

Hollands beste Restaurants

Bei 3-Sterne-Koch Jonnie Boer stellen sich die Gäste jetzt selbst ihr Menü zusammen. Interessante Neuzugänge.

Restaurants sollen lockerer werden

Die guten und die schlechten Trends 2015.

Wer will Johann Lafer zerstören?

Stimmen von Branchen-Persönlichkeiten zu Razzia und Medien. Es kann jeden Hotelier & Gastronomen treffen.

Mallorca: Vorhof zur Service-Hölle

Die Branchen-Experten Sabine Hübner und Carsten Rath besuchen für uns Hotels in aller Welt und überprüfen deren

Gastfreundlichkeit und Serviceeinsatz. In Mallorca erlebten sie ihr blaues Wunder.

Doris Greif wird neue Direktorin im Jumeirah Frankfurt

Nach Dagmar Woodward ist wieder eine Frau an der Spitze.

Cappuccino: Wo Kaffee die Bohne wert ist

Top Ten Rhein-Main. Der große Tassen-Test. Aktualisiert im Juli 2019.

Fack ju No-Show

Sie sind der Alptraum der Gastronomie: Gäste, die reservieren und trotzdem einfach nicht kommen. Wie kann man den Spuk dieser Plagegeister beenden?

Wenn Italiener nerven

Spreekende Speisekarten, Pfefferstreuer so groß wie Baseballschläger und die immergleichen Gerichte. Italiener können nicht nur den Appetit, sondern auch den Blutdruck steigern.

Gastro News Frankfurt

Facelift für Biancalani & Co *** Neues Steakhaus noch ohne Steaks *** Frohsinn verliert guten Küchenchef *** Neues Lokal an der EZB *** Die Kameha Suite lebt ***

Juan Amadors neuer Streich: Sra Bua im Kempinski eröffnet

Das Restaurant Sra Bua im Hotel Kempinski in Gavenbruch bei Frankfurt wird von Drei-Sterne-Koch Juan Amador kulinarisch geführt, Küchenchef ist jedoch Dennis Maier, ein junges Talent mit solidem Background.