

Alle Themen aus dem ersten Halbjahr 2009 finden Sie jetzt 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 | | Restaurants Inland | |
|---|------------|--|------------|
| | Heft/Seite | | Heft/Seite |
| Algarve: Lust auf Meer? | 5/22 | Bad Schandau | |
| Athen: aktuelle Hotel- und Restauranttipps | 5/122 | „Ziegelscheune“: Regionales am Ufer | 3/106 |
| Ardennen: Spa-Maßnahmen – Wild und Wellness | 2/34 | Bergheim an der Erft | |
| Barcelona: Bummel durch Gràcia | 6/42 | „Riva“: Ochsenfilet satt | 6/112 |
| Brüssel: Neues rund um die Place Flagey | 6/46 | Bergisch Gladbach | |
| Dubai: Fata Morgana am Golf | 2/20 | „Kult“: Déjà-vu beim Neustart | 6/112 |
| Edinburgh: die Gipfel der Genüsse | 4/46 | Berlin | |
| Gardasee: wieder eine Reise wert | 6/24 | „Die Quadriga“: Bobby Bräuers finnischer Erbe | 2/107 |
| Genf: aktuelle Hotel- und Restauranttipps | 3/114 | „MÄ“: chinesische Hochküche mit mutigen Aromen und exklusiven Produkten | 4/48 |
| Havanna: aktuelle Hotel- und Restauranttipps | 2/114 | „Taller“: Experimente am Mittag | 5/110 |
| Hongkong: aktuelle Hotel- und Restauranttipps | 1/130 | Billerbeck | |
| Istanbul: zwischen Minaretten und Wolkenkratzern | 3/18 | „Domschenke“: Cross-over, westfälisch geerdet | 6/110 |
| Leithaberg: Eine Region definiert sich neu | 3/68 | Bühl | |
| Linz: aktuelle Hotel- und Restauranttipps | 4/110 | „Imperial“: feines Debüt mit Schönheitsfehlern | 2/109 |
| Macau: chinesische Spielereien | 1/44 | Castrop-Rauxel | |
| Mailand: ganz persönlich | 1/22 | „Goldschmieding“: zurück zu alter Größe | 5/110 |
| Los Angeles: Kaliforniens neuer Goldrausch | 4/22 | Darmstadt | |
| Napa Valley: dem Genuss auf der Spur | 3/34 | „Calla“: solide Küche im Kongresszentrum | 5/110 |
| Riga: aktuelle Hotel- und Restauranttipps | 6/122 | Dorsten | |
| San Patrignano: Reben statt Drogen | 4/82 | „Zum Blauen See“: Pfeffersteak, alte Eichen und viel Wasser | 3/105 |
| Themse: Wunderland Themsetal | 5/38 | Düsseldorf | |
| | | „Victorian“ in Düsseldorf: Volker Drkosch unter der bunten Decke | 5/109 |
| | | Frankfurt | |
| | | „Lucullus nero“: Pasta kompakt | 6/114 |
| | | „Tiger-Restaurant“: Vorhang auf für Alfred Friedrich | 6/109 |
| | | Hamburg | |
| | | „Carls“ in Hamburg: „Jacobs“-Ableger in der Hafency | 1/120 |
| | | „ONO“: scharfer Thunfisch im Glaskasten | 4/102 |
| | | „Sgroi“: das Glanzlicht vom Kiez | 2/44 |
| | | „Tschebull“: Edelweiß-Design in Hamburgs Mitte | 4/101 |
| | | Hanau | |
| | | „Fresh“: nicht nur für Möbelkäufer – Restaurant im Einrichtungshaus „Meiser“ | 1/122 |
| | | Kiel | |
| | | „Weinstein“: Brasserie an der Förde | 2/108 |
| | | Köln | |
| | | „Georgi-WeinAmRhein“: 1200 Gewächse über Kiesel, Schiefer und Muschelkalk | 3/104 |
| | | Königswinter | |
| | | „Villa Leonhart“: Kupfer, Seide und Glasperlen | 4/102 |
| | | Lübeck | |
| | | „Buddenbrooks“ in Lübeck: Ein Badener grüßt mit Labskaus | 3/103 |
| | | Lütjensee | |
| | | „Fischerklause“: Austria-Charme im Norden | 6/110 |
| | | Mainz | |
| | | „Andante“: klassisch und unaufgeregt | 1/122 |
| | | München | |
| | | „Alpenraum“: Gipfelsturm am Gemeinschaftstisch | 1/124 |
| | | „Huber“: Klassik mit Hang zur Opulenz | 3/106 |
| | | „Porta Capuana“: Neapel-Hommage ohne Pizza | 4/104 |
| | | Neustadt an der Weinstraße | |
| | | „Eselsburg“: authentische Regionalküche unter neuer Leitung | 5/112 |
| | | „Mundus Vini“: moderne Küche im Fachwerkhaus | 5/112 |
| | | Oberwesenthal/Erzgebirge | |
| | | „Das Guck“: Gipfelerlebnis und Bergromantik | 5/114 |
| | | Oppenheim/Rheinland-Pfalz | |
| | | „L'herbe de Provence“: schnörkellose Küche, ziemlich kopflos serviert | 2/108 |
| | | Pfullingen/Schwäbische Alb | |
| | | „Waldcafé“: Hoch überm Tal trägt man statt Wanderschuhen schickes Schwarz | 5/114 |

| | | | | | | |
|---|-------------------|---|---|---|---|------|
| Seevetal bei Hamburg | | GROSSBRITANNIEN | | SÜDAFRIKA | | |
| „Nordlicht“: hauseigene Fonds und knusprige Gans südlich der Elbe | 3/104 | London | „Hibiscus“: explodierende Bällchen und Thunfisch mit Erlebnisqualität | 6/114 | „Ile de Pain“: der beste Strudel südlich der Sahara | 2/94 |
| Storkow/Brandenburg | | „Hélène Darroz at The Connaught“: rechte Hand von Ducasse in London | 2/110 | UNGARN | | |
| „Windspiel“: Dieser neue Chefkoch darf gern länger bleiben | 4/102 | „Murano“: Angela Hartnett pflegt die italienische Küche | 2/110 | Budapest | | |
| Stuttgart | | KROATIEN | | „Café Callas“: schönes Jugendstilcafé mit feiner Bistroküche | 5/115 | |
| „Carl Eugen“: Gugelhupf im Rokoko | 1/123 | Dubrovnik | | „Dunapark“: Art-déco-Café für Parlamentarier, Romantiker und große Gesellschaften | 5/115 | |
| „Christophorus“: Porsches Auerochsen | 5/112 | „Gil’s“: Hightech-Küche in der Stadtmauer | 3/110 | VEREINIGTE STAATEN/USA | | |
| „Tafelberg“: Landküche in der Stadt | 3/105 | Rovinj | | New Orleans | | |
| Sulzburg/Breisgau | | „Puntulina“: Idyll überm Meer | 6/119 | „Chateau“: Frühstück für Selbstabholer | 6/123 | |
| „Hirschen“: Douce Steiner, der Stolz der Familie | 1/58 | NIEDERLANDE | | Palm Beach | | |
| Bars Inland | | Amsterdam | | „Café Boulud“: mal witzig, mal albern | 5/119 | |
| | Heft/Seite | „Blauw“: Renaissance der Kolonialküche | 2/110 | Hotels Inland | | |
| Hamburg | | ÖSTERREICH | | | Heft/Seite | |
| „Le Lion – Bar de Paris“: kuschelig statt cool | 2/87 | Achenkirch/Tirol | | Bad Schandau | | |
| Restaurants Ausland | | „Seealm“: Schnitzel für Skifahrer | 3/108 | „Ziegelscheune“: Regionales am Ufer | 3/106 | |
| | Heft/Seite | Kitzbühel/Tirol | | Hotels Ausland | | |
| BELGIEN | | „Kaps“: exklusives Flaggschiff-Restaurant im „A-Rosa Kitzbühel“ | 6/116 | | Heft/Seite | |
| Antwerpen | | POLEN | | ASERBAIDSCHAN | | |
| „Magma“: An der Finesse fehlt es noch | 6/116 | Warschau | | Baku | | |
| Brüssel | | „Bistro de Paris – Michel Moran“: französische Klassik in der Oper | 6/116 | „Sultan Inn“: unter dem Fenster historische Ruinen, im Zimmer Kamin und W-Lan | 4/107 | |
| „MMBar“: Ess-Kultur im Foyer des Opernhauses La Monnaie | 1/124 | RUMÄNIEN | | BELGIEN | | |
| „Wiels Café“: zwischen Kupferkesseln im früheren Brausaal | 1/124 | Bukarest | | Brüssel | | |
| Dranouter/West-Flandern | | „Prime Steak & Seafood“: Der Name ist kulinarisches Programm | 1/127 | „Bloom!“: Zimmer für jeden Kunstgeschmack | 5/116 | |
| „In De Wulf“: Farnblättchen vom Shootingstar | 3/106 | RUSSLAND | | CHINA | | |
| DÄNEMARK | | Moskau | | Peking | | |
| Kopenhagen | | „Warwary“: Revolution mit Roter Bete | 5/48 | „Park Hyatt“: Hygiene auf Weltniveau | 1/127 | |
| „noma“: Feinstes vom Polarkreis | 6/52 | SCHWEIZ | | Shanghai | | |
| FRANKREICH | | Genf | | „Park Hyatt“: Showküche über der Skyline | 4/109 | |
| Aix-en-Provence | | „Mandarin Oriental“: unerwartet indisch | 1/125 | FRANKREICH | | |
| „Le Passage“: zu Unrecht verdächtigt | 3/108 | Zürich | | Paris | | |
| Courchevel | | „Lumière“: Pariser Lebensgefühl in der Schweiz | 5/118 | „Hotel des Grandes Écoles“: herrliche Stille mitten in der Hauptstadt | 4/104 | |
| „Le 1047“: Bordeaux im Schnee und Alpines vom Pariser Starkoch | 2/113 | SLOWENIEN | | INDIEN | | |
| Paris | | Ljubljana | | Mumbai | | |
| „L’Ambroisie“: Bernard Pacaud, Gralshüter der Klassik | 3/46 | „JB“: Sloweniens schönster Salon | 6/123 | „Four Seasons Hotel“: die Skyline im Blick | 2/115 | |
| „Ledoyen“: Durchwachsen | 6/112 | SPANIEN | | ITALIEN | | |
| Sète | | Estepona | | Rom | | |
| „Paris-Méditerranée“: Feigen-tarte schlägt Schokokuchen | 6/118 | „Alminar“: hohe gastronomische Qualität | 3/110 | „Black Hotel“: Live-Jazz in der schicken Lobby | 5/118 | |
| | | | | Taranto | | |
| | | | | „Histò Realis Culti“: Öko-Schick für Puristen | 3/108 | |

| | | | | | |
|---|------|---|------|--|------|
| I | | | | | |
| Ingwer-Orangen-Sud zu ofengegartem Rhabarber und gebratenen Seeteufelbäckchen mit Karottenstroh | 5/61 | Miso-Suppe mit Seidentofu, Wakame-Algen und Sansho-Pfeffer | 4/72 | Rhabarber und Walnüsse zu Kalbs- <i>involtini</i> auf Spargel mit Joghurt-Hollandaise | 5/63 |
| | | Morcheln, Frühlingszwiebeln und Navetten zum Freilandhuhn, im Ganzen gebraten | 4/62 | Rhabarber, ofengegart, im Orangen-Ingwer-Sud zu gebratenen Seeteufelbäckchen mit Karottenstroh | 5/61 |
| J | | Muschelsud zu Stabmuscheln und Meerrettichschnee | 6/54 | Rhabarber-Gelee, scharfes, zu gegrilltem Schwertfisch auf gestovtem Kopfsalat mit Dicken Bohnen und Waffelkartoffeln | 5/62 |
| Jakobsmuschel, gebratene, zu Chicorée und Orangenvinaigrette | 2/55 | Muschelsud zum Steinbutt | 1/72 | Rhabarber- <i>tarte</i> mit Mini-Ziegenkäserollen, Pinienkernen und Rosmarin | 5/63 |
| Jakobsmuschel, gegrillt, und pochierte Auster mit Wachtelei auf Porree | 1/60 | N | | Rindfleisch, roh mariniert | 3/60 |
| Jakobsmuscheln mit Passepierre(Queller)-Püree und Schnittlauch-Tapioka | 4/50 | Navetten, Morcheln und Frühlingszwiebeln zum Freilandhuhn, im Ganzen gebraten | 4/62 | Rührei, in verschiedenen Varianten – aromatisiert und süß | 4/64 |
| Joghurt-Hollandaise mit Spargel zu Kalbs- <i>involtini</i> mit Rhabarber und Walnüssen | 5/63 | Nudeln nach Art der Schuster – <i>mezzanelli allo scarpariello</i> | 2/66 | Rührei mit Kräutern und Nüssen, Serrano-Schinken und Wachtel | 4/65 |
| K | | O | | Rum-Manhattan-Cocktail | 2/86 |
| Kalbs- <i>involtini</i> mit Rhabarber und Walnüssen auf Spargel mit Joghurt-Hollandaise | 5/63 | Ochsenschwanzsauce zur Steinbuttschnitte | 1/70 | S | |
| Kalbsbries, geschmort, à la <i>grenobloise</i> mit Petersilienpüree und Senfkörnern | 3/50 | Oktopus-Ragout zur Maishähnchenbrust in Orangensauce mit warmem Zitronengelee | 4/62 | Salat von weißen Bohnen, Croûtons und Chorizo | 4/73 |
| Kalbszunge mit Sellerie | 6/56 | Olive, karamellisiert, für Sauce zum Steak vom Grill | 2/61 | Sauce für Steak vom Grill mit karamellisierten Oliven | 2/61 |
| Kaninchenrücken mit warmer Vanille-Vinaigrette, Rosenkohl und Navetten | 2/61 | Orangen-Ingwer-Sud zu ofengegartem Rhabarber und gebratenen Seeteufelbäckchen mit Karottenstroh | 5/61 | Schnittlauch-Tapioka zu Passepierre-Püree und Jakobsmuscheln | 4/50 |
| Karotten-Dreierlei zum Rehkotelett mit Totentrompetenkruste | 1/62 | Orangensauce zum warmen Schokoladenkuchen mit Schokoladensorbet | 1/64 | Schokoladenkuchen, warm, auf Orangensauce mit Schokoladensorbet | 1/64 |
| Karottenstroh mit ofengegartem Rhabarber im Orangen-Ingwer-Sud zu gebratenen Seeteufelbäckchen | 5/61 | Orangensauce zur Maishähnchenbrust auf Oktopus-Ragout mit warmem Zitronengelee | 4/62 | Schweinekinn mit Ginseng | 4/52 |
| Kartoffelblatt zum Loup de Mer mit Artischocken und Kürbiskernöl | 2/51 | Orangenvinaigrette zu Chicorée mit gebratener Jakobsmuschel | 2/55 | Schwertfisch, gegrillt, mit scharfem Rhabarber-Gelee auf gestovtem Kopfsalat mit Dicken Bohnen und Waffelkartoffeln | 5/62 |
| Kastanien und Hokkaido-Kürbis zu Hummerfrikassee nach Teufelsart | 3/48 | P | | Seidentofu zur Miso-Suppe mit Wakame-Algen und Sansho-Pfeffer | 4/72 |
| Knusperblätter (<i>arlettes</i>), karamellisiert, mit Quark, Zitrone und Grapefruit | 3/52 | Papaya-Relish zum Red Snapper | 3/61 | Seelbach-Cocktail | 2/85 |
| Kopfsalat, gestovter, zu gegrilltem Schwertfisch mit scharfem Rhabarber-Gelee, Dicken Bohnen und Waffelkartoffeln | 5/62 | <i>Pappadam-millefeuille</i> | 4/76 | Seeteufelbäckchen, gebraten, zu ofengegartem Rhabarber im Orangen-Ingwer-Sud mit Karottenstroh | 5/61 |
| Koriander-Dip, vietnamesischer | 2/58 | Paprika-Aufstrich zu Crostini und Feta | 4/76 | Seeteufelspieß zum Wassermelonensalat | 4/74 |
| Kräuter-Rührei mit Nüssen, Serrano-Schinken und Wachtel | 4/65 | Passepierre(Queller)-Püree mit Jakobsmuscheln und Schnittlauch-Tapioka | 4/50 | Sellerie zur Kalbszunge | 6/56 |
| Kürbis zu Eissalat mit Boudin-Chips | 2/59 | <i>Pasta e patate</i> – Pasta mit Kartoffeln | 2/64 | Serrano-Schinken und Wachtel zu Kräuter-Rührei mit Nüssen | 4/65 |
| L | | Petersilienpüree und Senfkörner zu geschmortem Kalbsbries à la <i>grenobloise</i> | 3/50 | Shrimps, knusprig gebraten, und Mango zu scharfer Linsensuppe | 3/59 |
| Lachs, roh, auf Rettich mit <i>wasabi</i> -Sauce | 3/62 | <i>Pimientos de Padrón</i> | 4/76 | Sommerrollen, vietnamesische | 3/58 |
| Linsensuppe, scharf, mit knusprig gebratenen Shrimps und Mango | 3/59 | Porree mit Wachtelei zu gegrillter Jakobsmuschel und pochiertem Auster | 1/60 | Spaghettini mit gegrilltem Hummer | 3/62 |
| Loup de Mer im Kartoffelblatt mit Artischocken und Kürbiskernöl | 2/51 | Poulardenbrust aus dem Gemüse-Vanille-Sud mit Gewürzpolenta | 2/60 | Spargel mit Joghurt-Hollandaise zu Kalbs- <i>involtini</i> mit Rhabarber und Walnüssen | 5/63 |
| M | | Q | | Stabmuscheln, Meerrettichschnee und Muschelsud | 6/54 |
| Maishähnchenbrust auf Ragout von Oktopus in Orangensauce mit warmem Zitronengelee | 4/62 | Quitte, karamellisiert, zu Feldsalat und Entenleber | 2/58 | Steinbutt im Muschelsud | 1/72 |
| Maispoulardenbrust aus dem Gemüse-Vanille-Sud mit Gewürzpolenta | 2/60 | R | | Steinbutt, pochiert, mit Zitrusfrüchten | 1/69 |
| Mandarine mit grünem Tee | 4/54 | Raureif-Cocktail | 2/84 | Steinbuttschnitte mit Ochsenschwanzsauce | 1/70 |
| Mango und knusprig gebratene Shrimps zu scharfer Linsensuppe | 3/59 | Radicchio mit Fourme d'Ambert und Steinpilzen | 2/57 | Steinpilze zu Trevisano (Radicchio) mit Fourme d'Ambert | 2/57 |
| Meerrettichschnee zu Stabmuscheln und Muschelsud | 6/54 | Ravioli vom Wachtelei und Petersilie mit schwarzer Norcia-Trüffel | 2/48 | Stubenküken und Flusskrebse zum Cremesüppchen von eingemachter Weischrübe | 4/63 |
| <i>Mezzanelli allo scarpariello</i> – Nudeln nach Art der Schuster | 2/66 | Red Snapper mit Papaya-Relish | 3/61 | | |
| | | Red-Snapper-Cocktail | 2/86 | | |
| | | Rehkotelett mit Totentrompetenkruste auf dreierlei Karotten | 1/62 | | |
| | | Rettich zu rohem Lachs mit <i>wasabi</i> -Sauce | 3/62 | | |



| | |
|---|------|
| T | |
| Tintenfischsauce zu Zander mit Käse | 5/54 |
| Totentrompetenkruste zum Rehkotelett auf dreierlei Karotten | 1/62 |
| Travisano (Radicchio) mit Fourme d'Ambert und Steinpilzen | 2/57 |
| Trüffel (schwarze Norcia) zu Ravioli von Wachtelei und Petersilie | 2/48 |

| | |
|---|------|
| V | |
| Vanille in der herzhaften Küche | 2/60 |
| Vanille-nage zu gerösteten Curry-Garnelen | 2/61 |
| Vesper-Martini | 2/83 |
| Vietnamesische Sommerrollen | 3/58 |
| Vietnamesischer Koriander-Dip | 2/58 |

| | |
|--|------|
| W | |
| Wachtel und Serrano-Schinken zu Kräuter-Rührei mit Nüssen | 4/65 |
| Wachtelei-Ravioli mit Petersilie und schwarzer Norcia-Trüffel | 2/48 |
| Wachtelei auf Porree zu gegrillter Jakobsmuschel und pochierter Auster | 1/60 |
| Wakame-Algen zur Miso-Suppe mit Seidentofu und Sansho-Pfeffer | 4/72 |
| Wasabi-Sauce zu rohem Lachs auf Rettich | 3/62 |
| Wassermelonensalat mit Seeteufelspieß | 4/74 |
| Wintersalate mit Marillenkernöl und Hummer | 2/59 |

| | |
|---|------|
| Z | |
| Zander mit Käse und Tintenfischsauce | 5/54 |
| Ziegenkäserollen, kleine, zur Rhabarber-tarte mit Pinienkernen und Rosmarin | 5/63 |
| Zitronengelee, warmes, zur Maishähnchenbrust auf Oktopus-Ragout in Orangensauce | 4/62 |
| Zitrusfrüchte zum pochierten Steinbutt | 1/69 |
| Zwiebelsauce nach Art der Fischer – <i>genovese del pescatore</i> – | 2/65 |

Produkte

| | |
|---|-------------------|
| | Heft/Seite |
| Austern: Austerntod | 1/8 |
| Balsamico: konzentrierte Köstlichkeit | 5/64 |
| Bar-Set: zum Schütteln und Rühren | 2/88 |
| Ei: Tipps und Tricks rund um das Ei – dazu Rezepte | 4/64 |
| Filderkraut: Vitamine aus Schwaben | 1/12 |
| Flönz: orijinal kölsch | 2/10 |
| Gourmet-Löffel: Wer hat's erfunden | 3/12 |
| Harzer Roller im Exil | 4/10 |
| Holzdesign: Die Bernauer haben den Dreh raus | 3/92 |
| Olivenöl-Test: die 50 Besten aus neun Ländern | 6/62 |
| Olivenöl: Tipps und Tricks | 6/76 |
| Schwein in Bestform: „LandWert Hof“: | 6/16 |
| Steinbutt , mit Rezepten | 1/68 |
| Verjus: Saures mit Tiefgang | 3/64 |

Personen

| | |
|--|-------------------|
| | Heft/Seite |
| Bröner, Till: Interview | 2/98 |
| König, Ralf: Kurzinterview | 1/8 |
| Komm, Anatoly, Koch des Monats Mai | 5/48 |
| Lützel, Josephine, Silberschmiedin | 1/110 |
| Nahmias, Albert: Interview | 4/8 |
| Pacaud, Bernard, Koch des Monats März | 3/46 |
| Raichlen, Steven: Kurzinterview | 6/12 |
| Rau, Tim, Koch des Monats April | 4/48 |
| Redzepi, René, Koch des Monats Juni | 6/52 |
| Schlotfeld, Tom: Interview | 3/86 |
| Sgroi, Anna, Köchin des Monats Februar | 2/44 |
| Steiner, Douce: Köchin des Monats Januar | 1/58 |
| Suter, Martin: Interview | 4/94 |
| Tamaro, Susanna: Kurzinterview | 2/8 |
| Wendt, Joja: Interview | 2/90 |

Geschäfte/Firmen

| | |
|---|-------------------|
| | Heft/Seite |
| INLAND | |
| Deckenfronn bei Stuttgart | |
| Dorfgemeinschaft Tennental: Extremely Slow Food | 5/6 |

| | |
|---|------|
| Dresden | |
| Schoko-Geschäft: „Confiserie Felicitas“ | 2/12 |

| | |
|--|------|
| Filderstadt | |
| „Fritz Schlecht Sauerkonserven“: Filderkraut – Vitamine aus Schwaben | 1/12 |

| | |
|------------------------|------|
| Frankfurt | |
| „Das Pralinen“ | 2/13 |
| „Michis Schokoatelier“ | 2/12 |

| | |
|--|------|
| Hamburg | |
| „Heinrich Steier Fischräucherei“: Rauch über Sankt Pauli | 3/10 |

| | |
|-------------------------------|------|
| Heidelberg | |
| Schoko-Geschäft: „L'Epicerie“ | 2/12 |

| | |
|---|------|
| Köln | |
| „Naturmetzgerei Hennes“: orijinal kölsche Flönz | 2/10 |

| | |
|-------------------|------|
| Leipzig | |
| „La Chocolaterie“ | 2/13 |

| | |
|----------------------------|------|
| München | |
| Schoko-Geschäft: „Chokoin“ | 2/12 |

| | |
|--------------------------------------|------|
| Regensburg | |
| „Wurstkuchl“: Tanta Elsas süßes Erbe | 5/10 |

| | |
|--|------|
| Reinberg/Mecklenburg-Vorpommern | |
| „LandWert Hof“: Schwein in Bestform | 6/16 |

| | |
|---------------------------------|-------|
| Wiesbaden | |
| „Bergkäse Station“ in Wiesbaden | 1/123 |

| | |
|--|-------|
| Winterhausen bei Würzburg | |
| Silberschmiedin Josephine Lützel: volle Kraft für klare Formen | 1/110 |

AUSLAND

| | |
|---|------|
| FRANKREICH | |
| Ambleville | |
| Cognac: Ragnaud-Sabourin – das Paradies der Damen | 1/76 |

| | |
|---|------|
| SÜDAFRIKA | |
| Knysna | |
| „Ile de Pain“: der beste Strudel südlich der Sahara | 2/94 |

| | |
|---|-------|
| VEREINIGTE STAATEN/USA | |
| New York | |
| „Kitchen Arts & Letters“: der bestsortierte Kochbuchladen der USA | 5/118 |

Bücher

| | |
|--|-------------------|
| | Heft/Seite |
| Adam, Ivo: „Seven ways to eat different“ | 1/16 |
| Amandonico, Nico und Rundquist, Ewa-Marie: „Una Bella Spaghetтата“ | 2/62 |
| Bas, Juan: „Skorpione im eigenen Saft“ | 1/115 |
| Bauermann, Marcus: „Lust auf Wurst“ | 6/18 |
| Braun, Andreas und Otto Geisel: „Große Weine aus Südwest“ | 5/16 |
| Chiffolo, Antony F., und Rayner W. Hesse jr.: „Kochen mit der Bibel“ | 3/14 |
| Daiber, Claudia; Haller, Manfred: „Das Küchenlexikon“ | 4/16 |
| Degeimbre, Sang Hoon: „L'Air du Temps“ | 1/16 |
| Dickie, John: „Delizia! Die Italiener und ihre Küche. Geschichte einer Leidenschaft“ | 6/18 |
| Droste, Wiglaf, Nikolaus Heidelbach und Vincent Klink: „Wein“ | 5/16 |
| Ducasse, Alain: „Grand Livre de Cuisine“ | 1/16 |
| Fischer-Fabian, Florian und Thomas: „Die Gourmet-Bibel“ | 4/16 |
| Gambero Rosso: „Vini d'Italia 2009“ | 2/14 |
| Heinzelmann, Ursula: „Erlebnis Käse und Wein“ | 6/18 |
| Henn, Carsten Sebastian: „Vino Diavolo“ | 1/117 |
| Hornfeck, Susanne und Qiu Xiaolong: „Shanghai“ | 3/14 |
| Johnson, Hugh und Jancis Robinson: „Der Weinatlas“ | 5/16 |



| | |
|--|-------|
| Kulinarische Krimis, | |
| rezensiert von Denis Scheck | 1/114 |
| Larousse: | |
| „Der große Larousse Gastronomique“ | 2/14 |
| Leon, Donna: „Blutige Steine“ | 1/116 |
| Meuth, Martina; Neuer-Duttenhofer, Bernd: | |
| „Wo die glücklichen Hühner wohnen“ | 4/16 |
| Mulder, Martijn: „On the Tracks of 007“ | 3/14 |
| Ortega, Simone und Inés: „1080 Rezepte“ | 3/14 |
| Öxle, Martin: | |
| „Speisemeister: Hommage an einen großen Koch. Seine besten Rezepte“ | 6/18 |
| Peterson, James: „484 Dinge, die Köche wissen müssen“ | 2/14 |
| Probost, Thorsten: | |
| „Vital kochen mit Kräutern“ | 1/16 |
| Rach, Christian: „Das Kochgesetzbuch“ | 1/16 |
| Schwarz, Salka: „Renaissance der Höflichkeit. Fragen zur Etikette im 21. Jahrhundert“ | 6/18 |
| Schweisfurth-Stiftung: „Die Bio-Macher“ | 4/16 |
| Sepeda, Toni: „Mit Brunetti durch Venedig“ | 3/14 |
| Stampfer, Viktor: | |
| „Sous-vide, Garen im Vakuum“ | 2/14 |
| Steinfest, Heinrich: „Mariaschwarz“ | 1/115 |
| Steinheuer, Hans Stefan: | |
| „Harmonie der Aromen“ | 5/16 |
| Taxacher, Simon: „Aroma und Textur“ | 1/16 |
| Teubner: „Die große Teubner Küchenpraxis“ | 2/14 |
| Tusset, Pablo: „Im Namen des Schweins“ | 1/117 |
| Zdral, Wolfgang: | |
| „Tartufo Mortale: Leonardos zweiter Fall“ | 1/117 |

Sonstiges

| | Heft/Seite |
|--|------------|
| „Food, Inc.“ , ein U.S.-Film über industriell gefertigte Lebensmittel – die Macher im Interview | 5/100 |
| Holzdesign: Die Bernauer haben den Dreh raus | 3/92 |
| Schoko-Oasen: die besten neuen Adressen in deutschen Städten | 2/12 |