

# Restaurants sollen lockerer werden

Die guten und die schlechten Trends 2015.

---

## Asiatische Küche in Bestform

So könnte die neue Aromen-Küche aussehen. Die Sra Bua Restaurants zeigen die Trends, mit Gerichten von Juan Amador, Dennis Meier, Tim Raue, Henrik Yde Anderson und Frank Heppner.

---

## Der neue Michelin 2015

Der große Knall blieb aus, es gibt kein neues 3-Sterne-Restaurant in Deutschland. Dafür aber gleich drei mit 2 Sternen. Die Gewinner und Verlierer erfahren Sie in unserem Bericht.

---

## Malediven: Robinson ist jetzt

# **Insel-Gourmet**

Als der Tourismus vor 40 Jahren begann lockten die Malediven in erster Linie als Tauchparadies. Jetzt werden die Reisenden stärker denn je mit Lifestyle-Ideen und Feinschmecker-Angeboten angezogen. Aus Robinson wurde ein Insel-Gourmet.

---

# **Die erste Duft & Drink Bar der Welt**

Barkeeper Arnd Heissen will die Gäste an der Nase herumführen – direkt ins neue Fragrances im Ritz-Carlton nach Berlin.

---

# **Wer will Johann Lafer zerstören?**

Stimmen von Branchen-Persönlichkeiten zu Razzia und Medien. Es kann jeden Hotelier & Gastronomen treffen.

---

# Was ist mit den Pariser Top-Köchen los?

Die Pariser Spitzengastronomie verändert sich rasant, großer Wechsel bei den Top-Köchen.

---

# Marbella Club: Die alte Diva tanzt noch

60 Jahre Marbella Club. Nur wenige Hotels haben eine so aufregende Geschichte zu bieten, wie der Marbella Club an der Costa del Sol. Was aber kann diese Legende heute noch bieten?

---

# Ein Spitzenspanier in Deutschland

In Deutschland gibt es kein herausragendes spanisches Restaurant. Immerhin ist jetzt Sternekoch Bernd Knöllner aus Valencia zu Gast und zeigt, wie es geht

---

# Marc Schulz kocht nicht mehr im Jumeirah

Überraschend hat nach nur einem Jahr an der Spitze Küchenchef Marcus Schulz das Hotel Jumeirah in Frankfurt verlassen.