

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 Regionalküche 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.