

# **Asiatische Küche in Bestform**

So könnte die neue Aromen-Küche aussehen. Die Sra Bua Restaurants zeigen die Trends, mit Gerichten von Juan Amador, Dennis Meier, Tim Raue, Henrik Yde Anderson und Frank Heppner.

---

## **Malediven: Robinson ist jetzt Insel-Gourmet**

Als der Tourismus vor 40 Jahren begann lockten die Malediven in erster Linie als Tauchparadies. Jetzt werden die Reisenden stärker denn je mit Lifestyle-Ideen und Feinschmecker-Angeboten angezogen. Aus Robinson wurde ein Insel-Gourmet.

---

## **Die erste Duft & Drink Bar der Welt**

Barkeeper Arnd Heissen will die Gäste an der Nase herumführen – direkt ins neue Fragrances im Ritz-Carlton nach Berlin.

---

# **Was ist mit den Pariser Top-Köchen los?**

Die Pariser Spitzengastronomie verändert sich rasant, großer Wechsel bei den Top-Köchen.

---

## **Marbella Club: Die alte Diva tanzt noch**

60 Jahre Marbella Club. Nur wenige Hotels haben eine so aufregende Geschichte zu bieten, wie der Marbella Club an der Costa del Sol. Was aber kann diese Legende heute noch bieten?

---

## **Marc Schulz kocht nicht mehr im Jumeirah**

Überraschend hat nach nur einem Jahr an der Spitze Küchenchef Marcus Schulz das Hotel Jumeirah in Frankfurt verlassen.

---

# **Neuer Küchenchef bei Lafer: Markus Langmann**

Ein junges Talent steht jetzt an der Spitze im Restaurant Le Val d'Or auf der Stromburg in Stromberg.

---

# **Villa Merton: Sternekoch Matthias Schmidt hört auf**

Matthias Schmidt wollte eigentlich gemeinsam mit Patron Kofler an anderer Stelle seine konsequente Regioanlküche weiterführen und die Idee Back to the Roots noch stärker umsetzen. Jetzt kam es ganz anders.

---

# **Mallorca: Vorhof zur Service-Hölle**

Die Branchen-Experten Sabine Hübner und Carsten Rath besuchen für uns Hotels in aller Welt und überprüfen deren Gastfreundlichkeit und Serviceeinsatz. In Mallorca erlebten sie ihr blaues Wunder.