

Cava: Perlen, die Lust machen

Nie war spanischer Schaumwein besser als heute. Wir haben für Sie die besten Cavas geöffnet und stellen unsere Favoriten vor.

Die Gastro-Highlights des Jahres

Diese Hotels und Restaurants in Deutschland haben uns besonders gut gefallen. Und versprechen auch im neuen Jahr 2013 erstklassige Leistungen.

Paris: Große Küche, kleine Preise

BISS präsentierte gute Pariser Adressen mit günstigen Preisen. Tipps & Trends.

Die kulinarischen Peinlichkeiten des Jahres

Was 2012 gastronomisch besonders nervte. Und was wir nie wieder sehen, hören, riechen und schmecken wollen.

Wunderbar statt Molekular: Restaurant-Kritik Juan Amador

Spitzenkoch Juan Amador in Mannheim hat Küche und Konzept geändert, um 2013 neu zu starten. Krisen und Insolvenz will er damit hinter sich lassen.

Juan Amador: Die Insolvenz soll reinen Tisch machen

Drei-Sterne-Koch Juan Amador musste für sein gleichnamiges Restaurant in Mannheim Insolvenz anmelden.

Die finale Digestion für Gold-Esel

Fun Food. Alles wird Gold.

3-Sterne-Koch Alléno verlässt das Meurice

Kochstar Yannick Alléno verläßt Paris und geht ins Cheval Blanc nach Courchevel in den französischen Alpen.

Kann das Biest eine Schöne werden?

Alt-Sachsenhausen könnte das schönste Ausgehrevier Frankfurts sein, gebärdet sich aber als üble Krawallschachtel. Das sollen einige neue Lokale und Projekte ändern.

Besuch beim feigsten

Gastronomen

Die neue Brasserie Mon Amie Maxi in Frankfurt hat unseren Tester eiskalt erwischt. Vor allem Meeresfrüchte stehen auf dem Speiseplan, teilweise zu alles verschlingenden Preisen. Speist so die Hai Society?