

Michelin Bib Gourmand: Auch die kleinen Sterne sind wertvoll

Gut & Preiswert ist dem Michelin erstmals eine eigene Ausgabe wert.

Der neue Gault & Millau: Peter Maria Schnurr vom Falco in Leipzig ist Koch des Jahres

Der neue Gault & Millau kritisiert mehr Schein als Sein und mehr Technik als Genuss in der deutschen Küche / Präsentation der besten Gemüse-Gerichte / Besondere Würdigung junger Talente.

Penfolds: Dürfen Weine nach Badesalz & Cola schmecken?

Der berühmteste australische Wein geht mit neuer Kollektion auf Welttournee. Tischrunde mit Weinmacher Peter Gago.

Michelin 2016: Neue & Verglühte Sterne

Neu: 2 Sterne für Lafleur und Tiger-Restaurant, 1 Stern für Gustav, Villa Merton und Seven Swans in Frankfurt. Kevin Fehling erhält wieder 3 Sterne für sein neues Restaurant in Hamburg.

Brain Food: Gute Adressen für Dichter & Denker

Essen ist auch Nahrung fürs Gehirn. Wein sowieso. Beides muss zusammenfinden, aber nur in einer ganz bestimmten Atmosphäre.

Simon Stirnal wird neuer Küchenchef im Hotel Kronenschlösschen

Chef Sebastian Lühr wechselt ins Wiesbadener Gastronomie-Unternehmen Consortium.

Sra Bua by Amador im Kempinski: Dennis Maier geht, Simon Prokscha ist jetzt Küchenchef

Sparpolitik als Neustart? Die Umstrukturierung der Gastronomie-Leitung hat vielleicht auch wirtschaftliche Gründe.

Freßgass: Johannes Ballmann wird Küchenchef bei Zarges

Frankfurts populäre Flaniermeile Freßgass steht mit zwei Neuzugängen wieder besser im Futter.

Venedig: Pop-Küche im Palazzo

Davide Oldani wird Berater des Hotels Aman Canal Grande in Venedig und präsentiert jetzt seine neue spannende Speisekarte.

Die neue Frankfurter Freßgass

Meetingpoint Wallstraße Sachsenhausen. Alle reden vom Bahnhofsviertel, doch das Brückenviertel zeigt immer mehr seine Qualität. Der Neuzugang Fame mit toller Porchetta.