

# **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.

---

## **Der neue Michelin 2015**

Der große Knall blieb aus, es gibt kein neues 3-Sterne-Restaurant in Deutschland. Dafür aber gleich drei mit 2 Sternen. Die Gewinner und Verlierer erfahren Sie in unserem Bericht.

---

## **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.

---

## **Wer will Johann Lafer zerstören?**

Stimmen von Branchen-Persönlichkeiten zu Razzia und Medien. Es kann jeden Hotelier & Gastronomen treffen.

---

## **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?

---

## **Ein Spitzenspanier in Deutschland**

In Deutschland gibt es kein herausragendes spanisches Restaurant. Immerhin ist jetzt Sternekoch Bernd Knöller aus Valencia zu Gast und zeigt, wie es geht

---

## **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.

---

# Wein des Monats: Sancerre von Vacheron

Wer trinkt eigentlich noch Sancerre? Wir, weil wir mit der Domaine Vacheron einen reinen Wein einschenken können.