



18 Fünf von Europas neuen Meisterköchen

50 Perlhuhn-Delikatessen von Hans Horberth

DER FEINSCHMECKER freut sich des Lebens + will immer nur das Beste + liebt Handgemachtes + isst wählerisch +

R E I S E N

- 18 **Neue Küchenstars:** Wenigstens um Europas Köche braucht man sich nicht zu sorgen. Wir stellen zwölf Talente zwischen Nordkap und Bosphorus vor
- 32 **Hamburg:** Schön, dass es in der angeblich spröden Hansestadt immer mehr lockere Szenelokale gibt!
- 38 **Wellness:** Auch im Spa geht der Trend zum Regionalen, etwa mit Traubenkern-Produkten
- 43 **Winnemuths Weltreise:** Kaffee in Addis Abeba
- 44 **Top Five:** Deftiges zum Biikebrennen auf Sylt
- 46 **Reise-Notizen:** Frankfurts neue „Hiltons“, die Münchner Schrannehalle und XXL-Käse bei Klinks
- 108 **Unterwegs:** Von Düsseldorf über die deutschen Mittelgebirge nach Yangon. 48 Stunden in Venedig

E S S E N

- 50 **Koch des Monats:** In nur drei Jahren hat Hans Horberth mit Fleiß und Fantasie sein „La Vision“ im „Hotel im Wasserturm“ zu Kölns Top-Lokal gemacht
- 60 **Linsengerichte:** Fünf pffiffige Gerichte mit den kleinen Hülsenfrüchten, dazu eine Warenkunde
- 66 **Magere Zeiten:** Wieso sind Spitzenköche heute alle derart schlank? Das war doch nicht immer so!
- 70 **Profitipps:** Küchenchefs verraten ihre Kniffe
- 72 **Pferdemetzger:** Das Fleisch, das Kaspar Wöhrle verkauft, ist spitze. Doch nicht jedem gefällt es
- 74 **Tafelspitz:** So gelingt die Wiener Spezialität
- 80 **Berlinale:** Vorschau aufs „Kulinarische Kino“
- 82 **Küchen-Notizen:** Was im Februar so alles Saison hat, dazu drei salzige Köstlichkeiten
- 116 **Siebeck:** Vorschläge für das Unwort des Jahres

60 Couscous von gelben Linsen



96 Sieger und Platzierte beim Riesling Cup





32 „I Vigneri“ beim Hamburger Rathaus



38 Wellness im Hotel „The Vine Spa“ auf Madeira

schmeckt den Unterschied + guckt über den Tellerrand + glaubt an das Gute im Topf + ist ein leidenschaftlicher Gastgeber

FOTOS: N. BUROHI, I. VIGNERI, G. WRAGE, WWW.DESIGNHOTELS.COM

T R I N K E N

- 76 **Teegeschirr:** Ganz schön abgebrüht, was sich Designer so alles ausdenken, um uns mit Kannen, Tassen und Zubehör den Nachmittag zu verschönen
- 94 **Winzerporträt:** Ein schwäbischer Heilpraktiker keltert Weine in Piemont – und überwacht die Gärung in seinen Stahltanks mit dem Stethoskop
- 96 **Riesling Cup 2011:** Das gab es noch nie – der Sieger vom Vorjahr hat schon wieder gewonnen!
- 102 **Wein aktuell:** Hohe Alkoholwerte? Gar nicht so schlimm. Hauptsache, die Balance stimmt
- 104 **Getränke-Notizen:** Gesunde Genüsse ohne Prozenze und Freiburgs schönste Weinadresse

T O P - T H E M A

- 85 **Single Malt Whisky:** Schottlands flüssiges Gold ist beliebter denn je. Wir haben Malts aus allen sechs dortigen Whisky-Regionen verglichen, empfehlen günstige Flaschen und erklären Begriffe

R U B R I K E N

- 3 Editorial • 6 Kulinarischer Salon • 14 Workshop
- 17 Kahls Tafelspitzen • 106 Gourmet-Shop
- 118 Leserbrief • 119 Impressum
- 120 Meine Küche und ich • 122 Vorschau

Restaurants, Hotels und Weingüter:

FFF Die Erklärung unseres Bewertungssystems steht auf Seite 119.

Titel: Seeigel und glasierte Königskrabbe mit Kalamata-Oliven, Borretsch und Kresse hat Markus Bassler bei unserem Koch des Monats Hans Horberth im Kölner „La Vision“ fotografiert.

Titelthemen: Die auf dem Titel angekündigten Themen sind im Inhaltsverzeichnis durch **rote Schrift** hervorgehoben.

Internet-Service:

www.der-feinschmecker-shop.de

Hier finden Sie auch einen Index der FEINSCHMECKER-Themen.



85 Die Brennerei Bruichladdich



„Slow Wine“, der neue Führer zu den 500 besten Winzern Italiens, liegt diesem Heft bei – eine exklusive Deutschland-Premiere