

Braufactum: Bier für Weintrinker

Mit der feinen Bier-Manufaktur Braufactum kommt frischer Schaum in ein leicht schal gewordenes Genre. Immer mehr Toprestaurants entdecken den neuen Qualitätsstoff für ihre Menüs.

Neues Lokal: Allgaiers statt Gargantua

In prominenter Lage wird im Frankfurter Westend im Sommer das Lokal Allgaiers eröffnen, wo einst das Gargantua zu Hause war. Herzhafte klassische Küche, ein stattlicher Weinkeller, entspannte Atmosphäre und eine intime Efeu-Terrasse sollen Gäste bringen.

Schöner Spuk Warum das Grand Hotel Heiligendamm gespenstisch

bleiben wird

Die Hotel-Pleite war abzusehen, was aber sind genau die Gründe dafür. Eine Bewertung von Hotel & Küche.

Restaurant Rochaden

Neuer Küchenchef im Biancalani *** Wechsel von der Osteria zur Villa Philippe *** Neuer Sommelier bei Zarges *** Elena Weber ist jetzt im Micro von Mario Lohninger

Der neue 3-Sterne-Star aus Frankreich

Der neue Michelin krönt den Alpenkoch Emmanuel Renaut vom Restaurant Flocons de Sel in Megève mit dem dritten Stern. Das geht in Ordnung. Sonst darf man beim Guide Rouge auch wegen der neuen Preispolitik wirklich Rot sehen.

Margarete hat eröffnet

Mit dem neu eröffneten Lokal Margarete entwickelt sich die Braubachstraße in der Frankfurter Altstadt zu einer Küchen-

und Kunstmeile.

Schattners Wein-Chat

Der Sommelier weiß Rat

Der Rat des Sommeliers Kai Schattner ist gefragt. Leser erhalten hier nützliche Tipps zum richtigen Umgang mit dem Wein.

Alle wollen Macarons!

Das am meisten begehrte und kopierte Zuckerwerk der Welt feiert sich selbst. Zu recht. In Berlin richtig, in Frankfurt tüchtig.

Gold Rausch

Was sollen wir trinken?

Was vom goldenen Rausch bleibt: Das Beste von der größten Apfelweinmesse der Welt in Frankfurt am Main.

Die Sterne essen, den Mond trinken

Höhepunkte des Rheingau Gourmet- und Wein-Festivals: Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner und das Bordeaux-Château Palmer.