark

Wohlmuth: Familienweingut mit besten, höchsten und steilsten Weinlagen 9/111

Gamlitz/Südsteiermark

Brolli-Arkadenhof: Neuer moderner Keller mit Vinothek 9/109

Hannes Sabathi: Burgunder und Sauvignon mit ganz eigenem Charakter 9/110

Lackner-Tinnacher: Nur Trauben von eigenem Weinberg 9/109

Markus Pongratz: Typisch steirische Rebsortenpalette 9/109

Walter Skoff: Die Terroirweine finden weltweit Liebhaber 9/110

Leutschach/Südsteiermark

Daniel Jaunegg: Fröhlicher Winzer 9/109

Erwin Sabathi: Eines der größten Güter Südsteiermarks 9/110

Ratsch/Südsteiermark

Rebenhof-Hartmut Aubell: 9/110

Köstliche Schmankerln 9/110

Getränkethemen

Heft/Seite

Bag-in-Box: Das soll Wein sein? 6/120

Bordeaux 2009: Hype mit hohem Risiko 6/102

100 Jahre VDP, Winzer-Jubiläum 8/96

Kreta und Santorin: Griechische Weine – Schätze der Ägais 8/86

Smoothie-Rezepte: Rasante Erfrischung gefällig? 7/87

Teo Musso: Italiens Bierpionier 7/114

Weindynastien, Teil 8: Pol Roger, der prickelnde Gentlemen's Club 12/100

Weine aus Südafrika: Unsere Elf für die WM 7/118

Weinversteigerung: Reportage von Meike Winnemuth 10/110

Der feine Unterschied

Whisky und Single Malt 12/106

1 Wein – 3 Meinungen

2006 „Coume Gineste“ Vin de Pays des Côtes Catalanes, Domaine Gauby, Calce 10/106

2008 Riesling Hochgewächs Qualitätswein trocken „Aus der Steillage“, Winzergenossenschaft Moselland 7/112

Priewe kauft ein

Trouvaillen aus Frankreich 7/120

Weißwein 12/114

Weinkolumne

Etikettenschwindel 12/10

Noch Hoffnung für das Moseltal? 8/95

Zweierlei Maß 8/108

Weinprobe

Riesling: Gutes vom Jahrhundertjahr 8/101

Rosés aus der Provence 9/112

Weintipps Gut & Günstig: 10 Rote für den Herbst – unter 10 Euro 10/114

Weintipps zum Fest: Schöne Bescherung 12/108

Rezepte

Heft/Seite

A Austern, Algen, Mayonnaise-Quark 8/65

Austernkraut mit Meeresgrund, Muscheln, Schnecken, und Zitronengelee 7/76

Aprikosensoufflé mit Karamellkruste 7/80

Avocado-Papaya-Smoothie 7/88

B

Balsamico-Erdbeer-Pfeffer-Smoothie 7/90

Bananen-Cup-Cake mit Erdnussbutterhaube 12/34

Beeren-Blumen-Karamell (Eis von Sonnenblumenkern-Marzipan, rote Grütze und Karamellsauce) 8/69

Blumenkohl, Rehkeule, Dörrbirne 9/77

Blutwurstgrauen mit Hirschrücken und Kürbisroyale 12/79

Büffelmozzarella mit Wassermelonensalat und Staudensellerie 8/78

C

Carabinero-Garnelen (Gamba roja) de Dénia 10/70

Carabineros im Rauchalmantel auf Rhabarber-Pfeffer-Kompott 6/84

Cassissauce zu geschmorter Rehschulter 12/80

Cavaillon-Melone, Salat mit grünem Spargel, Schinken und einer Vinaigrette mit Fruchtstücken und Kräutern 7/95

Curry-Mango-Smoothie 7/88

D

Dorade, gefüllt, vom Grill mit Gemüse 8/89

Dörrbirne, Rehkeule, Blumenkohl 9/77

Erdmandeln, Sellerie und Red Leicester 12/70

E

Ei, bei Niedrigtemperatur gegart (Onsen-Ei), mit Pfifferlingen und Spinat 8/73

Erdbeere, Joghurt und Schokolade (Valrhona Manjari) 6/86

Erdbeer-Pfeffer-Balsamico-Smoothie 7/90

Erdnussbutterhaube mit Bananen-Cup-Cake 12/34

Estragon-Mascarpone-Eis 8/55

F

Fasanenbrust mit Quittenjus 12/77

Flusskrebs, Forelle, Sellerie, Zitrone 9/74

Forelle, Flusskrebs, Sellerie, Zitrone 9/74

Froschschinken mit Kalbsbries, Kartoffelsalat und Gewürzgurkenchutney 7/38

G

Gamba roja (Carabinero-Garnelen) de Dénia 10/70

Gebatene Jakobsmuschel mit Wassermelonengelee 8/79

Gefüllte Dorade vom Grill mit Gemüse 8/89

Gegrillte Wassermelone mit Hähnchenspießen 8/77

Gemüsenage zu Zitrusfrüchten und Soja 10/93

Gemüsesauce mit Temperatursteuerung 10/93

Geschmorte Rehschulter in Cassissauce 12/80

Ginfizz mit Kaviar 12/89

Granité aus Minz und Grapefruit 8/55

Grapefruit-Minz-Granité 8/55

Gurken-Wassermelonen-Süppchen 8/76

Gewürzgurkenchutney mit Kalbsbries, Froschschinken und Kartoffelsalat 7/38



H		Meeräsche als Tatar und Queller-Vinaigrette mit Stampfkartoffeln	7/93	Sesam-Karotten-Orangen-Smoothie	7/90
Haferwurzel, Kürbis und Meerrettich-Eierstich	12/67	Meerrettich, Kürbis und Haferwurzel-Eierstich	12/67	Sichuanpfeffer mit warmer Vinaigrette und Koriandersamen (zu Steinbutt mit Petersilienwurzelpüree)	7/97
Hähnchenspieße mit gegrillter Wassermelone	8/77	Minz-Grapefruit-Granité	8/55	Spaghetti Carbonara	6/89
Hasenrücken mit schwarzen Nüssen	12/78	Mohnmantel für Karpfenfilet aus dem Waldviertel	10/84	Spanferkelrücken vom Gascogner Schwein	6/33
Himbeer-Ziegenfrischkäse-Smoothie	7/90	Mohnnudeln aus dem Waldviertel	10/84	Speckschaum mit Kalbsfondnudeln und Kaviar	12/87
Hirschrücken mit Kürbisroyale und Blutwurstgrauen	12/79	Muscheln mit Meeresgrund, Schnecken, Zitronengelee und Austernkraut	7/76	Spinat mit Kalbsleber und Parma-Schinken	10/88
Holunderblüten-Ricotta-Parfait	8/53			Szegediner Kohl	12/69
J		N		Staudensellerie und Wassermelonensalat mit Büffelmozzarella	8/78
Jakobsmuscheln, gebraten, mit Wassermelonengelee	8/79	Niedrigtemperatur-Ei (Onsen-Ei) mit Pfifferlingen und Spinat	8/73	T	
Joghurt, Erdbeere und Schokolade (Valrhona Manjari)	6/86	O		Tatar von der Meeräsche mit Stampfkartoffeln und Queller-Vinaigrette	7/93
Joghurt-Zitronenthymian-Parfait	8/52	Onsen-Ei: Niedrigtemperatur-Ei mit Pfifferlingen und Spinat	8/73	Tintenfischmayonnaise mit Maishuhnbrust, Gartengemüse und Kräutersauce	7/79
K		Orangen-Karotten-Sesam-Smoothie	7/90	Tomatensauce, gereift	10/93
Kashmiri-Curry zu Mecklenburger Burenziege und mit fruchtigen Chutneys	8/80	P		V	
Kalbsbries mit Froschschenkeln, Kartoffelsalat und Gewürzgurkenchutney	7/38	Papaya-Avocado-Smoothie	7/88	Valrhona-Manjari-Schokolade, Erdbeere und Joghurt	6/86
Kalbsfilet auf Kräutersalat („Wiese-Milch-Kalb“)	8/67	Parfait aus Joghurt und Zitronenthymian	8/52	W	
Kalbsfondnudeln mit Speckschaum und Kaviar	12/87	Parma-Schinken mit Kalbsleber und Spinat	10/88	Wachtelei, Zwiebelsuppe, Rind	9/73
Kalbsleber mit Parma-Schinken und Spinat	10/88	Pfeffer-Thunfisch mit Wassermelonen-Relish	8/78	Warme Vinaigrette mit Sichuanpfeffer und Koriandersamen (zu Steinbutt mit Petersilienwurzelpüree)	7/97
Kalbstatar und Sardine	6/82	Pinienkern-Lorbeer-Eis	8/54	Wassermelone, gegrillt, mit Hähnchenspießen	8/77
Karotten-Orangen-Sesam-Smoothie	7/90	Pulpo: Krake mit delikatem Geschmack	9/80	Wassermelonengelee mit gebratenen Jakobsmuscheln	8/79
Karpfenfilet aus dem Waldviertel im Mohnmantel	10/84	Q		Wassermelonen-Gurken-Süppchen	8/76
Kartoffelsalat mit Kalbsbries, Froschschenkel und Gewürzgurkenchutney	7/38	Queller-Vinaigrette und Tatar von der Meeräsche mit Stampfkartoffeln	7/93	Wassermelonen-Relish mit Pfeffer-Thunfisch	8/78
Kaviar zu Ginfizz	12/89	Quittenjus zu Fasanenbrust	12/77	Wassermelonensalat mit Büffelmozzarella und Staudensellerie	8/78
Kaviar mit Kalbsfondnudeln und Speckschaum	12/87	R		Weinbergpfirsich	10/74
Koriandersamen und warme Vinaigrette mit Sichuanpfeffer (zu Steinbutt mit Petersilienwurzelpüree)	7/97	Red Leicester, Sellerie und Erdmandeln	12/70	Wildschweinrilletes	12/78
Krake (Pulpo) mit delikatem Geschmack	9/80	Rehkeule, Blumenkohl, Dörrbirne	9/77	Z	
Kürbis, Haferwurzel und Meerrettich-Eierstich	12/67	Rehschulter, geschmort, in Cassissauce	12/80	Ziege (Mecklenburger Burenziege) mit Kashmiri-Curry und mit fruchtigen Chutneys	8/80
Kürbisroyale mit Hirschrücken und Blutwurstgrauen	12/79	Rhabarber-Pfeffer-Kompott zu Carabineros im Rauchaalmantel	6/84	Ziegenfrischkäse-Himbeer-Smoothie	7/90
L		Ricotta-Holunderblüten-Parfait	8/53	Zitronengelee mit Meeresgrund, Muscheln, Schnecken und Austernkraut	7/76
Lorbeer-Pinienkern-Eis		Rind, Wachtelei, Zwiebelsuppe	9/73	Zitronenthymian-Joghurt-Parfait	8/52
M		S		Zitrone, Forelle, Flusskrebs, Sellerie	9/74
Maishuhnbrust mit Gartengemüse, Kräutersauce und Tintenfischmayonnaise	7/79	Salat mit grünem Spargel, Cavaillon-Melone, Schinken und einer Vinaigrette mit Fruchtstücken und Kräutern	7/95	Zitrusfrüchte mit Gemüsenage und Soja	10/93
Mango-Curry-Smoothie	7/88	Salbei-Eis mit Melone	8/54	Zwiebelsuppe, Wachtelei, Rind	9/73
Mascarpone-Estragon-Eis	8/55	Sardine und Kalbstatar	6/82		
Mecklenburger Burenziege in Kashmiri-Curry mit fruchtigen Chutneys „Meer-Sand-Seetang“	8/80	Saucen: Maßarbeit auf dem Teller (Küchengeheimnisse)	10/92		
(Austern, Algen, Mayonnaise-Quark)	8/65	Schinkengelee mit Melonen-Smoothie	7/90		
Meeresgrund mit Muscheln, Schnecken, Zitronengelee und Austernkraut	7/76	Schinken, Salat mit grünem Spargel, Cavaillon-Melone und einer Vinaigrette	7/95		
Melonen-Smoothie mit Schinkengelee	7/90	Schnecken mit Meeresgrund, Muscheln, Zitronengelee und Austernkraut	7/76		
Melone mit Salbei-Eis	8/54	Schokolade (Valrhona Manjari), Erdbeere und Joghurt	6/86		
		Schwarze Nüsse zu Hasenrücken	12/78		
		Sellerie, Erdmandeln und Red Leicester	12/70		
		Sellerie, Forelle, Flusskrebs, Zitrone	9/74		

Produkte

Heft/Seite

Austern der Madame Follet – ein Produzentenporträt	10/90
Fleur de Sel – grobes Mehrsalz: Noch eine Prise Meer?	10/78
Graumohn: Mahlzeit im Mohnviertel	10/80
Kaffee: Neues für Kaffee Freunde	12/112
Kaviar im Test	12/85
Messer aus Frankreich: Der Stolz der Gallier	9/92
Öle und Essige: acht interessante Neuheiten	7/96



Olivenöle: die 50 Besten aus elf Ländern	6/65
Queller – der Spargel aus dem Meer	7/92
Scampi kontra Bachforellen	10/8
Senf: Kleinkunst aus dem Topf	9/90
Spaghetti: der feine Unterschied:	6/90
Tabletts: Partyservice	7/98
Thermoskannen: Eine heiß-kalte Affäre	8/105
Vanilleeis im Test	8/56
Vinaigrette: die perfekte Verbindung	7/94
Wiener Schnitzel im Test: Da ist Berlin platt!	6/92

Personen

	Heft/Seite
Caminada, Andreas: Koch des Monats September 2010	9/70
Dacosta, Quique: Koch des Monats Oktober 2010	10/68
Degeimbre, Sang-Hoon Koch des Monats Juli 2010	7/75
Follet, Christine: Die Austern der Madame Follet – ein Produzentenporträt	10/90
Hoffmann, Michael: Koch des Jahres 2010	12/64
Lohse, Christian: über das perfekte Wiener Schnitzel	6/93
Moor, Dieter und Sonja: Weshalb die Moors zu Felde ziehen	9/84
Porschen, Peggy: die Zuckerguss-Queen	12/95
Schmidt, Thorsten: Koch des Monats August 2010	8/62
Stiegl, Max: Koch des Monats November 2010	11/80
Stollenwerk, Bernd: Koch des Monats Juni 2010	6/80

Geschäfte/Firmen Inland

	Heft/Seite
Adolzhausen/Hohenlohe (Franken) „Schmidbergers Ziegenhof“: Erstklassige Produkte direkt vom Hof	9/35
Amrum/Norddorf „Die Tee-Insel“: Grüner Tee, Sanddornschnaps und vieles mehr	8/39
Ascheberg/Ostholstein „Fischerei & Räucherei Lasner“: Frischer Fisch aus dem Plöner See	9/39
Bad Dürkheim/Pfalz „Haus der guten Weine“: Weine, Whiskys und Delikatessen	7/42
„Weindom“: Verkaufs- und Probierraum mit Café	7/42
Bad König/Hohenlohe (Franken) „Gelbviehzucht Weiße Hube“: Ausgezeichnetes Biofleisch	9/48

Bad Malente-Gremsmühlen/Ostholstein „Metzgerei Petersen“: Schöner Laden mit Probierstube unterm Schinkenhimmel	9/39
Bamberg/Franken „Bäckerei Kerling“: 16 Brotsorten aus selbst gezogenen Natursauerteigen	7/31
„Metzgerei Konrad Böhlein“: Wurstfabrik mit Hofladen auf dem alten Schlachthofgelände	7/31
Beerfelden/Odenwald „Hofkäserei am Schloßberg“: Traditioneller Kochkäse	9/48
Berlin „Broken English“: Britische Spezialitäten	12/12
Blunk/Ostholstein „Wilde Kost“: Gärtnerei mit seltenen Wildkräutern und vielem mehr	9/38
Brieselang/Havelland „Stutenmilchfarm Grüne Oase“: Stutenmilch, Kosmetikprodukte sowie Burnout- und Stressprophylaxe	9/45
Frankfurt „Obsthof am Steinberg“: der Erdbeerwinzer	7/84
„Whisky Spirits“: Gutes Geschäft	6/128
Freinsheim/Pfalz „Chocolaterie Meyer“: feine Trüffeln und Schokoladen – auch mit Pfälzer Weinen	7/42
Fürth/Odenwald „Edelbrennerei Walz“: Sorten- und baumreine Brände	9/48
Gaienhofen/Bodensee „Wilhelm Böhler“: Bodensee-Fisch	7/48
Geifertshofen/Hohenlohe (Franken) „Dorfkäserei Geifertshofen“: Käse frisch vom Leib geschnitten	9/35
Glonn/Bayern „Herrmannsdorfer Landwerkstätten“: Hochwertige traditionelle Lebensmittel aus natürlichen Produkten	9/41
Hamburg „Fleur de Piment“: 1001 Teller – kulinarische Souvenirs	10/62
Heidelberg „Bäckerei Gundel“: Spezialitäten Heidelbergs in gemütlicher Umgebung	12/58
Ishofen/Hohenlohe (Franken) „Zick de Hohenlohe“: Frischer Bioziegenkäse	9/35

Insel Reichenau/Bodensee „Reichenauer Fischhandlung“: Bodensee-Fisch	7/48
Sylt/Keitum „Das Friesische Käselädchen“: Verkauf von hausgemachtem Käse	8/34
„Teekontor Keitum“: Große, hochwertige Auswahl an Tees und Zubehör	8/34
Kloster Lehnin/Havelland „Kräutergärtnerei im Kloster Lehnin“: Wunderbare Kräuter	9/45
Krummbek/Ostholstein „Biolandbetrieb Rainer Muhs“: Bioschlachter mit hochwertiger Qualität	9/38
Künzelsau//Hohenlohe (Franken) „Brunnenhof“: Erstklassiges Biofleisch	9/35
Langenburg/Hohenlohe (Franken) „Holunderzauber“: Alkoholarmes Perlgetränk aus Holunderblüten	9/35
Mossautal/Odenwald „Molkerei Hütenthal“: Herkunftsgeschützter Handkäs	9/48
München „Chocolaterie Beluga“: gutes Geschäft	10/127
Nauen/Havelland „Von Ribbeck“: Essigspezialitäten aus Havelländer Birnen	9/45
Neustadt an der Weinstraße „Sixt“: Pralinen aus heimischen Feigen – eine der Spezialitäten der Konditorei	7/42
Nordheim/Franken „Brennerei Manfred Rothe“: Der Ökobetrieb produziert feine Obst- und Wildobstbrände	7/31
Passade/Ostholstein „Passader Backhaus“: Schmackhaftes Biobrot	9/39
„Redderhof“: Hervorragender Ziegenkäse	9/39
Salzau/Ostholstein „Landpilze Salzau“: Pilzfarm mit köstlichen Produkten	9/39
Schwarzenfeld/Franken „Die Delikatessenmanufaktur“: Leckereien im alten Klostergebäude sowie 50 Liköre und Schnäpse	7/31
Schwielowsee/Havelland „Brandenburger Spezialitäten Frank Freiberg“: Exzellent und aromatisch	9/45



Sylt/List
 „Dittmeyer’s Austern- Compagnie“:
 Deutschlands einzige Austernzucht mit Bistro 8/34

Sylt/Rantum
 „Sylt Strandkörbe“: ein echtes Sylt-Souvenir 8/34

Sylt/Tinnum
 „Sylter Schokoladenmanufaktur“: Großes
 Sortiment mit extravaganten Souvenirtafeln 8/34

Unteruhldingen/Bodensee
 „Uhdinger Fischtheke“: Bodensee-Fisch 7/48

Wachenheim/Pfalz (Nördliche Weinstraße)
 „Metzgerei Hambel“: Freitags gibt’s
 Saumagen 7/42

Werder/Havelland
 „Werderaner Wachtelberg“: Nördlicher Weinberg
 mit Qualitätswein 9/45

Wiesbaden
 „Gelhaar“: Süßes aus Wiesbaden 12/83

Willanzheim/Franken
 „Hofkäserei: Brunner“: Ziegen- und
 Kuhmilchkäse in über 20 Variationen 7/31

Wolpertshausen/Hohenlohe (Franken)
 „Regionalmarkt Hohenlohe“: Spezialitäten
 der Region 9/35

Geschäfte/Firmen Ausland

Heft/Seite

FRANKREICH
Agen/Gascogne
 „Confiserie P. Boisson“: Dörrpflaumen aus der
 Gascogne 6/35

Condom/Midi-Pyrénées
 „Armagnac Ryst-Dupeyron“: Armagnac in
 Fässern aus schwarzer Gascogne-Eiche 6/35

Fermanville/Normandie
 „La Belle Fermanvillaise“: Austern aus
 zehn Meter Tiefe von Christine Follet 10/91

Monteils/Gascogne
 „La Ferme de Carles“:
 Enten aus der Gascogne 6/35

Paris
 „Hugo & Victor“: Vitrinen voller
 Schokolade 12/126

MAROKKO
Marrakesch
 „Khalid Art Gallery“: Exklusiver Shop mit
 marokkanischen Antiquitäten 10/57
 „Patisserie des Princes“: Beste Petits Fours
 und köstliches Gebäck, Kaffee 10/57

ÖSTERREICH
Altmünster/Salzkammergut (Oberösterreich)
 „Salzkammergutbrennerei Hocheck“:
 Herrliche Obstbrände 10/60

Gmunden/Salzkammergut (Oberösterreich)
 „Fleischhauerei Gruber“: Hauptrolle spielt
 die Zucht von Mangalitzta-Schweinen 10/60

Ohlsdorf/Salzkammergut (Oberösterreich)
 „Reisenberger“: Sagenhaftes Brot 10/60

Ottenschlag/Mohnviertel (Niederösterreich)
 „Waldviertler Mohnhof“: Mohnöle, Mohnzelten
 und andere Produkte 10/84

Sankt Wolfgang
 „Gandl“: Jahrhundertealte Familienrezepte
 für Lebkuchen 10/60
 „Tucek – das Salzkontor“: Veredeltes Salz
 aus dem Altausseer Bergwerk 10/60
 „Wallner“: Jahrhundertealte Familienrezepte
 für Lebkuchen 10/60

Sallingberg/Mohnviertel (Niederösterreich)
 „Bauernladen“: Produkte der Mohnbauern 10/84
 „Mohnmühle Weinmann“: Frisch gemahlener
 Mohn 10/84

Wien
 „Xocolat“: süße Workshops 7/132

SCHWEIZ
Zürich
 „Confiserie Sprüngli“: Birchermüesli,
 Konfekt und Mythen 10/38
 „Selection Schwander“: Eine erstaunliche
 Weinhandlung 10/42

VEREINIGTE STAATEN/USA
Los Angeles
 „SusieCakes“: Comeback der Zuckerbäcker 10/12
 „Valerie Confections“: Comeback der
 Zuckerbäcker 10/12

New York
 „Baked“: Kultbäckerei mit kleinem Café 12/49
 „Bedford Cheese Shop“: Guter Käse und
 was sonst noch lecker ist 12/48
 „Brooklyn Larder“: Delikatessenladen 12/49
 „Fairway Market“: Außergewöhnlicher
 Lebensmittelmarkt mit Café 12/49
 „Grand Army Plaza Greenmarket“: Der größte
 und beste Markt mit Bioprodukten 12/49
 „Mast Brothers Chocolate“: Schokoladen-
 manufaktur mit Besichtigung und Verkauf 12/49

„Radish“: Charmanter kleiner
 Delikatessenladen 12/49
 „The Meat Hook“: Kultmetzgerei 12/49
 „Whole Foods“: New Yorker lieben
 ungewöhnliche Butter 8/10

Bücher

Heft/Seite
 Antoniewicz, Heiko: „Brot“ 10/16
 Gayler, Paul: „Saucen für Genießer“ 6/18
 Gugetzer, Gabriele, und Horstmann, Björn: „Die
 Feuerwehr kocht mit Feuer und Flamme“ 8/16
 Haas, Hans: „Lustvoll genießen“ 6/18
 Hablitzel, Siegfried: „Das Saucenbuch“ 6/18
 Halper, Gabriele, und Ruckser, Elisabeth:
 „Tomate“ 7/16
 Huber, Heino: „Feuer und Flamme“ 8/16
 Huber, Inge: „Curnonsky“ 7/16
 Hucke, Johannes: „Rotstich“ 10/117
 Jaeger, Rudolf, und Karsten Ted Aschenbrandt:
 „Faszination Grillen“ 8/16
 Kahl, Ernst: „Prost Mahlzeit!“ 12/18
 Klink, Vincent: „Meine mediterrane Küche“ 12/18
 Kresovic, Danijel: „Gewürze –
 Das große Kochbuch“ 10/16
 Lafer, Johann: „Mein Grillbuch“ 8/16
 Liadé, Dodo: „Voodoo Food –
 Magie der afrikanischen Küche“ 7/16
 Martin, Thomas: „Meine Jacobsleiter“ 9/16
 Matzek, Adi: „Grillgenuss – das Beste
 von Grill & Barbecue“ 8/16
 Mutschelknaus, Katja:
 „Frauen mit Geschmack“ 6/18
 Riker, Sonja: „Suppenglück“ 10/16
 Schuhbeck, Alfons: „Meine Klassiker“ 12/18
 Schulz, Karen: „Das Tomatenbuch“ 7/16
 Sgroi, Anna: „Typisch Anna!“ 12/18
 Sprecher, Andres: „Das große Buch
 der Tomaten“ 7/16
 Takeuchi, Hisayuki: „Sushi“ 9/16
 Teubner: „Das große Buch der Saucen“ 6/18
 Wagner, Andreas: „Letzter Abstich“ 10/117
 Wiertz, Stefan: „Fleisch satt!“ 10/16
 Wissler, Joachim: „JW 4“ 9/16

Tests

Heft/Seite
 Kaviar im Test 12/85
 Olivenöle: die 50 Besten aus elf Ländern 6/65
 Vanilleeis im Test 8/56