

Ein Hotel für große Denker

Der wortmächtige Philosoph Friedrich Nietzsche wird im Grand Hotel Bad Ragaz an vier Tagen geistvoll vertreten: Tiefe Gespräche plus entspannende Wellness und inspirierende Landschaft. So kommen Gäste auch auf gute Gedanken.

Wein-Schiff mit Schliff

Wein auf dem Main: Alles fließt, eine Degustation auf dem Schiff mit Überraschungen. Daraus sollte eine ständige Einrichtrung werden. Weinhändler, Winzer und Kapitäne gehören in ein Boot.

Thomas Sommer ist der beste Sommelier Deutschlands

Thomas Sommer vom Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach wurde zum besten Sommelier Deutschlands gekrönt. Er gewann gegen eine hochkarätige Auswahl von 33 Mitbewerbern.

Brandaktuell: Edelbrenner Dirker schenkt Neues ein

Arno Dirker destilliert aus feinen Früchten hochprozentige und aromatische Edelbrände und andere geistvolle Premiumschnäpse. Auf einem großen Hoffest stellte er sein neues Sortiment vor.

Der Soßen-Preis geht an den Tigerpalast

In Frankfurt wurde eine Woche lang die beste Grüne Soße gesucht und jetzt auch prämiert: Der Tigerpalast schaffte den Sprung an die Spitze.

Die wahrscheinlich beste Koch-Show der Welt

Der fliegende kulinarische Zirkus ist eine sehr lustige Köchetruppe mit Show-Talent. Prominente in aller Welt haben sie schon entdeckt, jetzt soll auch Deutschland erobert werden.

Kultur mit Geschmack

Küche und Kunst * Essbares Fichtelgebirge mit Mozart * Lieblingsgerichte von König Ludwig II. mit Kochkurs * Kunstgalerie mit Küche

Russland essen Köche auf

Alain Ducasse hat sein neues Restaurant „Mix“ in St. Petersburg eröffnet. Die Sterne-Kollegen Heinz Winkler, Juan Amador und Michel Troisgros hatten in Moskau kein Glück. Russland ist ein schwieriges Pflaster für Kreative.

Das beste Restaurant Frankreichs

Und andere Irrtümer der Rangliste der besten 50 Restaurants der Welt 2011. Das angeblich beste Restaurant Frankreichs ist eher ein Filou-Bistro.

Die ranzigste Restaurant-Rangliste der Welt

Die Hitliste der 50 besten Restaurants der Welt beschert uns wieder einmal kulinarische Kuriositäten.
Ein längst überfälliger Kommentar.