

Schloss-Koch Martin Scharff: Keine Lust mehr auf den Michelin-Stern

Die Heidelberger Schlossweinstube verändert deutlich ihr Konzept. Absage an Instagram & Pinzetten-Küche

Gyoza: Trend aus Paris kommt nach Frankfurt

Gefüllte Teigtaschen als Imbiss für Gourmets.

Michelin Deutschland 2020: 3 Sterne für Rutz in Berlin, 2 Sterne für Gustav in Frankfurt

Die Schwarzwaldstube verliert durch den Brand ihre drei Sterne. Alle Gewinner und Verlierer auf einen Blick.

Newcomer & Klassiker: Großes Tasting mit 500 Weinen

Nur noch wenige Tage bis zum Großereignis: Jubiläumsmesse von Beesdo & Cap am 1. März in der Kameha Suite in Frankfurt mit vielen Weingütern aus aller Welt.

Nach dem Brand: So geht es mit der Traube Tonbach weiter

Aber: Wie wird der Michelin die Schwarzwaldstube bewerten? Der Gourmet Guide erscheint jetzt im März.

Vom Lafleur ins Favorite: Tobias Schmitt wird Küchenchef

Mainz hat ein hoffnungsvolles Talent gewinnen können.

Michelin kippt um: Paul Bocuse vom Sockel gestürzt

Auch drei Sterne gelten nicht für die Ewigkeit. Nach Heaberlin, Veyrat und Barbot wird auch der kulinarische Nationalheld Bocuse degradiert.

Gastro News: Top Pasta, Frauenpower im Weinberg & Astor Film Lounge

Pasta-Meister Saro Barbagallo kocht wieder *** Die neue Astor Film Lounge & Bar *** Frauenpower beim Gourmet Festival.

Madrid: Neues Four Seasons Hotel mit Drei-Sterne-Koch Dani Garcia

Rooftop-Restaurant und das größte Spa der Stadt.

Was macht eigentlich Bordeaux?

Die berühmte Weinbauregion hat ihr Problem noch immer nicht erkannt. Und weiß offenbar keine Lösung.