

# **3-Sterne-Koch Pierre Gaignaire kommt ins Waldorf Astoria**

Der Pariser Drei-Sterne-Koch Pierre Gaignaire wird Ende des Jahres im neuen Waldorf Astoria in Berlin sein erstes Restaurant in Deutschland eröffnen.

---

## **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.

---

## **Stütze für die Topgastronomie**

Die beiden Starköche Eckart Witzigmann und Alain Ducasse fordern Subventionen für die Spitzenküche. Beide Stimmen haben in der Branche viel Gewicht. Müssen Sie deshalb aber auch recht haben? Pro & Contra.

---

# **Ochsenbacke mit Parkblick**

Die neue Brasserie in der Villa Rothschild in Königstein lädt auf die traumhafte Parkterrasse ein. Dort gab es auch den Gourmet-8-Gipfel mit acht Meistern am Herd aus ganz Deutschland.

---

## **Getränke-Schummelei in Lokalen & Cafés**

Tests haben es wieder bewiesen: Die Gäste werden in Lokalen bei den Getränken über den Tisch gezogen.

---

## **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, Glasaaale 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.