

Das Biss-Magazin geht ins 3. Jahr

Mit noch mehr dentaler und mentaler Schärfe. Und einer stetig wachsenden Leserschaft in ganz Deutschland, wobei wir auch unsere Leser in ganz Europa sowie Japan, Russland, China und anderen Ländern sehr begrüßen. Viele bekannte Persönlichkeiten begleiten unser Magazin vom Start weg an. Einige markante Stimmen an dieser Stelle.

Kommentare & Kurzkritiken



Was zeichnet, außer einem selbstverständlichen Maximum und Optimum handwerklicher Professionalität, eine Küche aus, die eine Große Küche ist? Kritisch muss sie sein im Sinne einer ständigen Reflexion der eigenen Qualität und Leistung. Sie muss, wie überlegen, überlegt und reflektiert auch immer gemacht, emotional grundiert sein. Eine emotionslose Küche braucht weder gekocht zu werden, noch braucht sie irgendein Gast. Sie muss unbeirrbar unabhängig sein, von Trends ebenso wie vom Diktat einer Kritik, die sich selbst zur Norm erhebt. Sie muss subjektiv und individuell sein und aus beidem ihre Unverwechselbarkeit ableiten. Wie lautet die ausdrücklich erklärte Leitlinie von BISS? Kritisch, emotional, unbeirrbar unabhängig, subjektiv und individuell – was für verblüffende Parallelen!

Hermann Bareiss, Hotel Bareiss, Baiersbronn



BISS ist das aktuellste kulinarische Magazin in Deutschland mit Informationen, die ich nicht mehr missen möchte

Egbert Engelhardt, Geschäftsführer Consortium Gastronomie GmbH, Wiesbaden



Bestens recherchierte Informationen aus allen Bereichen des kulinarischen Spektrums, gut eingekocht und heiß, da meist zuerst, serviert! Das ist es was ich besonders am BISS-Magazin schätze,

Otto Geisel, Institut für Lebensmittelkultur, Weinexperte, München



Biss macht seinem Namen alle Ehre – bissig – aktuell – seriös und immer am Puls der Gastro-Szene! Ein Internet-Magazin auf das ich immer mit Spannung warte! Werdet 2013 noch „BISSiger!

*Harry H. Hochheimer, Wein- und Gastronomie-Beratung,
Liederbach am Taunus*



Jeder kulinarische Liebhaber, ob Profi oder nur Freund von gutem Essen, sollte BISS kennen. Das Online-Magazin steht für wertvolle Informationen und interessante Entdeckungen zu aktuellen Themen, die zusätzlich inhaltlich sowie optisch erstklassig dargestellt werden. Ich kann das nur empfehlen!

Klaus Peter Kofler, CEO Kofler & Kompanie AG, Berlin



Glückwunsch zu diesem erfolgreichen Internet-Magazin. Immer aktuell, gut recherchiert, zeitnah übermittelt, charmant „BISS-ig“ und damit dem Zeitgeist entsprechend.

Karl Nüser, Hotelier und Gesellschafter Nassauer Hof, Wiesbaden



Ich kann insgesamt zum Auftritt von BISS nur gratulieren. Das Magazin ist informativ, aktuell und spannend.

Hans B. Ullrich, Hotelier Kronenschlösschen, Gründer und Veranstalter des Rheingau Gourmet- und Wein-Festivals



Das BISS-Magazin recherchiert sachlich, kritisch und kompetent die Neuigkeiten unserer Branche. Biss ist zeitgeistig, nachhaltig und es überrascht immer wieder in vielseitiger Hinsicht. Vielen Dank – eine Freude, regelmäßig BISS zu lesen!

Cyrus Heydarian, Hoteldirektor Breidenbacher Hof, Düsseldorf



Das kulinarische Online-Magazin BISS bietet ein schnelles und unterhaltsames Update für alle, die das gute Leben lieben. Mit Kompetenz und amüsiert distanzierterem Blick auf die Szene macht Biss „Appetit“ auf mehr!

Heike Maurer, Moderatorin, & Buchautorin, Frankfurt



Es gibt kein Magazin, welches die Gastronomie mit so viel „Biss“ beleuchtet. Die Inhalte begeistern mich immer wieder aufs Neue. Gut recherchiert, ansprechend präsentiert und aktuell. BISS schafft Trends und ist Trend!

*Carsten Rath, Keynote Speaker & Service Excellence Experte,
Bonn*



Das kulinarische Magazin wird schnell zur bundesweit begehrten Pflichtlektüre von vielreisenden Freunden des guten Geschmacks avancieren. Ob gastronomischer Insider, Gourmet oder anspruchsvoller Hotelgast – ihnen allen serviert BISS in

lesefreundlich komprimierter Form exklusive Branchen-News elektronisch frei Haus. Zum Autorenteam gehören die besten deutschen Gastro-Autoren; deren konstruktiv-kritische Federn garantieren journalistische Top-Qualität und absolute Seriosität. Genau das ist es, was mich von BISS überzeugt hat!

Wolfgang Schmitz, Gründer der Fachzeitschrift Tophotel, Landsberg



Biss hat den notwendigen Biss, um ernst genommen zu werden. Weiterhin viel Erfolg!

Eckart Witzigmann, Jahrhundertkoch, Professeur de Cuisine, München



BISS, passt! Biss kommt von Beißen und beisst zu Recht die,
die uns Mist
auf den Teller laden und empfiehlt uns die anderen, bei denen
wir zubeißen
dürfen, sollen, müssen..... und schlürfen!!! Bleibt so gut wie
Ihr seid.

Peter Zingler, Schriftsteller und Drehbuchautor, Frankfurt

Photo Credit: Privat, Vincenzo Mancuso