

Das wollen wir nicht mehr sehen!

Sämtliche Fernsehköche

Saucen auf dem Teller, die wie Hundesabber aussehen und sich Schäumchen oder Air nennen

Unprofessionelles Reservierungshandling am Telefon

Geschwätziges Diplom-Sommeliers

Tiefe Teller, in denen wir Fleisch schneiden sollen

Schokopulver auf dem Cappuccino

Randalisierende Kinder und Eltern, die sie im Lokal austoben lassen, damit sie zu Hause schön müde sind

Warme Rotweine

Apfelwein-Mischgetränke

Köche, die keine Kritik vertragen (wer Angst hat sich zu verbrennen, darf nicht in der Küche arbeiten)

Foodblogger

Die Gastronomiepreise am Frankfurter Flughafen

Große Apfelweingläser mit 0,5l

Zitronenscheibe im Wasserglas

Bethmännchen

Falsche Trüffel

Sprechende Speisekarten

Service mit viel Parfüm und wenig Substanz

Apfelweinkneipen, die Japaner quälen

Das wollen wir nicht mehr hören



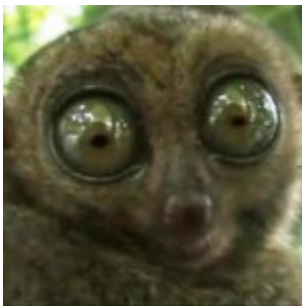
Seitenbacher-Müsli-Werbung im Radio

Darüber müssen wir nicht mehr reden



Diäten

Das wollen wir sehen



Parfümfreie Lokale

Macarons von Ladurée aus Paris und keine flauen Imitate

Den Frankfurter Brückenkeller, aber mit einem anderen Besitzer

Mehr gutes Gemüse im Restaurant

Die Gastronomie in der Kunsthalle Schirn in Frankfurt, wie sie bei Klaus Peter Kofler war.

Check-In-Girls an den Kassen wie in den USA, die uns die Einkäufe einpacken

Gute Weine glasweise

Speise- und Getränkekarten mit sämtlichen Preisen, ohne Zusatz „auf Anfrage“

Endlich mal ein gutes Lokal in der Frankfurter Altstadt zwischen Römerberg und Dom

Pastrami Sandwichs wie in New York

Gutgelaunten Service

Gutgelaunte Gäste

Des Teufels Küche, weil viele auf die Testergebnisse warten