

Sylt

2 Sterne weniger

Das neue AROSA Hotelkonzept »Weg von der Grandhotellerie, hin zu mehr Urlaubspaß und Leichtigkeit« verdirbt dem 2-Sterne-Koch Sebastian Zier den Inselaufenthalt im La Mer. Letzter Tag zum schlemmen: 4. Januar 2015.

Gault Millau 2015

Österreich bleibt Land der feinen Gaumen

806 Hauben wurden diesmal vergeben, darunter 66 neue Haubenrestaurants und 96 Neubewertungen. Immer noch Top die drei Vier-Hauben-Restaurants: Steirerck in Wien, Restaurant Obauer in Werfen und Simon Taxacher in Kirchberg in Tirol.

Paris II

Meister der Meisterköche

Mit 18 Michelin-Sternen ausgezeichnet, ist Alain Ducasse der Meister der Meisterköche. In seinem Restaurant »Plaza Athénée« an der legendär edlen Avenue Montaigne, bietet er ein



Luxus-Menü OHNE Fleisch für 380,00 Euro an. Ohne Getränke versteht sich.

Sternen-Himmel

Deutschland strahlt mehr denn je

282 MICHELIN-Sternrestaurants puhlen um die Feinschmecker. 31 Restaurants wurden am 6. November erstmalig mit einem Stern ausgezeichnet, drei Lokale konnten sich über den Aufstieg in die zweithöchste »Gourmet-Liga« freuen. Einen neuen dritten Stern konnte 2015 kein Koch einheimen.

München

Mandarin Oriental: Nobu statt Mark's

Bereits zum 25. Oktober schloß nach 24 erfolgreichen Jahren das Gourmetrestaurant Mark's und macht Platz für eine Dependence von Matsuhisa – einer Gourmetkette mit weltweit circa 30 Restaurants. ... [onTour weiterlesen](#)



Paris I

Kochtopf-Karusell

Die Pariser Szene sortiert sich neu: Bewährte und bekannte Köche der absoluten Spitze wechseln ihre Arbeitsplätze. Alles begann mit Yannick Alleno, der seit Sommer im Pavillon Ledoyen kocht. Der verdrängte den langjährigen Küchenchef Christian Le Squer, der jetzt für das Luxushotel George V kochen soll.

... [onTour weiterlesen](#)

Schloßhotel Hugenpoet

Gut eingeschenkt.

Björn Zimmer vom Schloßhotel Hugenpoet, Essen wurde im Rahmen des »Sommelier-Cups 2014« des DWI als bester deutscher Sommelier ausgezeichnet. 2. Platz für Florian Richter, Hotel Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim, Platz 3 Sebastian Schütz, Leiter der Juliusspital-Vinothek in Würzburg.

Berlin 2015

Erste Sterneköchin

Sonja Frühsammer ist Berlins erste Sterneköchin in ihrem Restaurant in einer historischen Villa auf dem Gelände des Grunewald-Tennisclubs.

Südtirol

3 x 3 + 1 x 4 Hauben

Insgesamt wurden 125 Gault Millau Hauben an insgesamt 80 Restaurants verliehen. Gleich drei Köche erhielten die begehrte dritte Haube:

Herbert Hintner

Restaurant Zur Rose in Eppan

Heinrich Schneider

Restaurant Terra im Auener Hof, Sarnthein

Karl Baumgartner

Restaurant Schöneck, Pfalzen

Norbert Niederkofler

Restaurant Hubertus im Rosa Alpina, San Cassiano, Nähe Bozen

