

Das Biss-Magazin geht ins 3. Jahr

BISS geht ins dritte Jahr, mit noch mehr dentaler und mentaler Schärfe. Viele bekannte Persönlichkeiten begleiten unser Magazin vom Start weg. Einige markante Stimmen an dieser Stelle.

Rheingau-Rochaden: Neue Küchenchefs für zwei Toplokale

Patrik Kimpel verlässt nach 20 Jahren das Kronenschlösschen im Rheingau, Sebastian Lühr wird neuer Küchenchef. Auf Sven Messerschmidt von der Burg Schwarzenstein folgt Dirk Schroer vom Toprestaurant Caroussel in Dresden.

Sternekoch Bobby Bräuer will mit BMW Gas geben

Das gerade eröffnete Restaurant EssZimmer soll der neue Hot Spot für Gourmets in München werden. Topkoch Bobby Bräuer und Betreiber Michael Käfer bringen dazu die richtigen Voraussetzungen.

Chenin Blanc: Das verkannte Wein-Genie

Gemessen daran, wie großartig ein Chenin Blanc zu werden vermag, wird er noch immer viel zu wenig beachtet. Wir wollen Lust auf die bessere Seite der Loire machen.

Literatur & Tafelfreuden

Kein Festival verbindet Küchenkunst und Wortgenuss so spannend und appetitlich wie das „Wort-Menü“ am Bodensee. Essen & Trinken mit Phantasie & Poesie.

Der Pate vom Opernplatz Mario Saravini sagt Ciao

Über 20 Jahre prägte Mario Savarini die Gastronomie am Frankfurter Opernplatz, einer der wichtigsten Adressen der Stadt. Jetzt nahm der Pate überraschend Abschied.

Von Kaschemmen & Nobelherbergen

Frankfurt hatte bereits im Mittelalter mehr Hotels und Restaurants zu bieten als die meisten Städte in Deutschland. Eine vergnügliche Zeitreise mit fast vergessenen Bildern und Adressen.

Gastro News Frankfurt: Die Stellas ziehen in die Osteria Enoteca

Die Stellas haben ihr Restaurant an der Freßgass aufgegeben und ziehen in die ehemalige Osteria Enoteca nach Rödelheim. Auf die Freßgass kommt dafür jetzt das Lokal Wolfgang's *** Das Westend hat sein Le Café wieder *** 45 x Top Lounge

Neuer Küchenchef für die Margarete

Im sehr beliebten Trendlokal Margarete in der Frankfurter Altstadt besinnt man sich wieder auf Traditionelles. Neuer Koch, neue Küche, neues Konzept.

Michelin demaskiert?

Sinkende Auflagenzahlen, Listen mit Tester-Namen und Köche, die zur Kasse gebeten werden: Der Michelin in Frankreich hat Probleme.