

Das wollen wir nicht mehr sehen!

Was uns zum Affen macht, nervt, ärgert, belästigt, plagt, aufregt, anödet, betrübt und in der Gastronomie stört, würde Bände füllen. Vielleicht trägt aber schon eine komprimierte Klageliste zur Verbesserung bei.

Dschungelcamp für Fernsehköche

Jetzt kommen die richtigen Ekel-Menüs: Im nächsten Jahr werden Fernsehköche ins Dschungelcamp geschickt.

Das ist ja die Höhe! Dinner in the Sky in Dubai

Dubai treibt es wieder auf die Spitze und schickt die Gäste ins höchste Turmrestaurant der Welt. Im „At.mosphere“ im Burj Khalifa Tower wird das Essen mit einem Ausblick in 442 Metern garniert.

Der böseste Cocktail der Welt

Moloko heißt ganz harmlos auf russisch Milch, ist aber durch einen Kultfilm zum Drink des Bösen geworden. In Frankfurt existiert sogar ein Lokal mit diesem Namen, in dem der diabolische Cocktail serviert wird.

Des Kaisers neues Lokal

Der Krönungsweg zwischen Dom und Römer wird bald zu einer touristischen Attraktion. Der Frankfurter Kunstverein im Steinernen Haus startet mit seinem neuen Lokal von der Pole Position.

Willi & sein Schöppchen

Die Pilsstuben sind eine aussterbende Spezies. Sie genießen weder Artenschutz noch Ansehen. Eine letzte Erinnerung, die auf keinen Bierdeckel passt.

Kanonesteppel gut in Schuss

Der Sturm im Apfelweinglas hat sich gelegt. Im über 100 Jahre alte Traditionsgasthaus übernimmt Peter Girmond ganz das Steuer.

Kulinarische Kontaktbörse

Private Dinner-Shows sind in Frankfurt der Renner: Das Dinner on the Run gab es schon lange vor den bekannten Fernsehserien. Hier ist jeder Koch und jeder Gast und lernt dabei die Stadt und nette Menschen kennen.

Wutgäste & Kritiker

Gäste ärgern sich über Kellner, Köche über Kritiker. Dabei sitzen sie letztlich alle an einem Tisch. Die neue Genuss-Zeitung bietet ein Forum für Querdenker und Harmoniesuchende.

Wie die Sojasauce in den Wein

kommt

Wein sollte man kennenlernen wie einen guten Freund. Dann versteht man ihn auch besser. Guy Bonnefoit berichtet, wie das gelingen kann.