

Alle Themen aus dem ersten Halbjahr 2011 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		
Baden-Württemberg: Reise mit Geschichte – Bertha Benz auf der Spur	5/46	Singapur: Gigantisch! Glänzend! Gut gewürzt!	3/45
Barcelona: Aktuelle Hotel- und Restauranttipps	2/126	Stockholm: In die Zukunft!	6/22
Basel: Aktuelle Hotel- und Restauranttipps	6/150	Sydney: Winnemuths Weltreise – back to Basics	4/58
Beirut: Unsere Top-5-Hotspots	2/50	Tasmanien: Wo mehr als Pfeffer wächst	2/96
Budapest: Aktuelle Hotel- und Restauranttipps	3/152	Türkische Ägäis: Der Zauber von Bodrum	2/29
Boardinghouses – großer Luxus, kleiner Preis	6/48	Specials	
Buenos Aires: Winnemuths Weltreise – Fleisch!	5/44	TASCHENBUCH	
Charleston: Southern Comfort	2/47	„Landhotels in Deutschland“: die 450 besten Adressen. Top-Hotels, Gasthöfe und Villen mit guter Küche, einfache Wirtschaften und Gourmetziele mit freundlichen Zimmern Heft 4	
Comer See – hier sind sie, die blühenden Landschaften!	4/22	BOOKAZINES	
Côte D’Azur: Blau ist wieder in	5/28	Nr. 23 „Wein aus Österreich“: Alle Weinregionen auf einen Blick, 400 Reisetipps: gute Restaurants, Hotels und Läden. Rezepte von Spitzenköchen	
Deutschland-Trend: Boardinghouses – großer Luxus, kleiner Preis	6/48	Nr. 24 „Grillen für Genießer“: 80 Rezepte für den Rost. Großer Grilltest, Partygetränke, Best of: Fleisch, Wurst, Senf, Saucen, Accessoires	
Grenada: Die geschmackvollste Insel in der Karibik	1/54	Restaurants Inland	
Hamburg und München im Vergleich	1/26		Heft/Seite
Hotelzimmer der Zukunft: Big Brother is watching you!	3/48	Chef’s Tables: Menü am Küchentisch	3/41
Iseo, Idro & Co – oberitalienische Seen	4/40	Altenberge/Münsterland	
Kairo: Aktuelle Hotel und Restauranttipps	1/154	„Prachtstück“: Jan Glässing glänzt mit handwerklich präziser Küche und subtilem Wechselspiel der Aromen	4/118
Kopenhagen: Unsere Top-5-Lunchadressen	4/59	Augsburg	
Lago Maggiore – Italien und Schweiz im Wettstreit	4/36	„August“: Kleines Restaurant mit großem Trüffelverbrauch	2/12
Leipzig: Unsere Top-5-Kaffeehäuser	3/43	Bad Hersfeld/Nordhessen	
London: Der neue Dreh an der Themse	3/22	„L’Étable“: Aromatische Küche mit Püree-Parade	5/130
Mexiko: Neue Küche – viva la Revolución!	6/44	Bad Laasphe/Nordrhein-Westfalen	
Moskau: Aktuelle Hotel- und Restauranttipps	5/138	„Ars Vivendi“: Neue Vorhänge, neuer Küchenchef, neue Weltläufigkeit	2/123
München: Unsere Top-5-Biergärten	6/40	Bad Neuenahr-Ahrweiler/ Ahrtal (Rheinland-Pfalz)	
München und Hamburg im Vergleich	1/26	„Poststuben“: Aufgefrischter Landhausschick in der modernen Gourmetabteilung	2/60
Mumbai: Winnemuths Weltreise – Sauerei im Moloch	6/54	Bad Schandau/Elbsandsteingebirge	
Nahe: Sagenhafter Aufstieg (Weinreise)	4/96	„Sendig“: Chef’s Table – Platz für 4 Personen in der Küche	3/42
Neuengland: Tradition ohne Krawattenzwang	4/52	Baden-Baden	
New York: Unsere Top-5-Rooftop Bars	5/56	„Brenner’s Parkrestaurant“: Nobel mit Blick in die Küche	3/42
Ortasee – Nietzsches stimmiges Fleckchen Italien	4/34	Baiersbronn/Schwarzwald	
Ostsee: Die kulinarische Offensive im Norden	5/52	„Kaminstube im Hotel Bareiss“: Mediterrane, bodenständige Küche	2/58
Paris: Unsere Top-5-Cocktailbars	1/52	„Köhlerstube im Hotel Traube Tonbach“: Wohlfahrt setzt im balkenbewehrten Restaurant regionale Akzente	2/59
		„Schlossberg“: Vielfältige aromatische Kreationen mit Périgord-Trüffeln	2/12
		Balderschwang/Oberallgäu	
		„Edelweiß“: Traditionelles auf gutem Niveau	1/145
		Bergisch-Gladbach	
		„Coq au Vin“: Modern interpretierte Brasseriergerichte	2/60
		Berlin	
		„Al Contadino Sotto Le Stelle“: Neue Räume, bewährte Küche – auch zu später Stunde	2/43
		„Borchardt“: Gastronomische Nachrichtenzentrale der Hauptstadt	2/43
		„Cantina“: asiatisch-südamerikanische Küche im schicken Hinterzimmer-Restaurant von Berlins angesagtester Bar	2/43
		„Cookies Cream“: puristisches Interieur im besten vegetarischen Restaurant für die innovative Gästeschar	2/43
		„Dos Pallilos“: Filiale des gleichnamigen Trend- restaurants in Barcelona mit Tapas(menüs)	2/43
		„Enoiteca Il Calice“: Gute Stube der Charlottenburger mit ausufernder Weinkarte für lange Nächte	2/43
		„Facil“: Michael Kempf überrascht immer wieder mit originellen Ideen	2/43
		„Fischers Fritz“: Mit Platz für zwei Personen direkt in der Küche	3/42
		„Fleischerei“: Szenelokal mit guter bodenständiger Küche	2/43
		„Gendarmerie“: Auch zu später Stunde Klassiker und Bistrogerichte	2/44

„Grill Royal“: Hotspot der Kunstszene – mit bemerkenswerter Weinauswahl	2/44	Elmau/Bayern (bei Garmisch-Partenkirchen)	„Sgroi“: Exzellente Gerichte	1/38	
„Hugos“: Trüffeln mit Blick über den Reichstag	2/12	„Luce d’Oro“: Überraschendes Understatement	3/147	„Slowman“: Christian Rachs Übungsplatz für Küchen-Quereinsteiger	1/38
„Kimchiprincess“: Authentische koreanische Küche	2/44	Erfurt	„Süllbergterrassen“: Internationales Kontrastprogramm zur mediterranen Hochküche	2/57	
„La Mano Verde“: Fantasievolle vegane Küche in entspannter Atmosphäre	2/81	„Mathilda“: Neuer Szenetreffpunkt in einer aufstrebenden Stadt	6/141	„Tarantella“: Muntere internationale Küche in der City	1/38
„Luchs“: Italienisches mit alpinem Einschlag im ehemaligen „Shiro i Shiro“	2/44	Essen	„Wehmanns Bistro“: Gediegene Eibenvertäfelung, auf dem Teller norddeutsche Klassiker	2/57	
„Manuela Tapas“: Die derzeit besten Tapas der Stadt	2/44	„Nero“: Erika Bergheim – viele Wege führen ins Wasserschloss	5/58	Herxheim/Pfalz	
„Margaux“: Gemüsekreationen an der Spree	4/10	Frankfurt am Main	„Pfälzer Stube im Hotel Krone“: Für die Güte der regionalen Gerichte bürgt Karl-Emil Kuntz	2/59	
„Ottenthal“: Gemütlicher Österreicher mit schöner Weinkarte	2/44	„A casa di Tomilaia & Friends“: In der Toskana am Main	5/132	Hilders/Rhön	
„Sissi“: Alpenländische Gemütlichkeit	3/148	„Caracol“: Biologisch und gut	1/148	„Leist Sonne Engel“: Metzgerei, Restaurant und Bar-Lounge	1/148
„Vivaldi“: Ausgezeichnete Gerichte mit der Haferwurzel	4/10	„Carmelo Greco“: Italienische Sushi – mit Makkaroni	2/121	Ketsch/Nordbaden (nahe Mannheim)	
„Vox“: Entspannte Atmosphäre und muntere Weltküche	2/44	„François“: Patrick Bittner – im Laufschrift an die Spitze	2/71	„Die Ente“: Krabben am Seeufer	2/124
Bietigheim-Bissingen/Schwaben		„François“: Ganz dicht am Geschehen	3/42	Konstanz/Bodensee	
„Eberhards Restaurant“: Modern mit urbanem Flair und guter Küche	1/151	„Loft 52“: Die Aromen des Waldes im Europaviertel	3/149	„Ophelia“: Modernisiertes, höchst elegantes Gourmetrestaurant mit präzisen, aromastarken Gerichten	4/117
Burg im Spreewald		„Micro“: Kärntner Schlutzkrapfen sowie Sushi und Sashimi in Mario Lohningers Dependance	2/56	Köln	
„17füffzig“: Beim Chef’s Table entspannte Atmosphäre in der Küche	3/42	Guldental/Rheinland-Pfalz (Nahe)	„Oyster“: Das Beste aus dem Meer	3/149	
Buxtehude/Niedersachsen (Altes Land)		„Der Kaiserhof“: Sowohl regionale als auch internationale Küche	4/103	„WeinAmRhein“: Brust und Keule	6/140
„Seabreeze“: Salz in der Suppe	6/140	Hamburg	Ladenburg (bei Mannheim)	„Backmulde“: Gemütliche Atmosphäre nahe dem Marktplatz	5/49
Deidesheim/Pfalz		„Bullerei“: Tim Mälzers Gastro-Domizil	1/36	Lübeck	
„Leopold“: Geschmackvolles puristisch-modernes Lokal	4/120	„Café Paris“: Pariser Brasserie	1/36	„Piazza Pipistrello“: Kampaniens Botschafter in der Hansestadt	2/122
„Schwarzer Hahn“: Trüffeln auf Ravioli	2/12	„Die Bank“: Businesslunch-Treff in einer ehemaligen Bank	1/36	Mannheim	
„St. Urban“: Zeitgenössische Interpretationen der Pfälzer Küche	2/59	„Goldfisch“: Szenelokal am Wasser	1/36	„Amesa“: Senkrechtstart in der Dependance des Langener „Amador“	2/56
Dresden		„Haerlin“: Grandiose Küche mit Stil und Alsterblick	1/36	„Le Corange“: Auf den Dächern der Innenstadt	5/46
„Caroussel“: Mutig, weltstädtisch und aromatisch	4/118	„Hensler Hensler“: Pazifische Küche im beliebten Hafen-Szenelokal	1/36	Muschenheim/Mittelhessen	
Düsseldorf		„Jacobs Restaurant“: Chef’s Table, der Chefkoch lädt an den Pass	3/42	„Zum heiligen Stein“: Start mit kleinen Schwächen	6/143
„Dorfstube“: Ein Stück Schwarzwald – Schinken unter Kuckucksuhren	4/119	„Jacobs Restaurant“: Essen, Service, Lage, Ambiente – bestes Gesamtpaket	1/36	München	
„Em Brass“: Dicht an dicht an der Bar – in dem quirligen Bistro geht es ganz entspannt zu	5/131	„Küchenwerkstatt“: Kreative Küche mit mutigen Ideen	1/36	„Alpenraum“: Moderner Alpenschick	1/46
„Jean-Claude’s“: Cuisine spontanée mit Aromen aus aller Welt	2/57	„Landhaus Scherrer“: Erstklassige Küche und guter Service	1/36	„Atelier“: Hervorragendes Frühstück	1/46
„Victorian“: Wieder besucht	2/124	„(m)eatery“: Tatar und Steaks im bunten Farbmix	1/38	„Dallmayr“: Erstklassiges Weinangebot, netter Service	1/46
Ebnisee/Schwaben (bei Stuttgart)		„Nil“: Frischeküche mit sympathischen Service	1/38	„Deli“: New Yorker Loft-Stil	2/125
„Ernst Karl“: Direkt in der Küche	3/42	„Prinz Frederik“: Französisch-deutsche Küche im Gourmetrestaurant	1/36	„Dukat“: Ein Winkler-Schüler nimmt vielversprechenden Anlauf	4/120
		„Rach & Ritchy“: Christian Rachs Grillhouse	1/38	„Garden im Hotel Bayerischer Hof“: Optisches Kontrastprogramm im Herzen des Traditionshauses	2/55
		„Seven Seas“: Moderne französisch-mediterrane Küche	1/38		

„H'ugo's“: In-Italiener für Pizza	1/46
„181 Business“: Otto Kochs vereinfachte Version mit fairem Preis-Leistungs-Verhältnis	2/55
„La Baracca“: Mit Touchpads und Wein zum Selberzapfen	1/48
„Osteria Italiana“: Traditionitaliener mit schlichtem Charme	1/48
„Schmock“: Trendiges Szenelokal mit israelisch-jüdischer Küche	1/48
„Schuhbecks Orlando“: Die Küche widmet sich mit Sorgfalt bayerischen Klassikern	2/55
„Schweiger Showroom“: Wohnzimmergroßes Lokal mit Überraschungsmenü	1/48
„Tantris“: Restaurant mit Kultstatus auf allerhöchstem Niveau	1/48
„Taverna Cavos“: Erst Moussaka, dann Tanz auf den Tischen	6/143
„Tramin“: Spannende Küche, lockere Atmosphäre	1/48
Münster	
„Gourmet 1895“: Austern und Seezunge mit Gleisanschluss	2/122
Niederhausen/Rheinland-Pfalz (Nahe-Region)	
„Hermannshöhle“: Raffinierte regionale Gerichte	4/103
Pfintzal (bei Karlsruhe)	
„Villa Hammerschiede“: Lichtes Pavillon-Restaurant mit einer der besten Küchen des Landes	5/49
Potsdam	
„Friedrich Wilhelm“: Alexander Dressel ist Brandenburgs bester Koch	3/103
Rauenberg/Kraichgau (nahe Speyer)	
„Winzerhof“: Hochküche mit Hummer	5/49
Ravensburg	
„Rebleutehaus“: Regionale Gerichte mit fernöstlichen Akzenten	2/58
Rinteln/Weserbergland	
„Waldkater“: Aufschwung im Forst	3/148
Saarbrücken	
„Schlachthof Brasserie“: Ein Lokal wie aus dem Alt-Pariser Bilderbuch	2/56
Schriesheim/Baden-Württemberg (nahe Heidelberg)	
„Zum goldenen Hirsch“: Großartige Bürgerküche und tolle Weine	5/49
Stromberg/Mittelrhein	
„Bistro d'Or“: Österreichische Klassiker auf blanken Holztischen bei Johann Lafer	2/59

Stuttgart	
„YoSH“: Mit Hammerschlag und Platinrand	5/133
Sylt:	
List	
„Spices im Grand Spa Resort A-Rosa“: Modern, unkompliziert, asiatisch	2/60
Rantum	
„Söl'ring Hof“: Tatar vom Milchkalb mit Trüffeln	2/12
Westerland	
„Pesel“: Große Auswahl an Fischgerichten in der hübschen Friesenstube	2/60
Trier	
„Becker's“: Beim Kochen hautnah dabei	3/42
„Becker's“: Wolfgang Becker – Butt und Bries vom Winzersohn	4/67
Vogtsburg am Kaiserstuhl	
„Winzerhaus Rebstock“: Liebevoll zubereitete Spezialitäten der Heimat	2/58
Weingarten (bei Karlsruhe)	
„Walksches Haus“: Regional grundierte, französisch inspirierte Küche	5/49
Wiesbaden	
„Maloiseau“: Puristisches Interieur, französische Klassiker	2/123
Zweiflingen/Hohenlohe (nahe Stuttgart)	
„Gourmetrestaurant Friedrichsruhe“: Platz für 12 Personen in der Küche mit Glaswand	3/42

Restaurants Ausland

Heft/Seite

AUSTRALIEN	
Hobart/Tasmanien	
„Piccalilly“: Gemütlichkeit, Stil und gute europäische-mediterrane Küche	2/101
Winton/Queensland	
„Tattersaal“: Austern im australischen Busch	1/151
BELGIEN	
Brüssel	
„Kamo“: Japanisch einmal anders	6/145
„Sea Grill Yves Mattagne“: Belgiens bestes Fischrestaurant	4/122
Our/Ardennen	
„La Table de Maxime“: Der wilde Bach liefert die Fische	3/151

DÄNEMARK

Kopenhagen

„Aamann's“: Moderne Gerichte aus ökologischer Produktion im angesagten Viertel	4/59
„Geranium“: Puristische Präzision auf der Kochbühne	6/144
„Ida Davidsen“: Unauffälliges Lokal mit lockerer Atmosphäre und frisch zubereiteten Köstlichkeiten	4/59
„Koefoed“: Schickes Souterrainlokal mit kreativer skandinavischer Hochküche	4/59
„Nimb Brasserie“: Saisonale Gerichte mit direktem Blick in den Vergnügungspark Tivoli	4/59
„Royal Café“: Überdimensionale Porträts der Königsfamilie, rosa gestrichene Wände und tolle Speisen	4/59

ESTLAND

Muhu

„Alexander“: Die neue nordische Küche setzt auf pure Natur	5/54
„Alexander“: Nordische Inselküche	3/150
„Nami Namaste“: Im Sommerlokal werden mediterrane sowie baltische Genüsse serviert	5/54

FINNLAND

Kökar/Åland-Inseln

„Burdhäll“: Gemüse, Obst und Kräuter aus dein eigenem Garten	5/54
--	------

Mariehamn/Åland-Inseln

„ÅSS Paviljongen“: Meeresfrüchte, Barsch, Zander – alles, was das Herz begehrt	5/54
--	------

Nagu/Åland-Inseln

„L'Éscale“: Verbindet Heimatnähe mit französischer Tradition	5/54
„Majatalo Martta“: Gute nordische Küche	5/54

FRANKREICH

Antibes/Côte d'Azur

„Figuier de Saint-Esprit“: Mediterrane Gerichte im perfekten Idyll	5/40
--	------

Brumath/Elsass

„L'Ecrevisse“: Gekonnt verwurstete Meeresfrüchte	5/134
--	-------

Cannes/Côte d'Azur

„Le Park 45 im Grand Hotel Cannes“: Sebastian Broda verarbeitet die besten Produkte aus allen Teilen des Landes zu geschmackvollen Gerichten	5/40
--	------

Caudebec-en-Caux/Normandie

„G.A.“: Grand appétit in privatem Flair	6/146
---	-------



La Cannel/Côte d'Azur					
„La Villa Archange“: Starkoch Bruno Oger kocht sowohl im Gourmetrestaurant als auch für Bistrogäste	5/40	„Bistro Bruno Loubet“: Belebtes Bistro mit guter unkomplizierter Küche	3/38	„Mistral“: Das beste Restaurant am Comer See	4/31
		„Brasserie Joel“: im Hotel „Park Plaza Westminster Bridge“	3/37	„Silvio“: Hotel-Ristorante mit Seeblick	4/33
Lyon		„Dinner by Heston Blumenthal“: Alte Traditionen werden wiederbelebt	3/37	„Trattoria San Giacomo“: Gemütliches Lokal in der Altstadt	4/33
„La Mère Brazier“: Heute kocht hier Mathieu Viannay, Mutters Bester	1/84	„Dinner by Heston Blumenthal“: Das neue Lokal des Küchenmagiers Blumenthal – ein wahrhaft königliches Vergnügen	5/50	Blevió/Comer See	
				„Momi e Riva Stendhal“: Ein hübsches Häuschen am Ufer	4/33
Nizza/Côte d'Azur		„Galvin Café a Vin“: Neues Lokal im smarten Brasserie-Stil	3/38	Brunate/Comer See	
„Aphrodite“: David Faure kombiniert natürliche Zutaten mit molekularen Elementen	5/40	„Gauthier“: Charmantes Townhouse mit französisch-internationaler Hochküche	3/38	„Trattoria del Cacciatore“: Familiengeführtes Lokal mit Garten	4/33
„Coco-Beach“: Frischer Hummer, Meeresfrüchte und eine exzellente Bouillabaisse am Strand	5/40	„Great Queen Street“: Bistro mit britischer Küche und lebhafter Stimmung	3/38	Brusaporto/Bergamo	
„L'Aromate“: Mickaël Gracieux will die Küche der Côte d'Azur demokratisieren	5/42	„Hix“: Schönes Lokal mit moderner britischer Küche	3/38	„Da Vittorio“: Das elegante Restaurant zählt zu den besten Italiens	4/40
		„Hélène Darroze at The Connaught“: Gourmetrestaurant mit großartiger Weinauswahl	6/144	Cannobio/Lago Maggiore	
Paris		„Koffmann's“: Neues Bistro von Kochlegende Pierre Koffmann	3/37	„Lo Scalo“: Nettes Lokal mit lombardischer Küche	4/39
„Alain Ducasse au Plaza Athénée“: Entschlackungskur für die Haute Cuisine	1/152	„Les Deux Salons“: Bistro mit vielen Klassikern und Pariser Flair	3/38	Cernobbio/Comer See	
„La Bauhinia“: Ein Spagat zwischen klassischen, französischen sowie asiatischen Gerichten	4/122	„Marcus Wareing“: Londons Spitzenreiter	3/37	„Il Gatto Nero“: Promi-Lokal in Traumlage	4/32
„La Cuisine“: Französische Klassik von Laurent André	3/151	„Polpetto“: Venedig in Soho	1/151	Como	
„Le Village Russe“: Ein kleines russisches Dorf mitten in Paris	4/10	„The Harwood Arms“: Gastropub-Ikone mit bester britischer Küche	3/38	„La Colombetta“: Die Fischgerichte schmecken	4/32
		„The Princess of Shoreditch“: Bodenständige Küche mit passenden lokalen Bieren	3/39	„Navedano“: Elegantes Ambiente und klassische Küche außerhalb vom Zentrum	4/33
Saint-Tropez/Côte d'Azur		„The Thomas Cubitt“: Londons schickster Gastropub	3/39	„Osteria La Tana dei Pescatori“: Trubelige Osteria mit grandioser Fischtheke	4/33
„Vague d'Or“: Aromatische kräuter- und gewürzbetonte leichte mediterrane Küche	5/42	„Vinoteca“: Kleine beliebte Weinbar	3/39	„Osteria del Gallo“: Gasthaus in einer hübschen Gasse	4/33
		„Zuma“: Japanische Küche von Sushi bis zu Gerichten vom Robata-Grill	3/39	Galliate Lombardo/Varese-See (Lombardei)	
Vence/Côte d'Azur				„Antica Trattoria Monte Costone“: Kreative Mittelmeerküche	4/40
„Château Saint-Martin & Spa“: Yannick Franques zelebriert die geradlinige Konzentration der Aromen im Gourmetlokal	5/42			Iseo/Iseo-See (Lombardei)	
				„Il Volto“: Gemütliches Lokal mit lombardischen Gerichten	4/40
GRENADA		IRLAND		Lecco/Comer See	
St. George's		Macreddin Village (südlich von Dublin)		„Al Particciolo 84“: Exzellente Fischküche im alten Haus mit Gewölbe und Kamin	4/32
„Aquarium“: Tolle Gerichte am Strand	1/56	„Strawberry Tree“: Das einzige voll lizenzierte Biokost-Restaurant der gesamten Britischen Inseln	4/121	„Antica Osteria Casa di Lucia“: Gemütliches Traditionshaus – im Sommer in der Laube, im Winter am Kamin	4/32
„Coconut Beach“: Erstklassige Lage am Strand	1/56			Ossuccio/Comer See	
„La Belle Creole“: Traditionsreiches Restaurant mit authentischer Küche	1/58	ITALIEN		„Locanda dell'Isola“: Tolle Gerichte auf der naturschönen Ausflugsinsel	4/33
„Oliver's“: Kreolische Spezialitäten	1/56	Aregno/Comer See			
„Västra Banken“: Gourmetküche im Rumpf eines alten Feuerschiffs	1/58	„Pensavo Meglio“: Tolle heimische Produkte	4/33	Pavia/Lombardei	
		Ascona/Lago Maggiore		„Osteria alle Carceri“: Kleine Osteria mit schnörkelloser und schmackhafter Küche mitten in der Altstadt	4/123
St. Patrick		„La Brezza“: Hervorragende Gastronomie mit Top-Service	4/39		
„Helvellyn House“: Kreolische Gerichte im blühenden Garten	1/56	Bellagio/Comer See			
		„Alle Darsene“: Sympathisches Ristorante im verschlafenen Loppia	4/31		
GROSSBRITANNIEN		„Baita Belvedere“: Traditionelle Küche hoch oben in den Bergen mit herrlichem Seeblick	4/32		
London		„Enoteca Turacciolo“: Weinbar in der Altstadt mit Flaschen aus ganz Italien	4/32		
„Anchor & Hope“: Entspannte Pubatmosphäre mit guten Fleischgerichten	3/38				
„Arbutus“: Beste Qualität, entspannte Atmosphäre, günstige Preise	3/38				
„Bar Boulud“: Restaurant von Daniel Boulud	3/37				



Polesine Parmense/Emilia-Romagna		„Pujol“: Das kulinarische Erbe wird zum Spielmaterial	6/46	„Nytorget Urban Deli“: Schickes, gelassenes Lebensmittelgeschäft mit Küche	6/31
„Antica Corte Pallavicina“: Gourmetrestaurant für Prosciutto-Süchtige	6/148			„Pelikan“: Gekachelter Fußboden, hohe Räume, gutes Bier und schwere, geschmorte Speisen – wunderbar!	6/31
Ponte Caffaro/Lago d’Idro		ÖSTERREICH		„Villa Källhagen“: Fantastischer Blick in Richtung Zentrum	6/34
„Al Pescatore“: Mit Blick auf den Alpensee	4/40	Wien			
Ranco/Lago Maggiore		„Le Loft“: Mit sensationellem Blick auf Wien	3/154		
„Il Sole di Ranco“: Terrasse mit tollem Seeblick und hübschen Zimmern	4/39	„Schweizerhaus“: Alle mischen sich zu einer klassenlosen Genussgesellschaft	4/63		
San Giulio/Ortasee (Piemont)		„Steirereck“: Wiens beste Küche, und mehr als das	1/152	SCHWEIZ	
„Ristorante San Giulio“: Romantische Atmosphäre	4/34			La Conversion-Lutry/Genfer See	
„San Rocco“: Ein Mix aus regionalen und kreativen Gerichten	4/34	SCHWEDEN		„Auberge de Lavaux“: Französische Küche mit Lækkerlikruste	6/146
„Villa Crespi“: Italienische Gerichte aus frischen Produkten	4/34	Fiskebäckskil/Westküste			
St. Kassian/Südtirol		„Brygguset“: Hummer, Dorsch und Destillate	5/134	Losone/Tessin	
„La Siriola“: Neue Etage, neue Suiten, neuer Küchenchef	6/146	Mörkö (Insel vor Stockholm)		„Grotto Broggin“: Groß, schlichte Terrasse, gemütlich	4/39
Sizilien/Ragusa		„Oaxen Krog“: Wundervolle Gerichte mit großartiger Weinbegleitung	6/38	SINGAPUR	
„Ristorante Duomo“: Ciccio Sultano – sizilianischer Domherr	6/66	Stockholm		„Candlenut Kitchen“: Traditionsküche im malerischen ehemaligen Ladenhaus in Chinatown	3/47
Stresa/Lago Maggiore		„Bakfickan“: schöne Imbissbar mit gebratenem Fisch	6/32	„Fifty Three“: Ausgesuchte Zutaten, präzise zubereitet	3/47
„Verbano“: Gutes Essen in romantischer Atmosphäre	4/39	„Berns Salonger“: Asiatisches Restaurant in historischer Pracht	6/38	„Jing“: Chinesische Klassiker, modern interpretiert	3/47
Talla/Toskana		„Den Gyldene Freden“: Wunderschöne Traditionskneipe	6/32	„Les Amis“: Zutaten werden frisch aus Japan geliefert	3/47
„Il Capriccio“: Großmutter's Rezepte	1/156	„Eriks Gondolen“: Lokal mit Blick über die ganze Altstadt	6/34	„The Song of India“: Leichte indische Küche in kolonialem Bungalow der 50er-Jahre	3/47
Tremezzo/Comer See		„Esperanto di Sollévi“: Die schönsten Teller Stockholms mit artifizieller Kunstküche	6/36	„Wild Rocket“: Pasta auf Chinesisch im Grün des Mount Emily	3/47
„Al Veluu“: Essen mit toller Aussicht oberhalb von Tremezzo	4/32	„F 12“: Danyel Couet experimentiert mit traditionellen und kreativen Motiven	6/36	SPANIEN	
„La Lagurida“: Uriges Lokal mit kleiner Terrasse	4/33	„Frantzén/Lindeberg“: Avantgardelokal mit erstaunlichen Gerichten	6/38	Teneriffa	
Varenna/Comer See		„Hotel Skeppsholmen“: Skandinavisches Essen mit cooler Atmosphäre	6/34	Guía de Isora	
„Vecchia Varenna“: Ristorante auf dem Seesteg, der zur Altstadt führt	4/33	„J“: Mit einer der schönsten Terrassen der Stadt	6/34	„M.B.“: Große Küche mit kleinen Schwächen im „Alabama Golf & Resort“	2/128
KROATIEN		„Kvarnen“: Ein Pils an der Bar gewährt die Atempause um das prächtige Lokal zu bestaunen	6/31	Tarragona/Katalonien	
Rijeka/Kvarner Bucht		„Lisa Elmqvist“: Imbiss in hübscher, belebter Markthalle	6/38	„AQ“: Entdeckungsreise in die pure katalanische Küche	3/153
„Municipium“: Für Liebhaber klassischer Mittelmeerfischküche	2/128	„Lux“: Eine Mahlzeit im Garten des Gourmetrestaurants ist großartig	6/34	„Barquet“: Gambas, Muscheln und Fisch bis zum Abwinken	5/136
MEXIKO		„Matbaren“: Hervorragendes Fleisch vom Grill, aber auch verspielte Gerichte	6/36	TSCHECHIEN	
Mexiko-Stadt		„Matsalen“: Elegantes Abendlokal – hier treibt der aromenverliebte Chef seine Leidenschaft auf die Spitze	6/36	Prag	
„Azul Condesa“: Vergessene Originalrezepte in lockerer Atmosphäre	6/46	„Momma“: Lässig mit anständiger Hausmannskost	6/31	„Allegro“: Andrea Accordi, Schirmherr der Prager Genießer	3/76
„Dulce Patria“: Leicht barock und entschieden farbig sind sowohl die Dekoration als auch die Küche	6/46	„Mosebacke“: Toller Ausblick, gutes Bier und großartiger Fisch	6/31	TÜRKEI	
„Izote“: Traditionelle Küche sowie gute mexikanische Weine	6/46	„Nystekt Strömning“: Imbiss im Gewand einer Frittenbude	6/32	Antalya/Türkische Ägäis	
„Paxia“: Mondän gestyltes Restaurant mit beeindruckender Weinkarte	6/46			„Club Arma“: größte Auswahl an Meerestieren beim Altmeister der türkischen Küche	2/41
				„Konyalilar“: türkische Bouillabaisse und ganze Fische vom Grill	2/41
				„Seraser“: Carpaccio und Wolfsbarsch auf der Terrasse	2/41



„Tuti“: Exzellente türkische Küche im „Marmara Antalya Hotel“ 2/41

Bodrum/Türkische Ägäis

„Kortan“: Verlässliches Lokal mit schönem Blick aufs Meer 2/39

„Marina Yacht Club“: Frische Fischküche mit Blick auf den Yachthafen 2/39

„Orfoz“: Meeresfrüchte in Top-Qualität und animierter Atmosphäre 2/39

„Palavra Balyk Restaurant“: Verwitterte Holzbaracke am Strand mit fröhlichen Gastgeber 2/39

„Selahattin Pinar“: Gesetztes Menü, familiäre Atmosphäre, lauschiger Gastgarten 2/39

„Tuti“: Gute turko-mediterrane Küche 2/38

Daça/Türkische Ägäis

„Elaki“: moderne türkische Küche mit heimischen Produkten im stilvollen Hotelpalast 2/38

Ortakent/Türkische Ägäis

„Ada Sofra“: Neue türkische Küche mit Blick über die Stadt 2/39

Palamutbükü/Türkische Ägäis

„Aylin Ahsap Evler“: Schlichtes Lokal direkt am Strand 2/39

Yaliçiftlik/Türkische Ägäis

„Olives“: schönes Beispiel für die „Neue türkische Küche“ 2/38

VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE

Dubai

„Stay by Yannick Alléno“: Moderne und weltläufige Gerichte im „One & Only The Palm“ 2/129

VEREINIGTE STAATEN/USA

Boston/Massachusetts

„Asana“: Elegante Kreationen aus klassisch-französischer und asiatischer Welt 4/56

Charleston/South Carolina

„Fig“: Tipp der Einheimischen 2/48

„Fleet Landing“: Mit Blick auf die Hafengebucht 2/47

„Hank’s Seafood“: Gilt als erste Adresse 2/48

„McCrary’s“: Gute Gerichte aus biologischen Produkten 2/48

„Peninsula Grill“: Restaurant im „Planters Inn“ 2/48

Kennebunkport/Neuengland

„Clam Shack“: Hummer von sensationeller Qualität 4/56

„The White Barn Inn“: Bietet die feinsten Gourmetvariationen 4/56

Hotels Inland

Heft/Seite

Bad Saulgau/Baden-Württemberg (Oberschwaben)

„Kleber-Post“: Haus für Bücherfreunde 2/16

Balderschwang/Oberallgäu

„Hubertus Alpin Lodge & Spa“: Modern mit schlichter Eleganz 1/145

Berlin

„Adina Hackescher Markt“: Noch bunter als die übrigen Häuser der Kette 6/49

„Louisa’s Place“: Hochwertig und geschmackvoll 6/49

„nhow“: Kreischend bunte Zimmer 5/131

Burgbrohl/Ahrtal

„Schloss Burgbrohl“: Hinter alten Mauern übernachten 5/132

Buxtehude/Niedersachsen

„Navigare“: Ehemals Schule, heute gediegenes Hotel 6/140

Dessau-Roßlau/Sachsen-Anhalt

„Elbterrassen zu Brambach“: Zimmer mit faszinierendem Flusspanorama 1/146

Dresden

„Bülow Palais & Residenz“: Schicker großzügiger Neubau im Barockviertel 4/118

„Feinwohnen“: Großzügige Apartments in frischen, warmen Farben 6/51

Düsseldorf

„Hyatt Regency“: Am Wasser gebaut 3/148

„My Home Partners“: Schönes Haus in zentraler Altstadtlage 6/51

„Van der Valk Airporthotel“: Attraktive Mittelklasse am Flughafen 1/146

Frankfurt

„Ameron“: Schöne Apartments im mediterranen Stil 6/51

„Innside“: Top-Adresse in der Nähe von Banken, Börsen und Shopping 6/51

Guldental/Nahe-Region

„Der Kaiserhof“: Gasthof mit gut ausgestatteten Zimmern 4/103

Hamburg

„Abtei“: Intimes Flair im kleinen Luxushotel 1/36

„Clipper“: Großartige Lage – die Elbe, der Hafen, der Fischmarkt 6/50

„Empire Riverside“: Hotel mit Traumblick 1/36

„Fairmont Vier Jahreszeiten“: Hamburgs schönstes Grandhotel 1/36

„Landhaus Jenischpark“: Hochwertige Behaglichkeit im noblen Villen- und Elbvorort 6/50

„Louis C. Jacob“: Elbblick mit Stil 1/36

„25 Hours“: Moderne Zimmer im Retrostil 1/36

„Wedina“: Jedes Zimmer ist einem Autor gewidmet 2/16

Heidelberg

„Heidelberg Suites“: Mit Neckar- und Schlossblick 5/49

Konstanz

„Riva“: Prachtvolle Villa am See – historischer Charme und moderner Komfort 4/117

Köln

„Ipartment“: Geschmackvolles Interieur mit poppigem Design 6/52

„Residenz am Treppchen“: Kleine und große Apartments mit Blick zum grünen Innenhof 6/52

Leipzig

„Abito Suites“: Mehr Zentrum geht nicht 6/52

„Quartier M“: Repräsentatives Gründerzeithaus in einer schmalen Innenstadtgasse 6/52

„Steigenberger Grandhotel Handelshof“: Gediegene Eleganz und Goethes „Faust“ 6/139

München

„Bayerischer Hof“: Top-Service, individuelle Zimmer, erstklassige Suiten 1/46

„Citadines“: Moderne Apartments mit allem, was man braucht 6/52

„Cocoon“: Retrodesign der 60er-Jahre 1/46

„Louis“: Internationales Design, Top-Lage 1/46

„Maximilian Munich“: Tolle Suiten – zeitlos elegant oder asiatisch in freundlichen Farben 6/52

„Vier Jahreszeiten Kempinski“: Direkt an Münchens Shoppingmeile 1/46

Niederhausen/Weinbauregion Nahe

„Gut Hermannsberg“: Kleines Gästehaus mit Charme auf dem Weingut 4/102

Pfingztal (bei Karlsruhe)

„Villa Hammerschmiede“: Großartige gemütliche Atmosphäre 5/49

Speyer/Oberrhein

„Lindner Hotel & Spa Binshof“: Eines der führenden Wellnesshotels Deutschlands 5/49

Wernigerode/Harz

„Fürstenhof“: Moderne hinter Balken 2/122



Hotels Ausland

Heft/Seite

AUSTRALIEN

Tasmanien

Bicheno

„Freycinet Eco Retreat“: Komfortable Lodges für Ruhesuchende 2/101

Hobart

„The Henry Jones Art Hotel“: Ehemalige Marmeladenfabrik am Hafen 2/101

BELGIEN

Brüssel

„Aloft Hôtel“: Lounge mit Bar und Billard im Hightech-Stil 1/155

„Pantone Hôtel“: Für dynamische Designfans 1/155

ESTLAND

Muhu

„Pädaste Manor“: Bestes Hotel im Baltikum 3/150

FRANKREICH

Antibes/Côte d'Azur

„Hotel Du Cap-Eden-Roc“: Grandhotel-Ikone mit herrlichem Blick übers Meer vom legendären Pool 5/40

Cannes/Côte d'Azur

„Hotel 3.14“: Bunt, schrill und glamourös 5/40

Nizza/Côte d'Azur

„Hi Hotel“: Das bunt-fröhliche Ambiente hat die französische Designerin Matali Crasset entworfen 5/42

„Negresco“: Ehrwürdiges Hotel an der Bucht von Nizza 5/36

Paris

„Le Seven“: So schläft James Bond unterm Eiffelturm 3/13

„Raffles Le Royal Monceau“: Opulenter Luxus und große Namen 3/151

„Shangri-La Paris“: Neue Maßstäbe für Luxushotels in der französischen Hauptstadt 4/122

Ramatuelle/Côte d'Azur

„Muse“: Die Suiten sind nach großen Musen des 20. Jahrhunderts benannt, von Greta Garbo bis Lauren Bacall 5/42

Saint-Tropez/Côte d'Azur

„Résidence de la Pinède“: Zimmer mit traumhaftem Blick aufs Meer 5/42

„Sezz“: Schickes neues Designhotel 5/42

Vence/Côte d'Azur

„Château Saint-Martin & Spa“: Schlosshotel mit großen Park, tollem Spa und grandiosen Blick aus den Turmsuiten 5/42

GRENADA

St. George's

„La Source“: Britisch geprägtes All-inclusive-Luxushotel 1/56

„Maca Bana Villas“: Liebevoller Boutiquehotel 1/56

„Spice Island Beach Resort“: Luxuriös-entspannte Atmosphäre 1/56

GROSSBRITANNIEN

London

„Dean Street Townhouse“: Wohnen wie bei Freunden wie im charmanten kleinen Hotel 3/37

„Mandarin Oriental Hyde Park“: Luxus pur 3/37

„Number Sixteen“: Fröhliches und modernes B&B 3/37

„Savoy“: Das besondere Hotel 1/61

„Swissotel The Howard“: Beste Lage, zeitgemäß modernisierte Zimmer 3/37

„The Berkeley“: Top-Hotel in Knightsbridge mit zwei Genusstempeln 3/37

„The Capital“: Kleines, feines und sehr englisches Hotel 3/37

„The Connaught“: Ein Facelifting für die Hotellegende 6/144

„The Savoy“: Hotellegende in neuer Pracht 3/37

„The Zetter“: Design-Boutiquehotel im Retro-Look 3/38

IRLAND

Macreddin Village/County Wicklow

„The Brook Lodge & Wells Spa“: Wellness, Golf und Spa in grandioser Lage 4/121

ITALIEN

Ascona/Lago Maggiore

„Eden Roc“: Erstklassiges Hotel direkt am See mit modern gestylten Zimmern und Suiten 4/39

Baveno/Lago Maggiore

„Rigoli“: Komfortable Zimmer und gutes Frühstück, fern vom Trubel 4/39

Bellagio/Comer See

„Borgo Le Terrazze“: Moderne Zimmer mit Aussicht auf den See 4/31

„Villa Serbelloni“: Grandhotel auf einer Halbinsel 4/31

Cannobio/Lago Maggiore

„Pirioni“: Gemütliches Haus aus dem 15. Jahrhundert mitten in der Altstadt 4/39

Cernobbio/Comer See

„Villa d'Este“: Enklave am Seeufer Cernobbios mit Park und prächtigen Gärten 4/31

Como

„Metropole Suisse“: Internationales Hotel nahe dem See und der Altstadt 4/31

Iseo/Lombardei

„I Due Roccoli“: Großer Komfort und exzellenter Service 4/40

Mergozzo/Lago di Mergozzo (Piemont)

„Due Palme“: Ruhiges, komfortables Hotel 4/40

San Giulio/Ortasee (Piemont)

„San Rocco“: Ehemaliges Barockkloster mit Blick auf den See 4/34

„Villa Crespi“: Wie ein orientalischer Palast 4/34

St. Kassian/Südtirol

„Ciasa Salares“: Beeindruckende Zimmer, geschmackvoll und individuell 6/146

Sardinien:

Arzachena

„La Bisaccia“: Übertrendige Lage an der Felsenküste 5/136

Stresa/Lago Maggiore

„Aminta“: Traumhafte Aussichten von der schicken Villa auf die Borromäischen Inseln 4/39

„Grand Hotel des Iles Borromées“: Alte Pracht am See mit einmalig schöner Lobby 4/39

„Verbano“: Ein Haus auf der Insel für Romantiker 4/39

Varenna/Comer See

„Villa Cipressi“: Hübsches Anwesen mit Seeblick 4/31

MEXIKO

Mexiko-Stadt

„Brick“: Kleines, bemerkenswertes und elegantes Boutiquehotel 6/46

„Condesa“: Zeitgenössisches mexikanisches Flair in einem modernisierten Art-déco-Gebäude 6/46

„Habita“: Leichter Chic mit minimalistischem Dreh an einer der Hauptschlagadern des gehobenen Shopping-Viertels 6/46

ÖSTERREICH

Achenkirch/Tirol

„Das Kronthaler“: Design am See 3/154

Lech/Vorarlberg

„Kristiania“: Mit Lesebutler 2/16



Turracher Höhe/Kärnten „Hochschober“: Mit opulenter Bibliothek auf der Hurracher Höhe	2/16	Bodrum/Türkische Ägäis „Marina Vista“: Gepflegtes Stadthotel am Yachthafen	2/38	Litchfield/Neuengland „Winvian“: Weißes Herrenhaus im großen naturbelassenen Park	4/56
Wien „Sofitel Vienna Stephansdom“: Großzügige, luxuriöse Zimmer	3/154	„The Marmara“: Modernes Design, gute Wellness und ein vorzügliches Frühstück	2/38	Manchester Village/Neuengland „The Equinox“: Luxuriös und historisch	4/56
SCHWEDEN		Datça/Türkische Ägäis „Mehmet Ali Aga Konagi“: Traumkulisse aus dem 19. Jahrhundert	2/38	New York „The Setai“: Manhattans größte Zimmer	4/123
Stockholm „Grand Hotel“: Prunkvoll am Hafen der Altstadt	6/36	Türkbükü/Türkische Ägäis „Maçakizi“: Komfortables Resort in einstiger Künstlerpension am Meer	2/38	Newport/Neuengland „Castle Hill Inn“: Ein Herrenhaus aus der großen Zeit	4/56
„J Hotel“: An amerikanischer Segelästhetik orientiertes Boutiquehotel in Nacka Strand	6/36	Yalçiftlik/Türkische Ägäis „Kempinski Barbaros Bay“: Luxuriös mit vielfältiger Wellness	2/38	Cafés/Bars Inland	
„Nobis“: Zeitlos elegante Zimmer	6/36	VEREINIGTE ARABISCHE EMIRATE		Heft/Seite	
„Nordic Light Hotel“: 60er-Jahre-Hotel mit klassischen Designmöbeln	6/36	Abu Dhabi „The Yas Hotel“: Formel 1 und Fantasy	6/148	Berlin „Ellington Smokers Lounge & Bar“: Tagsüber Raucherbereich für Hotelgäste, abends Treffpunkt für Zigarrenliebhaber	2/128
„Radisson Blu Waterfront“: Großes Businesshotel mitten im Geschehen	6/36	Dubai „One & Only The Palm“: Modernes Boutiquehotel im maurischen Stil	2/129	Düsseldorf „Parlin“: Ein Lichtblick für Weintrinker in der Altbier-Hochburg	4/119
„Rival“: Verspieltes und elegantes Haus an einer der schönsten Ecken	6/36	VEREINIGTE STAATEN/USA		Erfurt „Goldhelm Werkstattcafé“: Beste Schokolade im kreativen Erfurt	5/135
„Skeppsholmen“: Munteres Designhotel, dessen Lage genauso außergewöhnlich ist wie Ausstattung und Stil	6/36	Boston „Mandarin Oriental“: Exquisit designt und voll wohnlicher Wärme	4/56	Hamburg „Le Lion“: Retrostil und gute Drinks	1/38
SCHWEIZ		Bretton Woods/Neuengland „Mount Washington Resort“: Nostalgischer Charme	4/56	„Poletto Winebar“: Beste Tropfen aus Italien	1/38
Sils-Maria/Engadin „Waldhaus“: Oase für Leser im Stile der Belle Epoque	2/16	Burlington/Neuengland „The Essex“: Vermonts kulinarisches Resort	4/56	Leipzig „Corso“: Obsttorten und Baumkuchen	3/43
SEYCHELLEN		Charleston/South Carolina „Planters Inn“: Restauriertes Warenhaus mit traumhaften Innenhof	2/48	„Grundmann“: Art-déco-Café mit Frühstück, Kuchen und Mittagsgesichten	3/43
Mahé „Maia“: Viel Platz mit Pool und Butler	1/156	„The Battery Carriage House“: Eindrucksvolles Herrenhaus	2/48	„Kandler“: Umfangreiches Kaffee- und Teesortiment auf zwei Etagen	3/43
SINGAPUR		„The Restoration on King“: Außen Charleston von 1865, innen hochmoderne Suiten	2/48	„Riquet“: Sehr gute Torten und Kuchen im Jugendstilhaus	3/43
„The Club Hotel“: Nostalgisches Kolonialgebäude mit minimalistisch-kühlem Interieur	3/47	Dolores „Dunton Hot Springs“: Wildwest in den Rocky Mountains	2/129	„Zum arabischen Coffè Baum“: Seit es in Europa Kaffee gibt, wird er hier ausgeschenkt	3/43
„The Fullerton Bay Hotel“: Viel Glamour und sensationelle Aussicht in bester Citylage	3/47	Freeport/Neuengland „Harrakseeket Inn“: Mitten im gepflasterten Freeport	4/56	München „Augustiner Biergarten“: Kultlokal mit Keller, Garten und Bier	1/48
„Wanderlust“: Ungewöhnlich designtes Hotel im lebhaften Stadtteil Little India	3/47	Kennebunkport/Neuengland „The White Barn Inn“: Einige der schönsten Zimmer im Staat	4/56	„Augustiner-Keller“: Münchens ältester Biergarten von 1812 mit 5000 Plätzen	6/40
SPANIEN		Lenox/Neuengland „Blantyre“: Romantisches, schottisch inspiriertes Herrenhaus	4/56	„Biergarten im Hofbräuhaus“: Verstecktes Idyll mit alten Kastanien, welches selbst mancher Münchner nicht kennt	6/40
Teneriffa:				„Chinesischer Turm“: Bunt gemischt auf 7500 Plätzen im Englischen Garten	6/40
Guía de Isora „Abama Golf & Spa Resort“: Luxuriöses Resort	2/128			„Königlicher Hirschgarten“: Europas größter Biergarten mit 8000 Plätzen	6/40
TSCHECHIEN				„Lindwurmstüberl“: Kein Glamour, aber sauguate Hendl	1/48
Prag „La Gare“: Paris an der Moldau	3/150				
TÜRKEI					
Antalya/Türkische Ägäis „Alp Pasa“: Individuelle Zimmer mit Antiquitäten	2/41				
„The Marmara Antalya Hotel“: Moderne Studiozimmer im Loftgebäude	2/41				

„Schumann's Bar am Hofgarten“: Unangefochten Münchens Nummer eins	1/48
„Seehaus im Englischen Garten“: Der schickste Biergarten der Stadt	6/40
„Viktualienmarkt“: Münchens gute Stube und Deutschlands schönster Markt	1/48
„Weißes Bräuhaus“: Zünftig, deftig und heftig	1/48

Cafés/Bars Ausland

	Heft/Seite
FRANKREICH	
Paris	
„Café Pouchekine“: Moskau an der Seine	4/10
„Experimental Cocktail Club“: Eine unserer Top-5-Cocktailbars in Paris	1/52
„La Conserverie“: Eine unserer Top-5-Cocktailbars in Paris	1/52
„Le Forum“: Eine unserer Top-5-Cocktailbars in Paris	1/52
„Le Secret“: Eine unserer Top-5-Cocktailbars in Paris	1/52
„Prescription Cocktail Club“: Eine unserer Top-5-Cocktailbars in Paris	1/52
Ramatuelle/Côte d'Azur	
„Le Club 55“: Pionier der Beachclubs und Kultbar mit leckeren Snacks	5/42
GROSSBRITANNIEN	
London	
„Terroirs“: Viele offene Weine, Barsnacks, Charcuterie	3/39
LIBANON	
Beirut	
„B 018“: Exzessive Technoparty mit Laserstrahlen unterm Sternenhimmel	2/50
„Bar Louie“: Stimmungsvolles Ambiente in Beiruts bester Jazzbar	2/50
„Beiruf“: Angesagter Rooftop-Club	2/50
„Café Gemmayze“: Charmanter Klassiker auf der Ausgehmeile	2/50
„Centrale“: Schlauchförmige Bar über dem gleichnamigen französischen Restaurant	2/50
SINGAPUR	
„Orgo“: Elegante Bar mit Cinemasope- Aussicht auf Marina Bay	3/47
„The Screening Room“: Strandbar-Atmosphäre und Blick über Chinatown	3/47
TÜRKEI	
Gümüşluk/Türkische Ägäis	
„Limon Café“: Originelles Café mit guten Drinks und kleinen Snacks	2/39

VEREINIGTE STAATEN/USA

New York	
„Le Bain“: New Yorks schönste Rooftop Bar mit Kunstrasen und buntem Fifties-Schick	5/56
„Plunge“: Abends legt in der meist vollen Bar mit Wintergarten und Lounge-Ecken ein DJ auf	5/56
„Press Lounge“: Die Circle Line ist um die Ecke, der Blick auf Midtown und die Kreuzfahrtschiffe einzigartig	5/56
„Soho House“: Rund um den Pool mit Miami-Beach-Atmosphäre sonnen sich die Reichen und Schönen	5/56
„230 Fifth“: Der Blick von der größten Rooftop Bar auf das Empire State Building ist unvergesslich	5/56

Weingüter Inland

	Heft/Seite
Bockenau/Nahe	
„Schäfer-Fröhlich“: Die Rieslinge bestechen durch Mineralität und Finesse	4/102
Langenlonsheim/Nahe	
„Bürgermeister Schweinhardt“: Großartige Weine in tollem Ambiente	4/103
„Tesch“: Großartige Weinproduktion	4/103
Laubenheim/Nahe	
„Sascha Montigny“: Ehrgeiziger Winzer mit Erfolg	4/102
Meddersheim/Nahe	
„Bamberger“: Symphatischer Familienbetrieb	4/102
Monzingen/Nahe	
„Emrich-Schönleber“: Weingut in Spitzenlage	4/102
Münster-Sarmsheim/Nahe	
„Kruger-Rumpf“: Ausdrucksstark mit hohem Niveau	4/102
Niederhausen/Nahe	
„Jakob Schneider“: Seit 1575 in Familienbesitz	4/103
Niederhausen/Nahe	
„Gut Hermannsberg“: Weine mit exzellenten Ruf	4/102
Oberhausen an der Nahe	
„Hermann Dönnhoff“: Riesling von Weltklasseniveau	4/102
Rümmelsheim/Nahe	
„Schlossgut Diel“: Herrschaftlich mit exzellentem Wein	4/102

Traisen/Nahe	
„Dr. Crusius“: Tolle Lage und gute Weine	4/102

Weingüter/Ausland

	Heft/Seite
AUSTRALIEN	
Tasmanien	
Berriedale	
„Moorila“: Ein Gesamtkunstwerk aus Weingut, Brauerei, Hotel, Restaurant und Museum	2/101
Bicheno	
„Freycinet“: Riesling, Chardonnay und Pinot noir an der sonnenreichen Ostküste	2/100
Cambridge	
„Frogmore Creek“: Aufstrebendes und junges Weingut	2/100
Campania	
„Domaine A/Stoney Vineyard“: Bekannt für langlebige Cabernet Sauvignon	2/100
Coal River Valley	
„Pressing Matters“: Mosel-Riesling als Vorbild	2/101
Cranbrook	
„Spring Vale“: Gute Pinot gris und Gewürztraminer auf der einstigen Schaffarm	2/101
Granton	
„Stefano Lubiana“: Biodynamischer Familienbetrieb für Pinot noir	2/101
Launceston	
„Stillwater“: Stimmungsvolles Restaurant in einer ehemaligen Wassermühle	2/101
Relbia	
„Josef Chromy“: Keep it simple, natural and traditional	2/100
Tamar Valley	
„Jansz“: Einer der besten Schaumweine nach traditioneller Methode	2/101
„Pipers Brook“: Finessenreiche Weine aus dem Norden	2/101
SPANIEN	
Torroja del Priorat	
„Terroir al Límit“: Hervorragende Weine	6/126



Getränkethemen

	Heft/Seite
1 Wein, 3 Meinungen	
2009 Morgon AOC	3/138
Priewe kauft ein	
Trostweine und Jubelweine	4/106
Weinkolumne	
Adel für Aldi?	2/105
Die Inflation der Kritiker	5/106
Moselhochbrücke – die Narren aus Mainz	1/136
Mundschenk der Moderne	3/131
Renaissance der Spätlese	6/127
Weinprobe	
100 tolle Weine zu Festtagsgerichten	1/119
Ribera del Duero – Kraftpakete mit großer Zukunft	3/134
Bier: Neue Sorten aus kleinen Manufakturen	3/120
Bordeaux 2010: Wunderjahr mit Fragezeichen	6/112
Cocktails: Comeback der Hausbar	3/106
Gemüsegerichte und Wein	5/102
Kafferöster: Die besten in Deutschland	3/114
Riesling Cup 2010	2/108
Wein-Internetversand	5/107
WINE AWARDS: Die große Gala der besten Winzer aus aller Welt	1/134; 6/116

Rezepte

	Heft/Seite
A	
Apfel-Kürbis-Chutney	1/86
Apfel-Macadamia-Dessert	2/68
Apfelstrudel mit Vanillesauce	2/82
Artischocken-Bohnen-Ragout zu gebratener Meeräsche und confiertem Carabinero, Tomaten-Leinöl-Emulsion, Pancetta und Zitrus-Couscous	1/105
B	
Bäckeofe vom Perlhuhnshlegel	4/88
Bar de Ligne (Wolfsbarsch), in Olivenöl confiert, mit Pastinakencreme, grünem Spargel und Dörraprikosen-Couscous	1/106
Birne nach Dr. Jules Guyot: Geeiste Birnenmousse auf Schokoboden	1/100
Blumenkohl-Zwiebel-Pickle	1/86
Blutwurst-Risotto zu Entenbrust	4/88
Bohnen-Artischocken-Ragout zu gebratener Meeräsche und confiertem Carabinero, Tomaten-Leinöl-Emulsion, Pancetta und Zitrus-Couscous	1/105
C	
Cannolo mit Ricotta, warmer Feigensuppe und Mandelsorbet	6/63

Chicken Wings mit mariniertem Weißkohl	4/90
Chorizo mit Chilihonig zu Grünkohleintopf	2/75
Creme vom Spargel und Vanille mit süßem Tempura von Himbeeren	6/101
Curry vom Stubenküken mit Graupen	5/84

D	
Dörraprikosen-Couscous zu Wolfsbarsch, in Olivenöl confiert, Pastinakencreme und grüner Spargel	1/106

E	
Ente, gefüllt, mit Couscous, Dörraprikosen und karamellisierten Mandeln	3/92
Entenbrust mit Blutwurst-Risotto	4/88
Entenbrust mit glasiertem Rosenkohl und Maronen	2/77
Entenkeule mit Gemüse	4/89
Erbsen, Spargel und Frühlingsmorcheln als Frühlingsintermezzo	4/70

F	
Feigen, karamellierte, zu Weißkohlsalat mit Seefisch	2/76
Feigensuppe, warme, und Mandelsorbet zu Cannolo mit Ricotta	6/63
Fischtopf (Matrosentopf) mit Zander und Schweineohren	1/79
Fleischbällchen, orientalische	1/87
Foie gras und Bresse-Geflügel in der Teigkruste (Pastete)	1/80
Frikassee von der Poularde mit Basmatireis	5/86
Frittata von grünem Spargel, gegrillter Paprika und Chorizo mit Minz-Sauce	6/101
Frühlingsintermezzo mit Spargel, Erbsen und Frühlingsmorcheln	4/70

G	
Geflügelpastete vom Bresse-Huhn und Foie gras in der Teigkruste	1/80
Graupenrisotto mit geblättertem Rosenkohl	2/77
Grünkohleintopf mit Chorizo und Chilihonig	2/75

H	
Hamburger Spaghetti alla carbonara (mit Räucheraal)	1/33
Himbeer-Tempura zu Creme von Spargel und Vanille	6/101
Honig-Madeleines, warme, mit Quarkeis	1/83
Huhn, mariniertes, auf „Teufelsart“	3/94
Hühner-Frikassee mit Basmatireis	5/86

J	
Jakobsmuscheln, marinierte, zu leicht geliertes Spargelconsommé	6/99
Joghurt-Espuma zu Sanddorn-Sorbet	5/64

K	
Kaffeebohnen à la Blue Mountain: Kaffeemousse mit Knusperbröseln	1/99
Kalmar und Pulpo mit Staudensellerie und Zitronenravioli	5/60

Karotte, Koriander, Kokos, St-Pierre	2/66
Kichererbsenmehl-Fladen (Socca)	5/38
Kirschbaum: Schokomousse mit Sauerkirschen (Kuchen)	1/95
Knoblauchsauce zu Stockfisch-Millefeuille mit Coco-Bohnen	3/78
Kokos-Limetten-Törtchen	1/100
Kürbis-Apfel-Chutney	1/86

L	
Lamm: Rücken, Bauch und Bries zu kleinem Frühlingseintopf und Minzgremlata	4/72
Limetten-Kokos-Törtchen	1/100
Linsensuppe mit Harissa und Feta	1/90

M	
Macademia-Apfel-Dessert	2/68
Maibock mit Macadamianüssen, Kardamomkirschen, Mangold und Physalis	5/62
Mandelcreme in Schokoteig mit Fruchtglasur (Schokoladenapfel)	1/97
Mandelsorbet und warme Feigensuppe zu Cannolo mit Ricotta	6/63
Maronenparfait, Pekannuss-Meringue, Zuckercannolo mit Joghurt, Persimonen und gegrilltem Clementinensorbet	3/82
Meeräsche, gebratene, und confierter Carabinero mit Artischocken-Bohnen-Ragout, Tomaten-Leinöl-Emulsion, Pancetta und Zitrus-Couscous	1/105
Minzgremlata zu Rücken, Bauch und Bries vom Lamm mit kleinem Frühlingseintopf	4/72
Mispeltarte mit Mascarpone	5/69
Morcheln, Spargel und Erbsen als Frühlingsintermezzo	4/70

N	
Nuss-Rehrücken: Karamell- und Nougatmousse im Schokomantel (Kuchen)	1/98

P	
Pastete von Bresse-Geflügel und Foie gras in Teigkruste	1/80
Pastinakencreme, grüner Spargel und Dörraprikosen-Couscous zu Wolfsbarsch, in Olivenöl confiert	1/106
Perlhuhnshlegel als Bäckeofe	4/88
Pfifferlinge und Spargel zur Wachtel	3/96
Pistazien-Soufflé	3/29
Poularden-Frikassee mit Basmatireis	5/86
Pulpo und Kalmar mit Staudensellerie und Zitronenravioli	5/60

Q	
Quarkeis zu warmen Honig-Madeleines	1/83

R	
Ravioli, offener, Perlhuhnigelb, Spinat, Trüffel	2/64
Rehrücken (Kuchen): Karamell- und Nougatmousse im Schokomantel	1/98
Roastbeef mit Remouladensauce	1/90



Rollmops mit Roter Bete	1/90
Romanacreme mit Sauerkirschen und knuspriger Bottarga	6/109
Rosenkohl, geblättert, mit Graupenrisotto	2/77
Rosenkohl, glasiert, mit Maronen und Entenbrust	2/77
Rote Bete zum Rollmops	1/90
Rotkraut, karamellisiertes, mit gebratener Blutwurst	2/72
Rücken, Bauch und Bries vom Lamm mit kleinem Frühlingseintopf und Minzgremolata	4/72

S

Salat von hart gekochten Eiern, Gurke und Radieschen	1/89
Sanddorn-Sorbet mit Joghurt-Espuma	5/64
Sardellen, marinierte, und Zitronensauce zu Spaghetti	6/59
Schokoladenapfel: Mandelcreme in Schokoteig mit Fruchtglasur	1/97
Schokomousse mit Sauerkirschen (Kuchen)	1/95
Schwein, schwarzes, aus Chiaramonte, Bohnenpüree und Kräuter	6/61
Socca (Fladen aus Kichererbsenmehl)	5/38
Spaghetti mit Sauce „Taratà“, marinierten Sardellen und Zitronensauce	6/59
Spaghetti alla carbonara auf Hamburger Art (mit Räucheraal)	1/33
Spaghetti mit marinierten Sardellen und Zitronensauce	6/59
Spanferkel vom Drehspieß	6/104
Spargel und Pfifferlingen zur Wachtel	3/96
Spargel, Erbsen und Frühlingssmorcheln als Frühlingsintermezzo	4/70
Spargel, grüner, Pastinakencreme, und Dörraprikosen-Couscous zu Wolfsbarsch, in Olivenöl confiert	1/106
Spargelconsommé, leicht gelierte, mit marinierten Jakobsmuscheln	6/99
Spargel-Vanille-Creme mit süßem Tempura von Himbeeren	6/101
Speckknödel zur Wirsingcreme	2/77
Spitzkohl mit Rahmpilzen	2/74
St-Pierre, Karotte, Koriander, Kokos	2/66
Steinbutt mit mediterranem Gemüse und Vadouvan-Gelee	4/68
Stockfisch-Millefeuille mit Coco-Bohnen und Knoblauchsauce	3/78
Stubenküken-Curry mit Graupen	5/84

T

Teufelshuhn, mariniertes	3/94
--------------------------	------

V

Vanillesauce zu Apfelstrudel	2/82
Vanille-Spargel-Creme mit süßem Tempura von Himbeeren	6/101
Virgin Mary	1/88

W

Wachtel mit Spargel und Pfifferlingen	3/96
Weißkohl, mariniertes, zu Chicken Wings	4/90

Weißkohlsalat mit Seefisch und karamellisierten Feigen	2/76
Wirsingcreme mit Speckknödel	2/77
Wolfsbarsch, in Olivenöl confiert, mit Pastinakencreme, grünem Spargel und Dörraprikosen-Couscous	1/106

Z

Zitronenravioli zu Pulpo und Kalmar mit Staudensellerie	5/60
Zitronensauce zu Spaghetti mit marinierten Sardellen	6/59
Zitrus-Couscous zu Artischocken-Bohnen-Ragout, gebratener Meeräsche und confiertem Carabinero, Tomaten-Leinöl-Emulsion und Pancetta	1/105
Zwiebel-Blumenkohl-Pickle	1/86

Produkte

	Heft/Seite
Bottarga: Das ist Meer pur	6/108
Espressomaschinen im Test: Was taugen die neuen Kapselsysteme?	3/118
Grüner Tee: Matcha – heißer Tipp aus Japan	2/106
Kaffee: Abgebrüht – der neue Kaffee Kult	3/111
Küche im Trend: Vom Aschenputtel zur Diva – der Aufstieg der Küche	3/98
Mispeln: Früchte für Geduldige	5/69
Schokolade, neue Trends: Black Beauty	4/92
Olivenöl: Die 50 besten aus aller Welt	6/79
Slipsmith Dry Gin: Very British	3/32
Trend-Design mit Farbe: Jetzt wird's bunt	5/70
Der feine Unterschied Salami oder Mettwurst	4/84
Südtiroler Speck und Lardo	1/102

Personen

	Heft/Seite
Accordi, Andrea: Koch des Monats März	3/76
Becker, Wolfgang: Koch des Monats April	4/66
Bergheim, Erika: Köchin des Monats Mai	5/58
Bittner, Patrick: Koch des Monats Februar	2/62
Blumenthal, Heston – Es lebe King Heston II. !	5/50
Blumenthal, Heston: Interview	3/34
Bosch, Paula: Interview	6/130
Denz, Silvio: Weltenbummler mit Spürnase	3/132
Ducasse, Alain, und Petri, Carlo: Zwei Köpfe, eine Meinung?	1/68
Homann, Sybille: Altglas-Recycling de luxe	2/114
Lombard, Amélie: Foodfotografie	2/84
Mattes, Eva: Ungarisches Genuss-Gen	2/78
Rallo, José: Gewinnerin mit Herz und Stimme	5/116
Reisetbauer, Hans: Mitten ins Herz der Birne	2/102

Rohrbeck, Ute: Kunst am Käse – Einfach gut	6/97
Sadie, Eben, und Huber, Dominik: Winzerporträt – Nah am Himmel	6/124
Slater, Nigel: Nostalgie auf Toast	3/86
Spoerri, Daniel: Durchgedrehte Küchenkunst	1/111
Sultano, Ciccio: Koch des Monats Juni	6/56
Uhl, Nadja, im Interview	3/100
Viannay, Mathieu: Koch des Monats Januar	1/76

Geschäfte/Firmen Inland

	Heft/Seite
Berlin „Wald Königsberger Marzipan“: Täglich frisch nach altem Familienrezept	1/148
Brandenburg „Ökohof Waldgarten“: Selbst angebaute Haferwurzeln	4/10
Hamburg „Fische Schmidt“: Frische Ware, freundliche Bedienung	1/38
Goldbekmarkt: Familiäres Flair und regionale Produkte	1/38
Isemarkt: Hamburgs längster und schönster Markt	1/38
„Kunst und Gemüse“: Altglas-Recycling de luxe	2/115
München „Dallmayr“: Münchens bestes Delikatessengeschäft	1/48
Wasserburg am Inn „Kaffeerösterei Klaus Rechenauer“: Qualität vom Quereinsteiger	3/112

Geschäfte/Firmen Ausland

	Heft/Seite
AUSTRALIEN Tasmanien Pyengana „Pyengana Cheese“: Käseproduzent – mit Café im Grünen	2/101
Swansea „Kate's Berry Farm“: Konfitüren, Eis, Kuchen – alles aus frischen eigenen Beeren	2/101
FINNLAND Kökar/Åland-Inseln „Peders Aplagård“: Salsa, Säfte, Apfelprodukte	5/54
Tjudö/Åland-Inseln „Tjudö Vingård“: Kobb Libre, Apfelwein, Liköre	5/54



FRANKREICH

Gassin/Côte d'Azur

„La maison de confitures“: Ob Aprikosen, Weinbergpfirsiche oder Kirschen – die Konfitüren sind ein Muss 5/42

Grimaud/Côte d'Azur

„Le Pâtissier du Chateau“: Köstliche Tartes mit Feigen und Aprikosen 5/42

Nizza/Côte d'Azur

„La Poulette“: Fast 50 Sorten Ziegenkäse, außerdem Würste und Geflügel in der Altstadt 5/42

„Maison Auer“: Institution für kandierte Früchte 5/42

„Mâitre Glacier Fenocchio“: Eis mit frisch gepressten Früchten 5/42

„Marché aux Poissons“: Stimmengewirr, buntes Treiben, der Duft des Meeres – Fischmarkt in Nizza 5/37

„Pâtisserie Pascale Lac“: Schokoladenkreationen und Macarons und anderes mehr 5/42

Paris

„Gastronomie Russe“: Beste russische Produkte 4/10

GRENADA

Gouyave

„Grenada Nutmeg Cooperative“: Ausgesuchte Muskatnüsse 1/58

St. George's

„St.Georges' Gewürzmarkt“: Alles zu finden 1/58

St. Patrick

„River Antoine Rum Distillery“: Erstklassiger Rum 1/58

GROSSBRITANNIEN

London

„Hotel Chocolat“: Londoner Schoko-Filialist mit Mega-Auswahl 3/39

„William Curley Patisserie“: Kleine Patisserie mit hauseigener Chocolaterie 3/39

ITALIEN

Crusinallo di Omegna/Ortasee (Piemont)

„Alessi Outlet“: Lohnenswerter Einkaufsbummel 4/34

Sizilien/Ragusa

„Antica Dolceria Bonajuto“: herbe Schokolade aus Modica, naturbelassen und nicht conchiert 6/64

„Azienda Agricola Pianogrillo“: Exzellentes Olivenöl in idyllischer Lage 6/64

„Casa Del Formaggio S. Anna di Dipasquale Maria“: Hervorragende Auswahl lokaler Käse 6/64

SPANIEN

Barcelona

„Baluard“: Einer der besten Backtempel Barcelonas 4/10

„L'Obrador del Moli“: Traditionelle spanische Brote 4/10

„Olive“: Gutes Geschäft für Olivenöl 3/150

„Oriol Balaguer“: Neues Brot in Katalonien 4/10

„Turris“: Feine Bäckerei 4/10

Teneriffa/Buenavista del Norte

„El Aderno“: Himmlische Patisserie 6/145

TÜRKEI

Datça/Türkische Ägäis

„Olive Farm“: Alles aus biologischem Anbau für die besten Restaurants der Umgebung 2/39

VEREINIGTE STAATEN/USA

Charleston

„Culinary Tours“: Informationen über Geschichte und Küche 2/48

„The Spice & Tea Exchange“: Gewürze und Teekreationen 2/48

Bücher

Heft/Seite

Boué, Vincent und

Hubert Delorme: „Die Kochschule“ 3/14

Deckers, Daniel: „Der Traubenadler“ 1/18

Einenkel, Udo: „Vegetarische Verführungen“ 6/14

Geyersbach, Ulf: „Machandels Gabe“ 5/14

Gräfe und Unzer: „Vegetarisch! Das Goldene von GU“ 6/14

Henkel, Nils: „Pure Nature“ 2/18

Herrmann, Alexander: „Küchen-IQ“ 3/14

Hildenbrand, Tom: „Teufelsfrucht“ 5/14

Hindenburg, Gundi, und William Schwartzburg: „Südtiroler Weinatlas“ 1/18

Jaeger, André: „Chocolate affairs by André Jaeger“ 4/18

Jaegers, André: „Fischerzunft“ 2/18

Kittler, Martina: „Expresskochen vegetarisch“ 6/14

Kluwe-Yorck, Vincent: „Und der Espresso wird gut“ 3/118

Koch, Otto: „Kulinarische Höhenflüge“ 2/18

Kurz, Christel: „Die vegetarische Kochschule“ 6/14

Kyung Ran, Jo: „Feine Kost“ 5/14

Mälzer, Tim, und Witzigmann, Eckart: „Mälzer und Witzigmann“ 2/18

Matthaei, Bettina: „Vegetarisch vom Feinsten“ 6/14

Meuth, Martina, und Bernd Neuner-Duttenhofer: „Kochwerkstatt“ 3/14

Ottolenghi, Yotam: „Genussvoll vegetarisch“ 6/14

Petrini, Carlo: „Terra Madre“ 2/90

Redden, Gabriele: „Vergessene Gemüse“ 6/14

Robinson, Jancis: „Hallwag-Handbuch Wein“ 1/18

Sieberer, Martin, und Peter Fankhauser: „Von süßen Sinnen“ 4/18

Siefert, Bernd: „Kuchen, Tartes & Cupcakes“ 4/18

Staudt, Wolfgang: „50 deutsche Weine, die Sie kennen sollten“ 1/18

Teubner Verlag: „Das große Buch der Desserts“ 4/18

Tsantidi, Dimitrios: „Faszination Espressomaschine“ 3/118

Walker, Martin: „Schwarze Diamanten“ 5/14

Tests

Heft/Seite

Bier: Neue Sorten aus kleinen Manufakturen 3/120

Espressomaschinen: Was taugen die neuen Kapselsysteme? 3/118

Schokoladen-Weihnachtsmänner: Zum Anbeißen die Herren 1/108

Wein im Internet 5/107