

DEUTSCHLANDS BESTES FOOD-MAGAZIN

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00  
Heft 2 Februar 2009 Deutschland € 6,00

4 190170 706003 02

# DER FEINSCHMECKER

DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

## Ardennen

Winterreise zu  
Wild und Wellness

Interview  
Till Brönner,  
Jazztrompeter mit  
Genuss-Gen

## Dubai

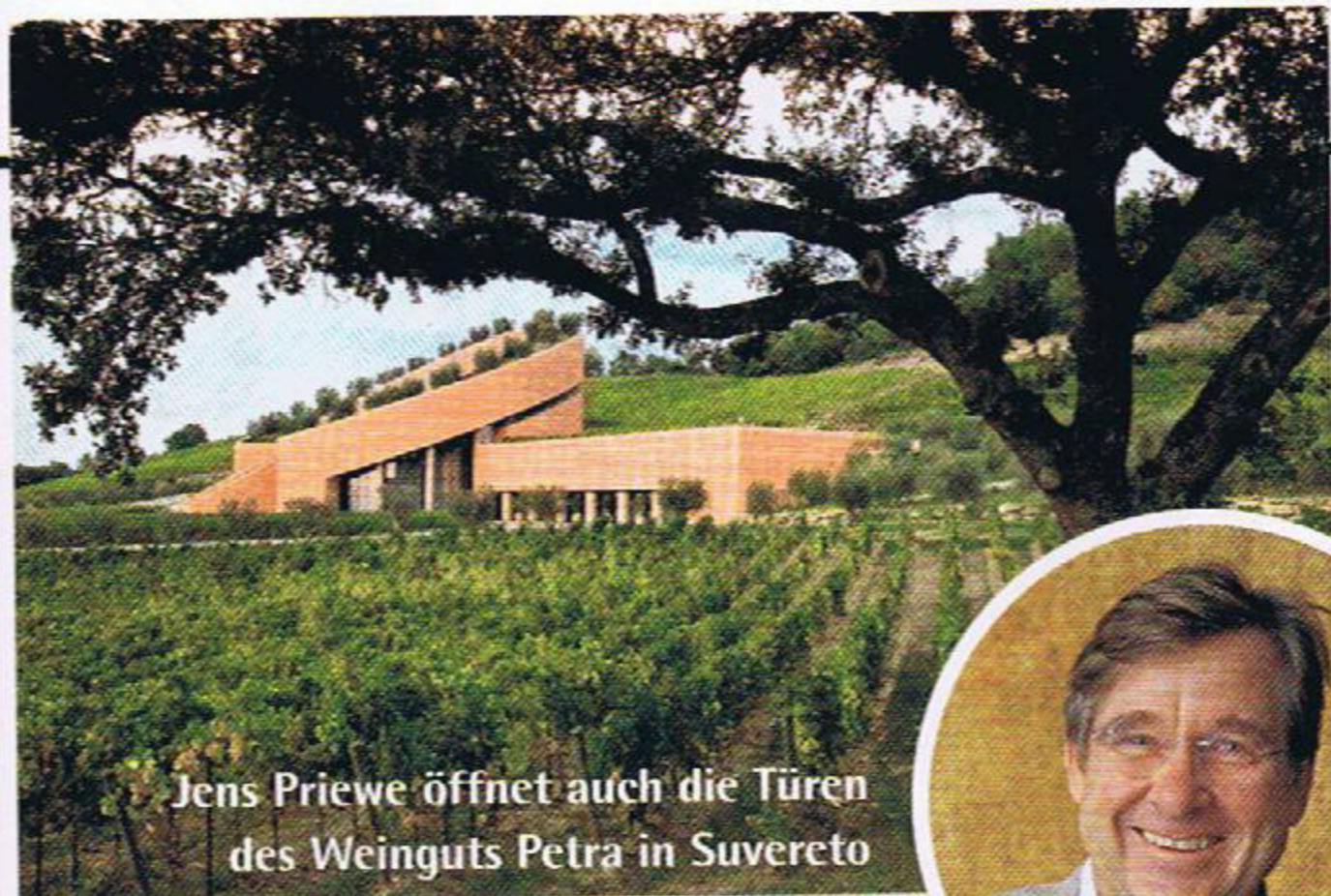
Starköche inklusive:  
das Las Vegas der Scheichs

## Hamburg

Anna Sgroi  
und ihre pure  
Italien-Küche

## Geschüttelt & gerührt

Bar-Special: Die Cocktails der 20er- und 30er-Jahre sind wieder da – und besser denn je!



Jens Priewe öffnet auch die Türen  
des Weinguts Petra in Suvereto



## Toskana-Reise zu Top-Weingütern

Die Toskana-Fraktion kann sich freuen: Dank der guten Beziehungen des Weinexperten Jens Priewe öffnen sich von Mittwoch, dem 27. Mai, bis Sonntag, dem 31. Mai, Tore und Keller der Supertuscans. Im Anbaugebiet Bolgheri sind es die Tenuta San Guido, bekannt für den Sassicaia, die Tenuta dell'Ornellaia, Ca' Marcanda von Angelo Gaja und Guado al Tasso der Marchesi Antinori. Dort wird auch zum Mittagessen eingeladen. Ein weiterer Höhepunkt ist die Region um Suvereto mit den Weingütern Tua Rita und Petra. Abends essen die Teilnehmer im legendären Lokal „La Pineta“ bei dem Ort Castagneto Carducci und in der Trattoria „Il Tarlo“ in Riomarzo. An- und Abreise individuell; der nächste Flughafen ist Pisa. Im Preis von € 1390 pro Person im DZ sind vier Übernachtungen, drei Mittag- und zwei Abendessen, Bustransfer, Winzerbesuche, Verkostungen und Ausflüge enthalten. Bei Redaktionsschluss stand noch nicht fest, in welchem Hotel die Gäste wohnen werden.

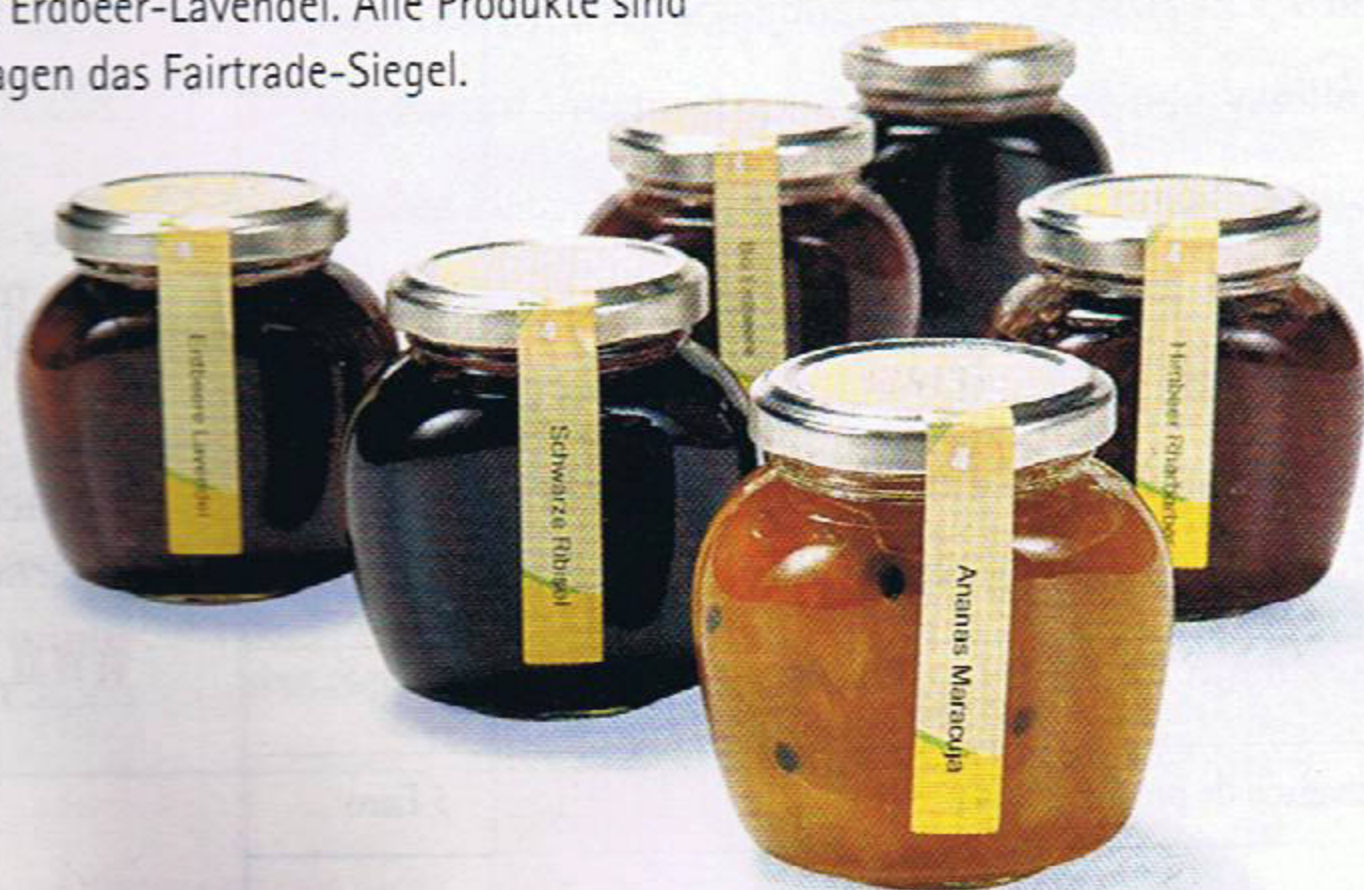
Information und Reservierung: Feinschmecker-Seminare  
Exquisite Küche, Tel. 08105-42 49, Fax 18 22

FOTOS: M. BASSLER, M. GALLI/LAIF, KUMICAK + NAMSLAU (3), WRAGE

## Frucht in Gläsern aus Österreich

Trausners Genuss Werkstatt ist ein kleines Familienunternehmen im Lungau. Dort in Mauterndorf rührt Walter Trausner seit einigen Jahren in den Marmeladentöpfen hervorragende Fruchtaufstriche und Konfitüren mit 70 Prozent Fruchtanteil. Sechs Sorten à 215 g haben wir ausgesucht: Brombeere, Erdbeere, Schwarze Ribisel (Johannisbeere), Himbeere mit Rhabarber, Ananas-Maracuja und Erdbeer-Lavendel. Alle Produkte sind biozertifiziert, viele tragen das Fairtrade-Siegel. Preis für das Sechserpaket Frucht: € 49.

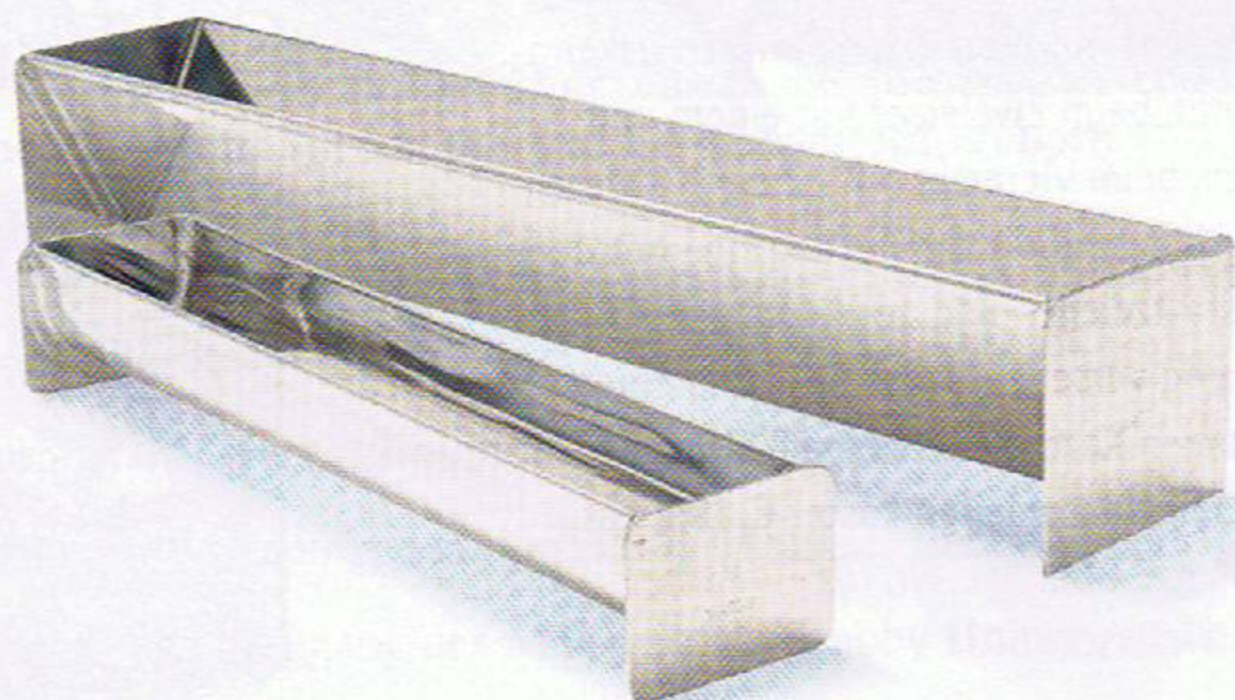
Art.-Nr. 5147



## Vanille für die herzhafte Küche

Jürgen Dollase experimentiert in dieser Ausgabe ab Seite 60 mit Vanille in der herzhaften Küche. Damit Sie die Rezepte mit den entsprechenden Gewürzqualitäten nachkochen können, haben wir ein Fünferpaket mit unterschiedlichen Sorten zusammengestellt, zu denen Verkostungsnotizen ebenfalls in Dollases Artikel stehen: je eine Stange Planifolia (4 g) und Pompona (8 g) von Madagaskar, Tahitensis von Tahiti (etwa 5 g) und Planifolia aus Tansania (etwa 4,5 g). Aus dem Kongo stammen 8 g gemahlene Planifolia. Preis: € 35.

Art.-Nr. 5148



## Terrinenformen aus Edelstahl

Wasserdicht sind die beiden Edelstahlformen der französischen Firma Matfer, die für exklusives Küchengeschirr bekannt ist. Sie eignen sich für die Herstellung von Terrinen, Mousses, Gelees, Pasteten, Farcen, Parfaits und vielem mehr. Die Form mit dem dreieckigen Querschnitt ist 50 cm lang, 9 cm breit und 7,5 cm hoch, die halbrunde 35 cm lang, 6 cm breit und 4,5 cm hoch. Preis für die beiden Formen: € 79. Art.-Nr. 5145