

Foodblogger: Die neue Fress-Klasse

Vorsicht vor unseriösen „Kritikern“, man geht ihnen im Internet vielleicht ins Netz. Jetzt wurde ein besonders unmoralisches Angebot bekannt.

Schuhbeck würzt jetzt in Frankfurt

Alfons Schuhbecks hat in Frankfurt einen großen Küchenladen eröffnet. Aber zwei Lokale, die in der Region unter seinem Namen laufen, sind insolvent.

Braufactum: Bier für Weintrinker

Mit der feinen Bier-Manufaktur Braufactum kommt frischer Schaum in ein leicht schal gewordenes Genre. Immer mehr Toprestaurants entdecken den neuen Qualitätsstoff für ihre Menüs.

Neues Lokal: Allgaiers statt Gargantua

In prominenter Lage wird im Frankfurter Westend im Sommer das Lokal Allgaiers eröffnen, wo einst das Gargantua zu Hause war. Herzhafte klassische Küche, ein stattlicher Weinkeller, entspannte Atmosphäre und eine intime Efeu-Terrasse sollen Gäste bringen.

Schöner Spuk Warum das Grand Hotel Heiligendamm gespenstisch bleiben wird

Die Hotel-Pleite war abzusehen, was aber sind genau die Gründe dafür. Eine Bewertung von Hotel & Küche.

Restaurant Rochaden

Neuer Küchenchef im Biancalani *** Wechsel von der Osteria zur Villa Philippe *** Neuer Sommelier bei Zarges *** Elena Weber ist jetzt im Micro von Mario Lohninger

Neue Chefin beim Gault Millau

Patricia Bröhm löst Manfred Kohnke ab, der den Gourmet Guide 29 Jahre lang in Deutschland führte.

Der neue 3-Sterne-Star aus Frankreich

Der neue Michelin krönt den Alpenkoch Emmanuel Renaut vom Restaurant Flocons de Sel in Megève mit dem dritten Stern. Das geht in Ordnung. Sonst darf man beim Guide Rouge auch wegen der neuen Preispolitik wirklich Rot sehen.

Margarete hat eröffnet

Mit dem neu eröffneten Lokal Margarete entwickelt sich die Braubachstraße in der Frankfurter Altstadt zu einer Küchen- und Kunstmeile.

Schattners Wein-Chat

Der Sommelier weiß Rat

Der Rat des Sommeliers Kai Schattner ist gefragt. Leser erhalten hier nützliche Tipps zum richtigen Umgang mit dem Wein.