

Kann man Kaviar mit der Heugabel essen?

Kulinarische Happenings mit den Steinbeisern. Oder: Essen kann lustig machen.

Unruhe im Schlosshotel Friedrichsruhe

Machtwechsel mit Makel. Macht der Rotstift aus dem Spa-Hotel ein Spar-Hotel? Bleibt die Sterne-Küche auf gewohntem Niveau?

Restaurantkritik Die Ente verleiht Flügel

Das Restaurant Ente in Wiesbaden gehört den den beständigsten Spitzenadressen in Deutschland. Michael Kammermeier beweist eine sichere Hand für Entengerichte aller Art.

Paris: Terror trifft auch Hotels & Restaurants

Umsatzrückgang in der Top-Gastronomie. Eröffnung von Ritz und Crillon verschiebt sich.

Chat Sauvage: Weingut des Monats

Schöner Eklat. Beachtlich viel Burgund in der Riesling-Region Rheingau. Diese Weine sind selten & gut.

Probleme beim Elite-Österreicher Obauer

Gäste wollen nicht nur gutes Essen, Atmosphäre und Service wiegen noch schwerer, vor allem, wenn beides unharmonisch ist.

Der neue Michelin Frankreich

3 Sterne für Yannick Alléno in Paris und 3 Sterne für einen

kleinen Familienbetrieb in den Savoyen. Aufsteiger, Absteiger.

Gefundenes Fressen

Bemerkenswerte kulinariische Artikel: Dollase, Siebeck, Foodblogger.

Schlosshotel Lerbach schließt

Wieder ein 2-Sterne-Restaurant weniger. Nils Henkels Zukunft weiter ungewiss.

Tim Raue: Neue Factory Küche in Berlin

Das Energiebündel eröffnet sein viertes Lokal im schicken Loft-Look mit grenzübergreifender Küche.