

Alle Themen aus dem zweiten Halbjahr 2002 finden Sie jetzt auch im Internet: Klicken Sie unter www.der-feinschmecker-club.de den Button „Index“ an. Dort können Sie durch die Eingabe eines Schlagworts Ihre Suche noch individueller gestalten.

Reisethemen

	Heft/Seite
Allgäu: Kulinarische Schwabenstreiche	8/60
Bangkok, Koh Samui, Hua Hin: stille Tage unter Palmen	12/36
Bodensee: Rundreise zum Genuss	7/32
Brüssel: neue Ziele für Schlemmer	9/152
Elsass: Fresstour	10/34
Frankreich: Atlantik à la carte	8/30
Genf: Stadtbummel de luxe am See	11/154
Kärnten: sonnige Tage	9/50
Ligurien	9/26
London: Madonna isst nicht immer hier	12/168
Mallorca: Klasse statt Masse	10/148
New York Special: zurück ins Rampenlicht	11/34
Padua für Entdecker	8/50
Prager Aufbruch	10/60
Schleswig-Holstein: Seezunge zur Sinfonie	7/130
Stuttgart: Manet und Ingwerhuhn	8/140
Südschweden	7/56
Wien: Neue Küchenwelten	12/60

Restaurants

Inland	Heft/Seite
Von Köchen und Kindern	8/8
Augsburg	
Haupt: vom Knödel bis zum Rochenflügel	12/167
Baden-Baden	
Le Jardin de France: Neustart im Pavillon	10/146
Baiersbrunn	
Bareiss: Claus-Peter Lumpp, der weiße Riese aus dem Schwarzwald	12/74
Berlin	
Brotzeit: die Rückkehr der zünftigen Stulle	9/146
Facil: klare Linie für Berlin	7/64
Harlekin: das Comeback des Österreichers	12/160
Lorenz Adlon: auf dem Silbertablett	10/144
Seasons: gedämpftes Lob für den Start	11/146
Bonn	
L'Orquivit: kulinarische Souvenirs aus Berlin	9/145
Breuberg-Neustadt	
Rodensteiner: guter Einstand mit Stopfleber und Parfait	11/149
Celle	
Köllner's Landhaus: Rotbarbe mit Flussblick	7/125
Dessau	
Kornhaus: Ausflug ins klassische Bauhaus	9/146
Dresden	
Lesage: Autokauf als kulinarisches Erlebnis	8/138
Villandry: Neubeginn in der Neustadt	11/148

Duisburg	
Im Eichwäldchen: Carpaccio im Grünen	12/163
Essen	
Résidence: setzt auf Harmonie und Leichtigkeit in der Küche	12/162
Flein	
Reiners Rosine: Freistil im Fachwerk	12/165
Frankfurt	
Lavallée: ein Feuerwerk an kräftigen Aromen	7/127
Greiz	
L'Auberge: ein Elsässer in Thüringen	9/147
Gummersbach	
Die Mühlenhelle: Der Neue muss noch zulegen	12/164
Haigerloch	
Gasthaus Schwanen: junges Talent mit Faible für Klassiker	7/123
Hamburg	
Clasenhof: ehrliche Küche in Ottensen	7/124
La Vela: italienische Küche am Strom	8/138
Seven Seas: große Oper auf dem Süllberg	12/159
Sgroi: neuer Herd für Hamburgs beste Italienerin	11/145
Kernen-Stetten	
Malathounis: Lammrücken und griechischer Wein	10/147
Koblenz	
Chiaro: ein Stück Ligurien hoch überm Rhein	12/163
Köln	
Graugans: Stilmix mit Hummer und Spanferkel	9/147
L'escalier: Ralf Bey kocht jetzt in Köln groß auf	8/137
Krefeld	
Chopelin im Casino: Frankreichs Statthalter	7/126
Leipzig	
La Cachette: elegantes Versteck im Jugendstil	7/127
Ludwigsburg	
Alte Sonne: Eleganz mit kräftigen Aromen	8/139
München	
Die Ente vom Lehel: vielfältige Genusswelt	12/166
Mark's: Benkers Bestseller an der Isar	9/149
Naumburg	
Wieland Führ: Bücher, Bilder, Bandnudeln	10/144
Neuss	
Spitzweg: Abendessen beim armen Poeten	8/138
Oberried	
Gasthaus SternenPost: Gänge-Menü in Oberried	11/150

Öhningen	
Falconera: frische Aromaküche auf der Hörli	10/147
Osnabrück	
La Vie: neuer Schwung in Osnabrück	10/143
Ötisheim	
Sternenschanz: bürgerlich im besten Sinne	11/149
Potsdam	
Prinz Leopold: Spanferkel unter alten Kastanien	7/124
Primisweiler	
Neue Welt: runder Genuss und faire Preise	9/149
Reutlingen	
Terrine: vom Orchester ins Wirtshaus	10/145
Rösrath	
Zum Häuschen: Biogans und Hausmachersülze	11/161
Rüsselsheim	
L'Herbe de Provence: handwerklich tadellos	10/147
Schifferstadt	
Salischer Hof: zwischen Pfalz und Mittelmeer	10/145
Schramberg	
Gasthof Hirsch: badische Klassik, gut gewürzt	9/149
Schwerin	
Schröter's: Holsteiner Genüsse im neuen Domizil	7/124
Stuttgart	
top air: Start zu einem neuen Höhenflug	11/150
Tritthenheim	
Wein- und Tafelhaus: Knödel und Risotto an der Mosel	9/148
Wiesbaden	
Orangerie: Fish & chips unterm Kronleuchter	11/148
Wuppertal	
Valentino: Newcomer mit Ambitionen	11/146
Würzburg	
Weinstein: neues Konzept mit schönen Aussichten	9/149

Restaurants

Ausland	Heft/Seite
Belgien	
Antwerpen	
Chez Fl'Eau: Trendsetter im Hafenviertel	11/152
Gesves	
L'Aubergesves: Wild ist der große Favorit	11/153



Dänemark		Zweelo		Cafés/Bars	
Aalborg		Idylle: der Fischkoch im Bauernhof	12/170	Inland	Heft/Seite
Mortens Kro: Showküche mit Kamera in Aalborg	8/143	Österreich		Mach mal Pause	12/12
Skagen		Attersee		Cafés/Bars	
Pakhuset: Bouillabaisse mit Safran in Skagen	8/143	1er Beisl: frische Fische mit klaren Aromen	9/150	Ausland	Heft/Seite
Skanderborg		Filzmoos		Frankreich	
Nörre Vissing Kro: frische Küche der Saison	9/154	Hubertusstube: First Lady aus Filzmoos	10/72	Allouville-Bellefosse	
Finnland		Salzburg		Die fabelhafte Welt der Dominique	9/138
Naantali		Riedenburg: frischer Wind vor dem Neutor	7/132	Hotels	
Uusi Kilta: Holzhausidyll mit Schärenblick	9/151	Tanglberg		Inland	Heft/Seite
Frankreich		Tanglberg: aus der Vielfalt zur Harmonie	11/153	Binz	
Hautevilles-Les-Dijon		Portugal		Kurhaus Binz: Prachthotel an der Strandpromenade	7/124
La Musarde: schöne Station im Weinparadies	12/169	Funchal		Dortmund	
Paris		Casa Velha do Palheiro: Hochküche über dem Meer	9/156	hotellennhof: Besuch beim Deutschen Meister	7/126
La Braisière: eine volle Prise Südwest	11/150	Russland		Erfurt	
Le Grand Véfour: Guy Martin	11/88	Moskau		Zumnorde: Privathotel mit Altstadtblick	12/160
Les Olivades: Filius glänzt mit Vaters Ente	7/134	Vanilla: Entenbrust an der Erlöserkathedrale	11/152	Köln	
Großbritannien		Schweiz		Excelsior Hotel Ernst: das Hotel des Jahres 2002	7/48
London		Zürich		Möln	
Brasserie St. Quentin: gediegen und günstig	8/141	Splügeschloss: Zürcher Geschnetzeltes de luxe	9/150	Zum Weißen Ross: saftige Ente mit Seeblick	9/146
Gordon Ramsay at Claridge's: Local Hero	9/58	Singapur		München	
Italien		The Lighthouse: beste Produkte im Postamt	9/157	Le Méridien: kulinarische Hilfe vom Pariser Top-Koch	7/129
Ancona		Slowenien		Ralswiek/Rügen	
La Madonnina del Pescatore: Küche der Sonne, der Erde und des Meeres	8/66	Kranjska Gora		Schlosshotel Ralswiek: Jugendstil mit Nudeln	11/146
Bergamo		Domacija Serc: deftige Genüsse am Kachelofen	9/156	Wiesbaden	
La Fottoria: preiswerte Hausmannskost	10/150	Spanien		Die Trüffel: Ein ganzes Haus für den Genuss	7/128
Fondi		Moraira		Hotels	
Vicolo di MBLO: Brassen und Bratwurst	7/135	La Seu: auf den Spuren des Ferran Adrià	11/156	Ausland	Heft/Seite
Rom		Ungarn		Belgien	
Magna Roma: Kochen wie vor 2000 Jahren	11/151	Budapest		St. Andries-Brügge	
Venedig		Vadrózsa: Nockerln aus der Kaiserzeit	9/157	Kasteel Bloemendale: stilvolle Oase im Grünen	12/169
CIP's Club: Pasta und Polenta am Palazzo	9/150	Vereinigte Staaten/USA		Dänemark	
Kanada		San Francisco		Borrel	
Vancouver		Bacar: amerikanische Küche und 1400 Weine	12/172	Liselund Ny Slot: Refugium über den Klippen	7/132
Joe Fortes: Kanadische Brasserie mit Pazifik-Fisch	7/137	Vietnam		Frankreich	
Kuba		Ho-Chi-Minh-Stadt		Condeau	
Havanna		Mandarin: wie einst im Paris des Ostens	7/136	Moulin de Villeray: Entspannung am Fluss	9/155
Islas de Canarias: gut essen ohne Lärm	11/158			Grossbritannien	
Malaysia				London	
Kuala Lumpur				Knightsbridge Hotel: Bed & Breakfast de luxe	8/141
Shook!: Showküche in Asiens Boom-Metropole	7/136			Sofitel St. James: Art déco am Trafalgar Square	10/153
Niederlande				▶▶▶	
Amsterdam					
Vossius: Anchovis-Suppe unter goldener Decke	8/141				

Manchester			Getränkethemen		Bäckchen vom Seeteufel auf Brotsuppe und Scampi in Orangenmarinade	8/69
The Lowry: ein Hauch Luxus im rauen Norden	11/156			Heft/Seite	Beignets von Bananen, frittierte Süßkartoffelrolle und Ananas-Senf-Sorbet	11/94
Italien			Alles Muttermilch?	10/118	Bohnensalat mit Entenbrust	7/78
Bozen			Barrique: Ende einer Manie?	7/106	Bresse-Truthahn, im Ganzen gebraten	12/16
Hotel Greif: moderne Kunst und gesundes Frühstück	7/135		Bier-Launen	7/14	Brot-und-Butter-Pudding mit Baileys	9/64
Jamaika			Chablis! Die Besten des Jahrgangs 2000	11/125	Brotsuppe mit Bäckchen vom Seeteufel und Scampi in Orangenmarinade	8/69
St. James			Classic Drinks	8/92	Buchweizennudeln mit Nori und Wasabi	9/82
The Ritz-Carlton, Rose Hall: Frühspport mit Schildkröten	11/157		Der Preis ist heiß	11/128	C	
Monaco			Dom Pérignon	12/122	Caipirinha	8/98
Columbus: cooles Design im Fürstentum	7/134		Kult-Cabernet, mondäne Bordeaux-Rivalen	12/133	Calamaretti mit Zucchini-sauce	8/70
Niederlande			Rosé mit Pfiff: zehn Chiaretto vom Gardasee	8/111	Calamari, konfierte Zitrone und Minze für einen Risotto	7/66
Maastricht			Riesling: Liter- & Gutsweine	9/125	Chorizo, Auberginen und Zwiebeln für eine Tortilla	7/80
Bonaparte: intimes Hotel mitten in der Stadt	7/132		Sangiovese di Romagna	10/115	Crépinette vom Etouffé-Täubchen mit Gänsestopfleber auf Gewürzglace	12/80
Noordwijk aan Zee			Vinho verde: leicht und frisch	7/104	E	
Palace Hotel: Art déco am Nordseestrand	9/154		Wein ohne Weinberge?	12/132	Ente, gebraten, mit Litschis als Salat	9/85
Scheveningen			Weingenuss, auf Punkte reduziert	8/114	Entenbrust mit Bohnensalat	7/78
Kurhaus: Rotbarsch und Nordseeblick	10/151				Erdbeer-Tomaten-Salat	8/84
Österreich					Erdnuss-sauce zum Überbacken von Fisch	9/86
Bad Loipersdorf					Etouffé-Täubchen als Crépinette mit Gänsestopfleber auf Gewürzglace	12/80
Inter-Continental: Bad und Business	10/150		Weingüter		F	
Bezu			Inland	Heft/Seite	Fasan mit Maronen in Portweinsahne	12/118
Hotel Post: kreatives Haus im Bregenzerwald	12/170		Euphorie an der Mittelmosel	7/92	Fisch, mit Erdnuss-sauce überbacken	9/86
Pörschach			Frankens Winzer blicken nach vorn	11/110	Flan mit Aprikosen	8/83
Schloss Seefelds: wie zu Kaisers Zeiten	8/144				Forellenkaviarsauce zu Saiblingsfilet mit Bandnudeln	10/75
Schweiz					Frischlingsrücken mit Linsenpüree und Hagebutten-Salsa	12/110
Flims-Waldhaus					Früchterezepte	8/78
Adula: Wellness in der weißen Arena	12/171		Weingüter		G	
Malans			Ausland	Heft/Seite	Gänsestopfleber mit Crépinette vom Etouffé-Täubchen auf Gewürzglace	12/80
Weisskreuz: ein Hesse und das Bündner Fleisch	11/156		Australien	10/104	Gambas, Seehecht und Kaninchen für eine Paella	7/83
Thailand			Spanien		Garnelen zur Melonensuppe	8/80
Amphur Thalang			Mallorca: Perspektiven für den Wein	9/100	Garnelen-Auberginen-Suppe	9/84
Andaman White Beach: auf Seide gebettet	11/160				Gazpacho mit Paprika	10/86
Hua Hin					Gebeizte Wildschweinrouladen	12/113
Hyatt Regency: Curry im tropischen Garten	10/153				H	
Talang					Hagebuttensalsa zu Frischlingsrücken mit Linsenpüree	12/110
JW Marriott Phuket: für Golfer und Gourmets	11/160				Hasenpfeffer süß-sauer	12/119
					Hasenrückensalat, lauwarm	12/116
					Himbeerschnee zu weißem Pfirsich	8/81
					Hirschcremesuppe mit Pfifferlingen	10/87
					Hühner-Lauch-Salat mit Jogurtmarinade	11/14
					Hummerkrabben und Melone zur japanischen Suppe	9/83
					I	
					Imperialkaviar zur Rosette von gratinierten Jakobsmuscheln mit Limone	12/76
					J	
					Jakobsmuscheln, gratiniert, mit Limone und Imperialkaviar	12/76

Japanische Suppe mit Melone und Hummerkrabben	9/83	R	Räucherfisch und Stachelbeeren als Salat	8/85	W	Walderdbeer-Reis-Törtchen mit Rhabarber	7/70
Jogurtsülze mit Roten Johannisbeeren	8/84		Rehleber	12/115		Warmgeräucherter Wels auf Steinpilz-Sugo	9/14
K			Rehlende mit Roter Bete	9/62		Weißer Pfirsich mit Himbeerschnee	8/81
Kalbskoteletts mit Meerrettich-Jus und Feldsalat	11/92		Rehspieße auf Kartoffelrosetten	12/114		Wels, warmgeräuchert, auf Steinpilz-Sugo	9/14
Kaninchen, Gambas und Seehecht für eine Paella	7/83		Rhabarber zum Walderdbeer-Reis-Törtchen	7/70		Wildrezepte	12/108
Kapernsalat	10/97		Rindfleisch-Satay auf gepresstem Reis	9/81		Wildente auf buntem Rotkohlgemüse	12/112
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Schellfisch	9/60		Risotto mit konfiertem Zitronen, Calamari und Minze	7/66		Wildenten-Mousse	10/86
Kartoffeln, mit Schnecken gefüllt	7/80		Rosette von gratinierten Jakobsmuscheln mit Limone und Imperialkaviar	12/76		Wildpastete	12/111
Kartoffelrosetten zu Rehspießen	12/114		Rote Bete zur Rehlende	9/62		Wildschweinrouladen, gebeizt	12/113
Kastanien-Obers-Törtchen	10/79		Rote Johannisbeeren mit Jogurtsülze	8/84		Wok-Gebratenes mit knusprigen Vermicelli	9/81
Kotelett vom Steinbutt im Bierteig mit Seeteufel-Salsa	8/71		Rotkohlgemüse zur Wildente	12/112		Z	
Krebsrolle zum Milchkalb mit Trüffeljus	10/76		S			Zitrone, konfiert, Calamari und Minze für einen Risotto	7/66
L			Saiblingsfilet mit Bandnudeln und Forellenkaviar-Sauce	10/75		Zitrus-Sorbet mit Sangria-Gelee	7/87
Lamm im Salzteig mit Paprika und Nudelfetzen	7/69		Salat mit Stachelbeeren und Räucherfisch	8/85		Zucchini-Sauce zu Calamaretti	8/70
Langostinos mit Auberginen-Basilikum- Millefeuille	11/90		Salat von gebratener Ente mit Litschis	9/85		Ziegenfrischkäse als Panna Cotta mit Marillensauce	8/84
Languste mit Schweinsfuß	7/84		Salzburger Nockerln	10/88		Zwetschgenknödel	8/12
Lauch-Hühner-Salat mit Jogurtmarinade	11/14		Sangria-Gelee mit Zitrus-Sorbet	7/87		Zwiebel-Apfel-Kuchen	10/18
Lauch-Kartoffel-Suppe mit Schellfisch	9/60		Sardinen en escabeche	7/82		Zwiebeln, Auberginen und Chorizo für eine Tortilla	7/80
Linsepüree zu Frischlingrücken mit Hagebutten-Salsa	12/110		Scampi in Orangenmarinade zur Brotsuppe mit Seeteufelbäckchen	8/69			
Litschis mit gebratener Ente als Salat	9/85		Schellfisch zur Lauch-Kartoffel-Suppe	9/60			
M			Schnecken in der Kartoffel	7/80			
Maronen zu gefülltem Fasan in Portweinsahne	12/118		Schokoladen-Chantilly von Hervé This	7/90			
Meerrettich-Jus zu Kalbskoteletts und Feldsalat	11/92		Schokoladentarte Guanaja mit Kumquats	12/83			
Melonensuppe mit Garnelen	8/80		Schweinsfuß zur Languste	7/84			
Melone und Hummerkrabben zur japanischen Suppe	9/83		Seehecht, Gambas und Kaninchen für eine Paella	7/83			
Milchkalb mit Krebsrolle und Trüffeljus	10/76		Seeteufelbäckchen auf Brotsuppe und Scampi in Orangenmarinade	8/69			
Milchreis mit Aprikosenkompott	7/86		Sojabohnen, grüne, zu gebratenem Tofu	9/86			
Mojito	8/93		Sommerfrische mit Früchten	8/78			
N			Spanien-Rezepte	7/76			
Nudelfetzen zu Lamm im Salzteig mit Paprika	7/69		Spanferkel aus dem Ofen	7/84			
O			Stachelbeeren und Räucherfisch als Salat	8/85			
Olivensalsa zu Tunfisch	8/72		Steinbutt mit Pinienkernkruste auf Thymiannudeln	12/79			
P			Steinbutt-kotelett in Bierteig mit Seeteufel-Salsa	8/71			
Paella mit Kaninchen, Gambas und Seehecht	7/83		Steinpilze in Kräuterrahm mit Sammelknödel	7/12			
Panna Cotta von Ziegenfrischkäse mit Marillensauce	8/84		Steinpilzsugo zu warmgeräuchertem Wels	9/14			
Paprika mit Gazpacho	10/86		Stockfischsalat mit Paprika	7/78			
Paprika zum Lamm im Salzteig mit Nudelfetzen	7/69		Süßkartoffelrolle, frittiert, zu Bananen- Beignets und Ananas-Senf-Sorbet	11/94			
Pasta mit Kapernsauce	10/98		T				
Pfifferlinge zur Hirschcremesuppe	10/87		Thymiannudeln zum Steinbutt mit Pinienkernkruste	12/79			
Pfirsich, weiß, mit Himbeerschnee	8/81		Tofu mit grünen Sojabohnen	9/86			
Pflaumen in Rotwein	8/82		Tomaten-Erdbeer-Salat	8/84			
Planter's Punch	8/94		Tomaten-Kapern-Salat	10/97			
Portweinsahne zu gefülltem Fasan mit Maronen	12/118		Tortilla mit Auberginen, Zwiebeln und Chorizo	7/80			
			Truthahn, im Ganzen gebraten	12/16			
			Tunfisch mit schwarzer Oliven-Salsa	8/72			

Produkte

Heft/Seite

Cox Orange	11/14
Damwild	9/14
Delikatessen aus dem Hudson Valley	9/70
Endivie, Glatte	7/12
Fontina-Käse	12/16
Gänseschmalz	11/14
Gewürznelke	12/16
Glutamat	7/8
Hagebutte	10/18
Holunderbeeren	9/14
Jogurt	8/12
Kaisergranat	12/107
Kapern	10/94
Kartoffeln	12/90
Kohlrabi	10/18
Lachs	11/102
Lorbeer	11/14
Nektarine	7/12
Olivenöl	10/102
Pata-Negra-Schinken	7/14
Porree	11/14
Steaks	7/12
Steinpilze	7/12
Taboulé	8/12
Tomate	8/12
Tomaten	12/98
Truthahn	12/16
Weinbergsschnecke	10/18
Wels	9/14
Ysop	9/14
Zwetschgen	8/12



Personen

	Heft/Seite
Adorf, Mario	12/146
Cedroni, Moreno	8/66
Conrad, René	7/64
Hauser, Karlheinz	9/16
Kahl, Ernst	10/122
Lumpp, Claus-Peter	12/74
Maier, Johanna	10/72
Martin, Guy	11/88
Ramsay, Gordon	9/58
This, Hervé	8/88
Wretmann, Filip	8/16

Geschäfte/Firmen

	Heft/Seite
Culina Japan, Esskultur und Naturprodukte	10/16
Kaffeeröstereien	8/126
Küchenausstatter	7/112
L'Antica Arte del Dolce	11/12
Maruhn – Welt der Getränke	8/10
Pfeifen-Center und Zigarren-Haus Linzbach	7/10
Poilâne	8/132
Royal Copenhagen Antiques	9/12
Sabrina Rossetto: historische Espresso- maschinen	12/14
Senfmühlen	9/99

Broschüren

Die besten Hotels in Deutschland 2002/2003: 555 Adressen in Städten und auf dem Land	Heft 7
Die besten Restaurants in Deutschland 2002/2003: 600 Adressen in Deutschland	Heft 9
Einkaufen: 400 Produzenten und Geschäfte in Deutschland	Heft 12

Bücher

	Heft/Seite
„Alexandre Dumas: Aus dem Wörterbuch der Kochkünste“, J. Schultz	8/22
„Am Tor zur Hölle. Die Biologie der sieben Todsünden“, J. Medina	7/20
„Darf's ein bisschen Mord sein?“, D. Mott	7/20
„Das große Buch vom Gemüse“, Teubner-Edition	8/23
„Das große Buch vom Obst“, Teubner-Edition	8/23
„Der kleine Johnson 2003“	12/26
„Der kulinarische König. Essen und Trinken wie August der Starke“, M. Süßenguth	7/20
„Der Weinatlas, 5. Auflage“, H. Johnson, J. Robinson	9/123
„Dick und Dünn“, S. Heinisch	10/24
„Die neue Ess-Klasse“, M. Kurz. R. Schlauch	9/20
„Die schönsten Landstädte der Toskana“, J. Bentley	9/20
„Die Weine Südafrikas“, W. Toerien	8/23
„England und die Detektive“, L. Berg-Ehlers	11/22
„Fleisch, Wild & Geflügel“, Jeunes Restaurateurs d'Europe	10/24
„Geheimnisse der kirchlichen	

Küchengeschichte“, J. Imbach	12/26
„Gerichte mit Geschichte – Kulinarische Höhepunkte aus 125 Jahren“, Neff	8/22
„Historische Bestecke“, J. Amme	10/24
„Italiens Weine 2002/2003“, B. Anderson und A. März	11/22
„Kaffee – wie eine Bohne die Welt veränderte“, M. Pendergrast	10/24
„Kartoffeln, Pasta & Reis“, Jeunes Restaurateurs d'Europe	10/24
„La Cucina Siciliana oder Rosas Erwachen“, L. Prior	7/20
„Philosophie in der Küche“, F. Rigotti	8/22
„Pustekuchen! Lauter kulinarische Wortgeschichten“, C. Gutknecht	11/22
„Sushi – vom Erlebnis, in Japan zu essen“, M. Jaspersen	11/22
„The Culinary Chronicle 6“, B. Hausch	12/26
„Toskana“, L. de Mori	9/20
„Toskana – Die Kunst zu leben“, A. Bini	9/20
„Vom Essen“ – Jüdischer Almanach	12/26
„Wein – Kennen und Genießen“, J. Simon	9/20
„Zu Gast bei Wagner – Kunst, Kultur und Kulinarisches“, D. Wagner, T. Spengler	12/26