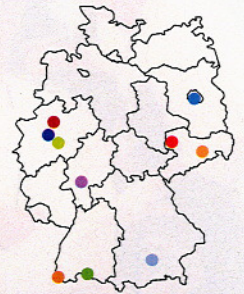


10 DINGE,

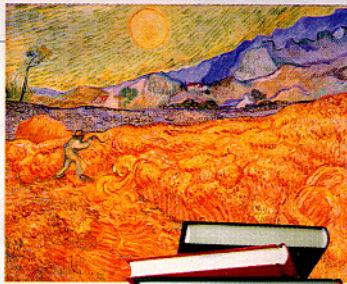
DIE SIE DIESEN MONAT NICHT VERSÄUMEN DÜRFEN



● **ESSEN, AB 20. MÄRZ:**

Ausstellung „Das schönste Museum der Welt“. Das Museum Folkwang rekonstruiert seinen legendären Sammlungsbestand von 1933 im puristischen Neubau von David Chipperfield (Museumsplatz 1, www.museum-folkwang.de).

Danach ins SzenereRestaurant „Schote“ (Emmastr. 25, Tel. 0201-78 01 07, www.restaurant-schote.de, siehe Seite 126).

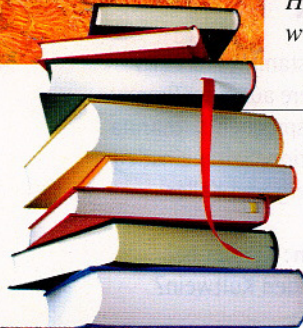


● **BERLIN, 10.-14. MÄRZ:**

Virtuelle Weltreise auf der ITB zu mehr als 180 Ländern in 26 Hallen (Jafféstraße, für Privatbesucher am 13. und 14. März, 10-18 Uhr, Eintritt € 14, www.itb-berlin.de). Danach zur **Big Bottle Party** am 14. 3. im Hotel „Palace“ (Tickets: Tel. 030-25 02 11 26, www.palace.de, siehe Seite 20).

● **DÜSSELDORF, 26. FEBRUAR-23. MÄRZ:**

26 Tage lang treten wieder mehr als 50 Restaurants aller Arten und Preisklassen aus Düsseldorf und Umgebung zur „Tour de Menu“ an, zum edlen Wettstreit um die Gunst der erwarteten rund 30 000 Gourmets und Gourmands (www.rheinlust.de).



● **LEIPZIG, 18.-21. MÄRZ:**

Kultur pur! Erst auf der **Buchmesse** (Messe-Allee, www.leipziger-buchmesse.de) die Bestseller der Zukunft entdecken, danach in „Niemanns Tresor“ die zeitgenössische Kulinarik (Thomaskirchhof 20, Tel. 0341-980 09 47, www.niemanns-tresor.de).

● **BERGISCH GLADBACH, 20. MÄRZ:**

Wo trifft man Jim Clendenen, Wilhelm Weil und andere bekannte Winzer? Wieder bei den **WINE AWARDS**, die DER FEINSCHMECKER auch 2010 auf „Schloss Bensberg“ vergibt (siehe Seite 18). Zum Wein servieren Joachim Wissler und elf weitere Küchenchefs Kulinarisches (Tel. 02204-429 30, kipker@schlossbensberg.com).



● **DRESDEN, 5.-7. MÄRZ**

Kulinaria & Vinum – schlemmen und einkaufen auf der Feinschmecker-Messe mit Spezialitäten, Verkostungen, Kochshows, Cocktailmeisterschaft und mehr (Messering 6, www.dresdner-kulinaria.de, Tageskarte € 6,50).

● **FRANKFURT, 7. MÄRZ:**

Apfelwein im Römer, Jahrgangspräsentation. Zum zweiten Mal stellen rund 40 Aussteller im Römer ihre Apfelweinspezialitäten vor. Neben vielen deutschen Produzenten kommen auch Franzosen, Schweizer und Kanadier mit Weinen und Sekten. Dauer: 14-18 Uhr (Infos und Karten: www.apfelwein-im-roemer.de).



● **MÜNCHEN, 9.-30. MÄRZ:**

Krimifestival mit 70 Autoren (www.krimifestival-muenchen.de), darunter Meister der Hochspannung wie Frank Schätzing, Ian Rankin, Daniel Depp. Den Überblick garantiert Otto Koch mit seinem neuen Restaurant „181 First“ im Olympiaturm (Spiridon-Louis-Ring 7, Tel. 089-30 66 85 85, www.restaurant181.com).

● **WEIL AM RHEIN, AB 20. MÄRZ:**

„Die Essenz der Dinge“ im Vitra Design Museum. „Weniger ist mehr“ – die Schau beleuchtet dieses Motto der Moderne in vielen Ausprägungen, vom Thonet-Stuhl bis zum iPod (Charles-Eames-Str. 1, Tel. 07621-702 32 00, www.design-museum.de). Gut, dass man im Restaurant „Adler“ (Hauptstr. 139, Tel. 07621-982 30, www.adler-weil.de) noch aus dem Vollen schöpft – mit Gänseleber, Trüffeln & Co.



● **SINGEN, 18. MÄRZ:**

Die Bodenseeregion tischt beim **Kochfestival „Die Südländ Köche“** in der Stadthalle auf. Könner bringen Felchen, Lamm, Wild, Kräuter, Gemüse auf die Teller. Dabei sind Peter Vögele, Clemens Baader und Klaus Neidhart (Hohgarten 4, Tel. 0172-742 15 33, www.suedland.net, Eintritt: € 38 pro Person).