

# DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90  
Heft 1 Januar 2014 Deutschland € 9,95



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

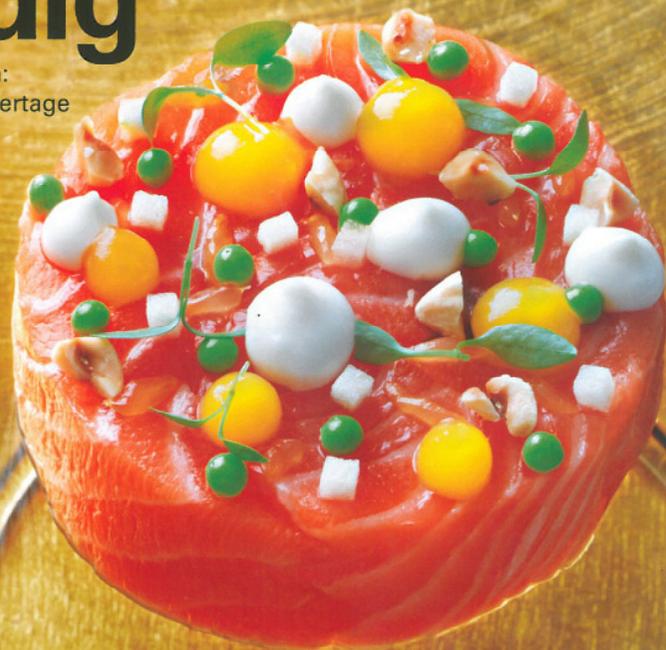
## Paris, London, Venedig

Mit vielen neuen Adressen:  
Traumstädte auch für Wintertage

**EINFACH LACHS!**  
Beizen kann jeder!  
Drei würzige Rezepte

**ALTE COGNACS**  
Die edelsten Brände  
reifen Jahrzehnte

**TASCHENBUCH**  
FEINSCHMECKER-Guide:  
Deutschlands 900 beste  
Weingüter im Test



## Messer *Special*

Basics, Luxuswerkzeuge, Pflege: Alles über die schärfsten Teile für Ihre Küche

### KÜCHEN-NOTIZEN

#### GIPFELTREFFEN IN MADRID

Was ein echter Gourmet ist, entschlackt nicht nach Neujahr, sondern fährt nach Madrid zur „Fusión“. Zur zwölften Auflage der Messe vom 27. bis zum 29. Januar hat sich das Who's who der Köche angesagt, etwa Michel Bras, Quique Dacosta, Gert de Mangelder und Kobe Desramauts. Zum Programm gehören Verkostungen, Tagungen, Showkochen im Convention Center sowie viele Veranstaltungen in Madrid. [www.madridfusion.net](http://www.madridfusion.net)

#### DER OSCAR DER SCHOKOLADE

Ein Italiener hat allen etwas vorge-macht: Davide Comaschi heißt der Gewinner der World Chocolate Masters, des weltweit bedeutendsten Schokoladen-Wettbewerbs, der von Barry



Callebaut in Paris ausgerichtet wurde. Die 19 besten Künstler kreierten in knapp zwölf Stunden: süße Werke in diversen Kategorien. Marike Van Beurden aus den Niederlanden erreichte Platz zwei, der dritte Preis ging an Deniz Karaca aus Australien.

#### FISCH FRISCH AUS DEM NETZ

Eine neue Website informiert Verbraucher über empfehlenswerte Fisch-Quellen in Norddeutschland – Züchter, Händler und Gastronomen. [www.fischeinkaufsfuehrer.de](http://www.fischeinkaufsfuehrer.de) Überregional ausgerichtet ist die Seite [www.fischbestaende-online.de](http://www.fischbestaende-online.de) vom Thünen-Institut. Hier können sich Kunden ein Bild davon machen, wie rar oder verbreitet einzelne Arten sind, und ihren Einkauf danach ausrichten.

### KAMPF DEM Neujahrskater

Köche und Barkeeper haben was gegen den Blues nach dem Feuerwerk. Hier ihre Tipps:  
**„British Breeftea“ – der Sud von 2 Stunden geköcheltem Rindfleisch** (Cornelia Poletto, Hamburg)  
**Russischer Heringsalat mit Sauerrahm** (Thomas Heiß, „Park Hyatt“, Hamburg)  
**Matjes mit Bienen-Balsamico**  
**Fenchelöl, Apfelsenf und Essiggurken** (Jens Rittmeyer, „Kai 3“, Sylt)  
**Rohes Eigelb mit Ketchup, Tabasco**  
**Worcestershiresauce und malt vinegar** (David Deck, „Pusser's Bar“, München)  
**Rollmops mit warmem Leitungswasser** (Patrick Bittner, „Le Français“, Frankfurt)  
**Sojanka mit viel gebratenem Speck und Gurken samt Lake oder eine Miso-Suppe** (Philipp Bischoff, „Amano“-Bar, Berlin)



Glaubt man aktuellen Zahlen, sind die Deutschen richtig häuslich: **98 % essen abends am liebsten zu Hause.** Aber nur 34 % haben den Partner oder die Partnerin dabei am liebsten mit am Tisch.

Umfrage: GFK 2013

### SENF: Schärfe hoch drei

Kartoffelsalat mit Würstchen ist in vielen Familien Pflicht zum Fest. Warum den Klassiker nicht mal mit apartem Senf aufwerten? Unsere drei scharfen Tipps bringen Feuer unter den Tannenbaum und schmecken auch Wintergrillern.

**1) Klostersenf.** In einer historischen Steinmühle im Kloster Bad Doberan werden die Senfkörner schonend gemahlen. Der Inhalt des kapitalen Steinguttopfs zeigt daher eine feine körnige Konsistenz und einen komplexen Geschmack. Preis (270 ml): € 6, Bezugsquellen: [www.torhaus-doberan.de](http://www.torhaus-doberan.de)

**2) Grüner Pfeffer.** Der französische Senfklassiker in der aromatischen Variante „Poivre vert“ – dezente Schärfe und cremige Textur aus dem Traditionshaus Maille. Preis (200 ml): um € 3, im Einzelhandel, Infos: [www.maille.com](http://www.maille.com)

**3) Meerrettich-Wacholder.** Ein Traumpaar! Schön scharf, fein gerührt und würzig

ist die neue Biovariante des bayerischen Senf-Experten Columella. Preis (200 ml): um € 5, Bezug: [www.mostarda.de](http://www.mostarda.de)

