

# **Beim Zeus! Griechenland ist noch nicht gegessen**

Ob die Drachme kommt oder der Euro bleibt, wissen wir bald. Jetzt gehen wir erst einmal wieder griechisch essen. Und zwar gut.

---

## **Reiche Würstchen: Der Imbiss boomt**

In Frankfurt geht es um die Wurst, ob mit neuen Wurstlokalen oder Kunst. Das neu eröffnete Hans Wurzt am Paulsplatz geht mit Schick in die Offensive. Gute Adressen für den ImBISS.

---

## **Der Rapper-Champagner**

In den USA, Russland und China ist der sündhaft teure Champagner Armand de Brignac hip. Jetzt will er auch in Deutschland top werden.

---

# **Restaurant in den Opelvillen muss schließen**

Schnelles Aus für das Restaurant in den Opelvillen in Rüsselsheim. Der einstige Sterne-Koch Christian Buer schaffte es dort nicht einmal ein Jahr und musste Insolvenz anmelden.

---

## **Gastro News**

Bad Homburgs bester Koch zieht nach Wiesbaden \*\*\* Paul Stradner jetzt im Brenners Park-Hotel \*\*\*

---

## **Kochen ist Chefsache**

Ein Film für Feinschmecker. Mit Bezug zur realen Küchenwelt.

---

## **Mario Lohninger & Gregor Meyer betreiben gemeinsam das Holbein's im Städel Museum**

Eine gastronomische Sensation: Frankfurts bester Koch

fusioniert mit dem Feinkostunternehmen Meyer und betreibt mit diesem gemeinsam das bemerkenswerte Museumslokal Holbein's im weltberühmten Städel.

---

## **Gastro News Rhein-Main**

Neue Weinschänke zur Alten Schmiede \*\*\* Süffiges Wein-Schiff \*\*\* Bei Fleming's aufs Dach gestiegen \*\*\* Neue Küche im Grünen Wald \*\*\*