

Gault & Millau 2014: Die besten Köche Hessens

Der neue Gault Millau 2014: Mit Ingo Bockler aus Herleshausen, Markus Medler aus Maintal und Adalbert Seebacher aus Oberursel steigen drei Köche auf, die nicht im Zentrum der kulinarischen Macht Frankfurt arbeiten, sondern auf dem Land.

Restaurantkritik Moriki: Asiatisch für alle

Das neue Lokal in der Deutschen Bank in Frankfurt scheint eine gute Geldanlage zu sein. Die Küche zeigt sich vielseitig, aber auch eigenwillig.

Yello-Musiker Meier eröffnet Steakhäuser in ganz Deutschland

Der Schweizer Musiker, Rinderzüchter und Weingutsbesitzer Dieter Meier will Steakhäuser in ganz Deutschland etablieren. Das erste soll jetzt im November in Frankfurt eröffnet werden.

Weltklasse Patisserie: Köllers gesammelte Naschwerke

Dolce Vita für Fortgeschrittene. Ob Macarons, Pralinen oder Desserts, Florian Köller gehört zu den besten Pâtisseries des Landes und hat mit seinem L'Art Sucré eine neue kunstvolle Kollektion vorgelegt.

Marc Schulz ist neuer Küchenchef im Hotel Jumeirah

Der Nachfolger von Martin Steiner sorgt für eine Überraschung.

Wein News Flüssiges & Überflüssiges

Deutsche Wein-Elite geht auf Tournee *** Eine schlaue Maschine soll Weine besser machen *** Winzerinnen-Dinner *** Schinken & Wein *** Exotisches Franken

Rarität: Macarons mit Gänseleber und Trüffel

Patissier Florian Köllers limitierte Sonderedition mit hochspeziellen Macarons sind das richtige Naschwerk für die Feiertage.

Restaurantkritik Ambiente Italiano

In der Nähe des Frankfurter Flughafens, hebt in Kelsterbach ein italienisches Ristorante mit guten Weinen und ebensolcher Küche ab. In der Alten Oberförsterei ist seit fünf Jahren das Ambiente Italiano zu Hause.

Hotel News

Restaurant Haerlin im Hamburger Vier Jahreszeiten glänzt mit neuer Optik *** Althoff-Hotel am Schlossgarten ist jetzt schwäbisch kreativ *** Das kleinste und elitärste Restaurant von Hongkong findet man im Mandarin Oriental

Restaurant Kraftwerk zeigt Power

Bertl Seebacher startet in Oberursel bei Frankfurt mit neuem Restaurant, das mit Oldtimern garniert ist. Und wirft die Frage auf: Warum sind Österreichs Köche solche Wunderwuzis?