

Die Gastro-Guttenbergs

Die Lügenbarone der Gastronomie. Fälscher, Täuscher, Etikettenschwindler. Wie lange wollen sich Gäste das noch gefallen lassen?

In Teufels Küche

Prominente Köche wie Ferran Adrià, Juan Amador oder Johann Lafer sind Inhalt des neuen Buchs von Jörg Zipprick „In Teufels Küche“. Sind die Köche dämonisch oder ist der Autor ein Verfasser der satanischen Gastro-Verse?

Eine Bar von Weltklasse

Gute Bars sind nicht nur eine Frage der Liquidität, sondern der Substanz. Der Breidenbacher Hof in Düsseldorf und vor allem seine Bar wurden bei einem anonymen Test mit der Bestnote bewertet.

Ein Himmel voller Sterne

Der große spanische Küchenchef Santi Santamaria ist tot. Er erlag in dem jüngsten seiner sieben Restaurants, dem Santi im

Marina Sands Bay Hotel in Singapur, einem Herzinfarkt. Nachfolger des Drei-Sterne-Kochs wird seine rechte Hand Xavier Pellicer.

Letzte Worte eines Molekular-Kritikers

Auf der Suche nach dem echten Geschmack und den natürlichen Aromen: Das Drei-Sterne-Restaurant Can Fabes nördlich von Barcelona steht für das authentische kulinarische Spanien.

Wo sind die Götterspeisen?

Schlechtes Essen ist die Hölle, doch die himmlischen Speisen sind meist fern. Ein Gastro-Kritiker erzählt aus seinem Leben.

Flüssige Meisterwerke

Alte Weine sind flüssige Antiquitäten. Sie bergen viele Geheimnisse, aber auch Überraschungen. Eine kostbare Verkostung mit Margaux, Latour & Co.

Tapas La Trinca löst die schwarze Café-Bar ab

Auf der Schweizer Straße in Frankfurt eröffnet ein neues spanisches Lokal. Jetzt schon gibt es Streit darüber, weil es an kulinarischem und künstlerischem Verständnis fehlt.

Was Boris Becker nicht über den Grill Royal weiß

Boris Becker lässt sich immer wieder gerne erwischen. Bei seinen Restaurantbesuchen interessiert er sich weniger fürs Essen und mehr fürs junge Gemüse.

Neues Ziel für Gourmets

Koch, Hotelier und Branchengröße Harald Schmitt wechselt vom Nassauer Hof in Wiesbaden zum Hotel Hohe Düne nach Warnemünde. Jetzt wird die noble Yachtresidenz an der Ostsee kulinarisch noch interessanter.