

# **Holbein's: Lohninger geht, Großmayer jetzt Küchenchef**

Wechsel ab 1. Juli. Sushi-Meister Kawano Hirofumi bleibt.  
Mario Lohninger zieht es wieder in den Familienbetrieb.

---

# **On The Road Again: Street Food**

Ein Trend rennt um die Welt. Bleibt er flink oder läuft er  
sich bald tot?

---

# **3-Sterne-Koch Kevin Fehling zieht nach Hamburg**

Konzept mit exklusivem Chef's Table und wenig Gästen.

---

**Durst                    nach                    flüssigen**

# Antiquitäten

Das Verlangen nach dem besonderen Geschmack. Gereifte Champagner und andere Altersweisheiten.

---

## Das Methusalem Kompott: Molekularküche für Alte & Kranke

Schluck schwere Not: Die Molekularküche schlägt einen neuen Kurs ein.

---

## Asian Style: Kein Trend, sondern neue deutsche Küche

Immer mehr deutsche Köche nutzen Asiens Aromen, selbst Klassiker wie Hummer baden in Kokos und Chili.

---

## Gastro News Rhein-Main

Neuer Küchenchef im Jumeirah Frankfurt \* Straub zieht vom

Weinsinn in den Höerhof \* Neue Grill & Winebar auf Burg Schwarzenstein

---

## **Villa Vinum: Endlich eine richtig gute Wein-Bar**

Und das auch noch in Offenbach. Helgo Karrer feiert Comeback und überzeugt mit Qualität.

---

## **Hotelwelt: Sex & Drugs & Rock 'n' Roll oder nur Blood & Sweat & Tears?**

Jeder glaubt ein Hotel führen und ein Restaurant eröffnen zu können. Experte Carsten K. Rath sagt, wie es wirklich ist.

---

## **Knackpunkt Hummer**

Es gibt europäische und amerikanische Hummer mit feinem Unterschied, den man jetzt bei einem Sterne-Menü mit verschiedenen Arten herausfinden kann.