

# High End: Cannabis Dinner

Kreative Haschisch-Gerichte werden zum Trend.

---

## Landgasthöfe sterben nicht überall aus

Zwei positive Beispiele und viele Gründe, warum viele Wirtshäuser scheitern.

---

## Wein: Brauchen wir Räuschling, Blauen Affenthaler und Tauberschwarz?

Die spannende Wiederentdeckung historischer und vergessener Rebsorten. Aber: Wie schmecken die eigentlich?

---

# **Der mutigste Sterne-Koch Deutschlands: Kesselfleisch statt Hummer**

Der 2-Sterne-Koch Sebastian Frank aus Berlin hat sich mit tollkühnen Gerichten an die Spitze gearbeitet.

---

# **Blanc Fumé von Bietighöfer: Winzerwunder aus der Pfalz**

Auf diesen Newcomer und seine Weine haben wir gewartet.

---

# **Big Apple: Furioser Schaumwein vom Bretonen Sasha Crommar**

Die große Apfelweinmesse Cider World in Frankfurt überrascht, enttäuscht und macht neugierig zugleich.

---

# Bei Emirates trinkt es sich besser mit Mouton & Co

Über den Wolken muss die Weinauswahl wohl grenzenlos sein. Luxus-Flaschen an Bord: Die Emirates Vintage Collection.

---

## Die letzten Tickets: Sparkling Festival präsentiert Sekte & Champagner

140 verschiedene Erzeugnisse von 50 Sektkellereien und Champagnerhäusern werden am 3. Juni in der Villa Kennedy in Frankfurt zu verkosten sein.

---

## Kreativer Sushi Shop mit neuen Finessen

Phantasievolles aus der Welt der Sushis, Lieferservice gratis.

---

# Das Restaurant Weinsinn in Frankfurt hat eröffnet

Die Stadt hat eine neue schöne Adresse. Wie gut sie ist, wird sich noch zeigen.