

Restaurantkritik Sra Bua by Juan Amador

Asiatisch für Fortgeschrittene: Im Kempinski Gravenbruch wird jetzt unter dem Patronat von Drei-Sterne-Koch Juan Amador eine sehr anspruchsvolle Küche geboten, die viele Erwartungen weckt.

Weltklasse-Pâtissier Hümbs geht ins 2-Sterne-Restaurant Haerlin

Christian Hümbs verlässt das Restaurant La Mer auf Sylt und wechselt ins Haerlin nach Hamburg. Auch Sarah Henke vom Sylter Spices soll überraschend abgelöst werden.

Michelin 2014: Die Sterne verlieren ihren Glanz

Der neue Michelin Frankreich wirkt müde. Was ist aus dem einst stolzen Gourmet Guide geworden?

Murks & Knurps beim großen Pellegrino Köche-Gipfel

Wie viele Gourmet-Preise braucht Deutschland? Und was bringen sie für Erkenntnisse? Manchmal werden sie zu Appetitzüglern.

40 Jahre Parthenon: So kocht man sich in den Olymp

Gelage mit Top-Küche, gutem Wein und Lebensfreude – beim Ausnahme-Griechen Parthenon darf man viel erleben. Und das seit vier Jahrzehnten.

Hotel-Traveller: Neue Ausgabe mit Hotel-Test Kameha Grand

Das neue Internet-Magazin Hotel-Traveller aus dem BISS-Verlag: Hotel-Test Kameha Grand in Bonn *** Robinson ist jetzt Insel-Gourmet – Die Malediven ändern ihr Image *** Marbella: Comeback einer Diva *** Und vieles mehr

Nur schöne Gäste sind gute Gäste

Sind nur schöne Gäste in Paris willkommen? Hotels und Restaurants sortieren gerne.

Angezapft: Tankstelle wird Bierbrauerei

Die kleine feine Biermanufaktur „BrauStil“ zeigt mit Handwerkskunst und Individualität warum der Trend zu intelligentem Biergenuss anhalten wird.

Aufgespißt: Ups & Downs in der Gastronomie

Nicht alles macht Appetit: Die Ups & Downs in der kulinarischen Szene.

Englands bekanntester Sternekoch Heston Blumenthal wird erneut zum Übeltäter

Gäste im Restaurant Dinner an Noroviren erkrankt. Die gleichen Probleme in seinem Lokal Fat Duck liegen ebenfalls noch schwer im Magen.