

Ente wieder im Höhenflug

Die Ente ist eines der Restaurants, die vor über 30 Jahren das deutsche Küchenwunder mitbewirkt haben. Jetzt konnte sie sogar noch mehr an Höhe gewinnen.

Neueröffnung Seven Swans

Das schmalste Restaurant Deutschlands hat in Frankfurt direkt am Main eröffnet und bietet ein breites Konzept: Minihotel, Lokal, Bar, Kitchenlab, Eventhouse, Picknickstation. Schicker schlemmen und feiern auf sieben Etagen. Seven Swans könnte eine neue erstklassige Adresse für Deutschland und die Welt werden.

Sterne-Koch Buer übernimmt Opel-Villa

Überraschend schnell wechselte Christian Buer von Schellers Restaurant in Bad Homburg in die Opel-Villa nach Rüsselsheim. Er hatte dort erst 2010 angefangen und gleich einen Stern bekommen. Für Buer ist es das erste eigene Restaurant.

100 Dinge die Sie einmal im Leben gegessen haben sollten

Blauer Hummer, Zampone, Kapaun, Bärenkrebse, Glasaale und Bottarga gehören zu den besonderen Delikatessen auf der Welt. Man muss nur wissen, wo man sie in Bestqualität bekommt.

Hochzeitsmenü von Alain Ducasse

Höhepunkt der Hochzeitsfeier von Fürst Albert und Charlene Wittstock in Monaco war das Menü von Alain Ducasse.

Beim nächsten Mahl wird alles anders

Rochade im Restaurant Döpfner's im Maingau: Küchenchef Martin Kofler verlässt nach 16 Jahren die Sachsenhäuser Institution, neuer erster Mann am Herd wird ab August Daniel Schönberger, der zuvor im Hessler's in Maintal arbeitete.

Orangerie mit neuen Küchenchefs

Das Restaurant Orangerie im Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden wird künftig von Frederik Schön & Daniel Kaatz geführt, Küchenchef Klaus Weingartz verlässt das Hotel nach 18 Jahren und übernimmt ein Sterne-Restaurant.

Aus für Holyfields?

Bereits nach acht Monaten muss Holyfields mit seinen Lokalen in Frankfurt und Berlin die Insolvenz beantragen.

Festival der Meisterköche

Im Schloss Bensberg

Das Grandhotel Schloss Bensberg feiert am 28. August das neunte Festival der Meisterköche. Erstmals nehmen die Zwei-Sterne-Köche Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante, Alicante, Spanien), Erik van Loo (Restaurant Parkheuvel,

Rotterdam, Niederlande), Dieter Koschina (Vila Joya, Albufeira, Portugal) sowie Sternekoch Alan Murchison (Paris House, Farnborough, England) am Festival der Meisterköche teil. Sie stehen für die wachsende internationale Bedeutung des kulinarischen Events. Mit dabei auch wieder die Spitzenköche der Althoff Hotel & Gourmet Collection Joachim Wissler, Nils Henkel, Christian Jürgens, Hans Sobotka, Thierry Thiercelin, William Drabble. Außerdem die Zwei-Sterne-Köche Norbert Niederkofler (Restaurant St. Hubertus, Hotel & SPA Rosa Alpina, Sankt Kassian, Südtirol, Italien) und Onno Kokmeijer (Ciel Bleu Restaurant, Amsterdam, Niederlande) sowie der in Tokio geborene Sternekoch Akira Oshima (Restaurant Yamazato, Hotel Okura, Amsterdam, Niederlande). Aus der Belétage der deutschen Küche geben erstmalig auf dem Festival die Zwei-Sterne-Köche Dirk Luther (Alter Meierhof Vitalhotel, Glücksburg) und Kevin Fehling (La belle Epoque, Columbia Hotel, Travemünde) eine Probe ihres Könnens.



Joachim
Wissler &
Christian
Jürgens

Ein Champagnerempfang bildet den Auftakt zum Meisterfest. Die Gäste genießen eine große Auswahl kulinarischer Kostproben sowie erlesene Weine beim „Walking Lunch“, der sie durch alle Räumlichkeiten des Schlosses führt. Die Köche bereiten die Speisen vor den Augen der Besucher an mobilen Küchenmodulen zu. Der Abschluss der kulinarischen Reise liegt in Händen von Marcus Graun, Küchendirektor des Grandhotels Schloss Bensberg, und seinem Pâtisserie-Team mit einem Buffet aus fantasievollen

Dessert-Kreationen. Hoffentlich gibt es in diesem Jahr mehr Sitzplätze als beim letzten Festival, wo die Gäste mit ihren Tellern herumirrten.

Das Ticket für das Festival der Meisterköche inklusive aller Speisen und Getränke kostet 235 Euro pro Person. Kinder von 6 bis 11 Jahre zahlen 77 und Jugendliche von 12 bis 16 Jahre 115 Euro. Für eine Übernachtung im Doppelzimmer mit Anreise am 27. oder 28. August inklusive Frühstücksbuffet und Teilnahme an Althoffs Festival der Meisterköche zahlen Gäste 390 Euro pro Person.



Küchenchef
Nils Henkel
von
Schlosshotel
Lerbach

Das Grandhotel Schloss Bensberg verfügt über 84 Zimmer und 36 Suiten, deren luxuriöse Ausstattung und technischen Raffinessen ein sinnliches Gesamtkonzept schafft. Der 1.000 Quadratmeter große Spa-Bereich lädt mit vielfältigen Anwendungen, mehreren Saunen, Dampfbad und Pool zum Entspannen ein. Weitere Informationen unter www.schlossbensberg.com

Christoph Hesse greift nach dem Stern

Der neue Küchenchef Christoph Hesse will sich im Schellers Restaurant in Bad Homburg wieder einen Stern erarbeiten. Er war zuvor im Tigerpalast in Frankfurt und im Balthasar in Paderborn.