

Küchenwechsel bei Amador, Tigerpalast & Lafleur

Wechsel im Tigerpalast und bei Lafleur, Juan Amadors Küchenchef geht. Viele Rochaden in der Spitzengastronomie.

Die Service-Kolumne

Unser Test-Team war wieder unterwegs und hat Schönes und weniger Gutes erlebt: Ungeahnte Ehrlichkeits-Offensive bei Lufthansa. Schnödes & Ödes im Hotel Leonardo Royal in Frankfurt.

Restaurant-Kritik: Villa Rothschild

Der Wechsel an der Küchenspitze wurde mit Spannung verfolgt. Auf Christoph Rainer folgte mit Christian Eckhardt ein weit weniger bekannter Koch, der aber doch ziemlich unangestrengt und sehr schnell seinen eigenen Stil zeigt.

Salon: Der leiseste Champagner der Welt

Perlen für den Feingeist: Der neue Jahrgang 2002 des kleinen feinen Champagnerhauses Salon ist grandios.

Rheingau: Exotik Deluxe beim Gourmet-Festival

Beim Gourmet & Wein-Festival im Rheingau wird mehr denn je über den Tellerrand geblickt. Gastköche aus Hongkong, Thailand, Mexiko und Südafrika garnieren das Großereignis mit weltläufiger Raffinesse und Exotik.

Gault Millau 2015: Christoph Rüffer ist Koch des Jahres

Das Restaurant Hearlin im Hamburger Vier Jahreszeiten ist in Feierlaune und stieg mit 19 Punkten in den Küchenolymp auf. Alle Gewinner und Verlierer finden Sie hier:

Gault Millau 2015: Die besten Köche in Hessen

Die Villa Rothschild in Königstein im Taunus gehört zu den großen Gewinnern, Küchenchef Christian Eckhardt und sein Team haben sich souverän an die Spitze gesetzt.

Sylt 2-Sterne-Lokal La Mer schließt

Das Hotel A-Rosa in List schließt sein hochdekoriertes Spitzenrestaurant. Küchenchef Sebastian Zier ist dann mal weg.

Hollands beste Restaurants

Bei 3-Sterne-Koch Jonnie Boer stellen sich die Gäste jetzt selbst ihr Menü zusammen. Interessante Neuzugänge.

Restaurants sollen lockerer

werden

Die guten und die schlechten Trends 2015.