

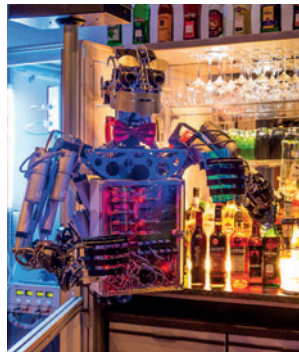


Schlosshotel Hugenpoet

Ein weiteres Luxushotel schließt sein Sternerestaurant: Das Schlosshotel Hugenpoet gibt Ende Juli 2014 das mit einem Michelinstern ausgezeichnete Restaurant Nero auf – aus wirtschaftlichen Gründen. Am 27. Juli ist der letzte Öffnungstag des Nero, das unter der Regie von Küchenchefin Erika Bergheim läuft. Ebenfalls geschlossen ist seit Anfang des Jahres das Gourfleets im Hamburger Steigenberger Hotel an der Heiliggeistbrücke.

Der Stern als Aushängeschild?

»Ich gebe meinen Stern ab«, lassen Gastronomen immer mal wieder verlauten. Argumente gegen die Auszeichnung des Hotel- und Restaurant-Führers Michelin sind etwa: Die Hemmschwelle für die Gäste ist zu hoch. Der Koch hat zu wenig Freiheit beim Kochen. Die Kosten für die Edelprodukte können nicht erwirtschaftet werden. Dennoch gab es in Deutschland noch nie mehr Michelinsterne als zurzeit. Und jährlich werden es mehr. Da drängt sich die Frage auf: Sternegastronomie – Fluch oder Segen?



Illmenau/Thür.

Seit Juni 2013 arbeitet Carl in der Robots Bar & Lounge in Ilmenau. Doch er ist kein gewöhnlicher Barkeeper. Sein Körper besteht aus Drähten und Edelstahl. An seinem Kopf befinden sich zwei Kamera-Augen und in seinem Bauch 26 elektrische Motoren. Gesteuert wird Carl von einem Computer. Carls Jobs ist bisher vor allem die des Entertainers. Er liest Fußballergebnisse oder den Wetterbericht vor, fragt die Gäste, wie es ihnen geht oder winkt ihnen zu. Ab Mitte April kann er auch auf »Tournee« gehen, sprich, als transportables System für diverse Veranstaltungen gebucht werden.

E-Zigaretten sind im Restaurant erlaubt

Bei E-Zigaretten entsteht kein Rauch. Das hat das Verwaltungsgericht Köln entschieden. Damit hat das Gericht der Klage des Betreibers stattgegeben. Ebenfalls erlaubt: Shishas in Bars, das heißt Wasserpfeifen, die anstatt mit Tabak mit getrockneten Früchten oder melassebehandelten Dampfsteinen, sogenannten Shizao-Steinen, befüllt werden.