

La bella vita toscana - jetzt auch digital erleben:

Das Occhio d'Oro in Frankfurt launcht eigenen Blog

Das [Occhio d'Oro](#) Rooftop-Restaurant im siebten Stock des [Flemings Selection Hotel Frankfurt-City](#) erweitert sein Genuss-Universum: Mit dem neuen Blog „Taste of Tuscany – The Italian Journal“ zelebriert das Skyline-Restaurant seine besondere Mischung aus Kulinarik, Designfokus und toskanischem Lebensgefühl ab sofort auch online mit einem eigenen Lifestyle Blog.

„Unser Restaurant ist weit mehr als ein Platz zum Essen – es ist ein Ort der Begegnung, an dem Lebensfreude gefeiert wird“, so **General Manager Norbert Speth**. „Mit dem Blog möchten wir genau dieses Gefühl transportieren: Die Lust am Leben, aber auch die Inspiration, Bestehendes neu zu denken und die Freude an der Einfachheit der Dinge. All das ist mit „[Taste of Tuscany – The Italian Journal](#)“ jederzeit und überall abrufbar.“

Der neue Blog richtet sich an Menschen, die mit Neugier durchs Leben gehen, gerne hinter die Kulissen blicken und ein Stück italienische Lebensart in ihren Alltag holen möchten. „Taste of Tuscany – The Italian Journal“ ist dabei sowohl ein kulinarisches Lexikon als auch digitaler Treffpunkt, an dem Themen wie Food, Wein, Design und persönliche Geschichten zu einer Einheit verschmelzen.

In fünf Kategorien durch die Welt des Occhio d'Oro:

- **Food** – Authentische Rezepte aus der florentinisch-toskanischen Küche, saisonale Highlights, Warenkunde von Olivenöl bis Pasta und exklusive Einblicke in die Restaurantküche.
- **Wine** – Weinwissen mit Charme: Von edlen Tropfen bis Geheimtipps, Porträts spannender Winzer:innen und Empfehlungen, wie Wein zum idealen Begleiter wird.
- **People** – Getreu des Mottos „People make places“: Interviews mit dem Küchenchef, dem Serviceleiter, dem Sommelier und Persönlichkeiten aus der Szene geben Einblicke in die Seele des Occhio d'Oro.
- **Rooftop** – Erlebnisse in luftiger Höhe: die Frankfurter Skyline, Events, der legendäre Paternoster-Aufzug und die Bar, die zum Sundowner ruft.
- **Design** – Die Liebe zum Detail: Interior-Stories, Details zur Ausstattung und alles, was die unverwechselbare Atmosphäre des Occhio d'Oro ausmacht – inkl. Tipps für Zuhause.

„Die italienische Küche bedeutet für mich Interessen am echten Geschmack der Lebensmittel und die Konzentration auf das Wesentliche. Genau das möchten wir auch im Blog zeigen: ehrliche Gerichte, authentische Einblicke und Inspiration für alle, die das ‚einfach Gute‘ an der italienischen Küche lieben“, betont der **Küchenchef des Occhio d'Oro, Andreas Hoffmann**.

„Auch das Thema Wein darf auf dem Blog nicht fehlen. Jede Flasche erzählt eine andere Geschichte, und genau diese wollen wir weitergeben – und neue mit unseren Gästen und dem

Team schreiben“, ergänzt **Restaurant Manager Ivo Bujan**. „Ob Klassiker oder Geheimtipp – Wein kreiert Momente, die verbinden. Gastgeber zu sein bedeutet für uns mehr als nur einen Tisch zu decken – es geht darum, Menschen zusammenzubringen und Stunden voller Genuss und Leichtigkeit zu schenken. Mit dem Blog öffnen wir unsere Türen ein Stück weiter und laden dazu ein, die italienische Lebensfreude des Occhio d’Oro auch digital mitzuerleben.“

Mit „Taste of Tuscany – The Italian Journal“ schafft das Team des Occhio d’Oro eine digitale Bühne für „La bella vita toscana“ – mit leichter Kost, inspirierenden Wissens-Häppchen und viel Leidenschaft für Genuss.

München, 10. September 2025

Über das Occhio d’Oro:

Im italienischen Midcentury gehalten, bringt das Occhio d’Oro im Rooftop des Flemings Selection Hotel Frankfurt-City das Beste aus der toskanisch-florentinischen Küche an den Main. Zu den Highlights zählen eine offene Küche samt Chef’s Table sowie eine Dachterrasse, die beste Sicht auf die Skyline der Bankenmetropole bietet. Gäste erreichen das Restaurant, das sich in einem denkmalgeschützten Gebäude unweit des Eschenheimer Tors befindet, sowohl über einen barrierefreien Aufzug als auch mit einem original Paternoster-Aufzug. Das Occhio d’Oro verfügt über 160 Sitzplätze, die sich gleichmäßig auf die Dachterrasse und den Innenraum verteilen. Zusätzlich sind Exklusivveranstaltungen für bis zu 150 Personen möglich. Weitere Informationen finden sich unter www.occhio-doro.com.

Über die Flemings Hotels:

Die Flemings Hotels sind ein einzigartiges Sortiment von individuellen Hotels in Familienbesitz mit Sitz in Frankfurt am Main. Insgesamt zählen 9 Mid- und Upscale-Hotels zur Flemings Hotels GmbH & Co. KG: acht zentral gelegene City-Hotels der Marke Flemings Hotels & Restaurants in Frankfurt, München und Wien sowie ein Franchisebetrieb der Intercityhotel GmbH in Bremen. Das Restaurant „Occhio d’Oro“ ist die kulinarische Heimat der Flemings Hotels. Es fokussiert auf die toskanisch-florentinische Küche und präsentiert italienische Spitzenprodukte in entspannt-eleganter, internationaler Atmosphäre.

Mehr Details und Eindrücke zu den Flemings Hotels finden sich unter www.flemings-hotels.com oder auf [Instagram](#) und [Facebook](#).

Für weitere Informationen:

Elena Hajek-Kromer
Flemings Hotels
Bleichstraße 52
60313 Frankfurt am Main
Tel. +43 676 506 77 62
elena.hajek@flemings-hotels.com
www.flemings-hotels.com

Lisa Forderer
Wilde & Partner Communications GmbH
Franziskanerstraße 14
81669 München
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 – 58
flemings-hotels@wilde.de
www.wilde.de