

Probleme beim Elite- Österreicher Obauer

Gäste wollen nicht nur gutes Essen, Atmosphäre und Service wiegen noch schwerer, vor allem, wenn beides unharmonisch ist.

Der neue Michelin Frankreich

3 Sterne für Yannick Alléno in Paris und 3 Sterne für einen kleinen Familienbetrieb in den Savoyen. Aufsteiger, Absteiger.

Gefundenes Fressen

Bemerkenswerte kulinarische Artikel: Dollase, Siebeck, Foodblogger.

Schlosshotel Lerbach schließt

Wieder ein 2-Sterne-Restaurant weniger. Nils Henkels Zukunft weiter ungewiss.

Tim Raue: Neue Factory Küche in Berlin

Das Energiebündel eröffnet sein viertes Lokal im schicken Loft-Look mit grenzübergreifender Küche.

Lohninger: Deutschlands beste Pastrami

Die legendäre New Yorker Delikatesse Pastrami ist auch in Deutschland zum Trend geworden, wurde bislang aber schlecht kopiert. Endlich gibt es auch bei uns eine gleichwertige Adresse.

Neues Lokal: Weinsinn bekommt Zuwachs

Das sehr beliebte Restaurant Weinsinn in Frankfurt wird sich um ein zweites Lokal in der Nähe erweitern. Küchenchef wird Jochim Busch vom Tigerpalast.

Atlantic verkauft: Wird das Hotel jetzt besser?

Der neue Besitzer Dr. Broermann, der mit der Villa Rothschild und dem Kempinski Falkenstein zwei renommierte Hotels im Taunus besitzt, könnte ein Gewinn für das Hamburger Atlantic sein.

Gastro News Deutschland & Schweiz

Kommen & Gehen: Marc Schulz, Sarah Henke, Sebastian Zier, Norman Fischer.

Schweiz: Jetzt fliegen die Löcher aus dem Käse

Ist Urlaub in der Schweiz noch bezahlbar? Der hochgeschossene Franken schadet Hotels & Restaurants erheblich.