

Schöner Spuk Warum das Grand Hotel Heiligendamm gespenstisch bleiben wird

Die Hotel-Pleite war abzusehen, was aber sind genau die Gründe dafür. Eine Bewertung von Hotel & Küche.

Restaurant Rochaden

Neuer Küchenchef im Biancalani *** Wechsel von der Osteria zur Villa Philippe *** Neuer Sommelier bei Zarges *** Elena Weber ist jetzt im Micro von Mario Lohninger

Neue Chefin beim Gault Millau

Patricia Bröhm löst Manfred Kohnke ab, der den Gourmet Guide 29 Jahre lang in Deutschland führte.

Der neue 3-Sterne-Star aus Frankreich

Der neue Michelin krönt den Alpenkoch Emmanuel Renaut vom Restaurant Flocons de Sel in Megève mit dem dritten Stern. Das geht in Ordnung. Sonst darf man beim Guide Rouge auch wegen der neuen Preispolitik wirklich Rot sehen.

Margarete hat eröffnet

Mit dem neu eröffneten Lokal Margarete entwickelt sich die Braubachstraße in der Frankfurter Altstadt zu einer Küchen- und Kunstmeile.

Schattners Wein-Chat Der Sommelier weiß Rat

Der Rat des Sommeliers Kai Schattner ist gefragt. Leser erhalten hier nützliche Tipps zum richtigen Umgang mit dem Wein.

Köche gehören an den Herd

In einem Spitzenrestaurant zahlt man zu zweit spielend 500 €. Der Gast hat ein Anrecht, auch den Spitzenkoch selbst zu erleben und nicht nur seine Mannschaft. Das ist aber leider nicht immer der Fall.

Stammgäste notwendig & übel

Stammgäste können nerven. Die Küche, den Service und andere Gäste. Ein Thema, vier Meinungen.

Die neue Kultur & Küchenmeile

Bis gestern war die Brauchbachstraße in Frankfurt eine Galerienmeile, jetzt kommen immer mehr spannende Lokale dazu. Ein neues Ausgehrevier entsteht.

Der süßeste Laden der Stadt

Ach, wie süß, bei Bitter & Zart schmecken sogar die Macarons. Jetzt zog das schnucklige Frankfurter Geschäft von der Domstraße in die Brauchbachstraße und hat dort in ganz großem Stil als Café und Salon eröffnet.