

Ein Jahr mit BISS

Die kulinarische Internetzeitung BISS ist ein Jahr alt geworden.

Gegen Erkältung In
Kamillentee pochierte
Bachforelle

Das Multitalent Tobias Sudhoff arbeitet als Musiker und Kabarettist. Jetzt hat er auch noch einen kulinarischen Schmöker geschrieben, der kein Kochbuch sein will. Kein normales jedenfalls.

Aufgegabelt

Sonderbare kulinarische Nachrichten *** Böse Hühnchen ***
Volle Pulle *** Schlachtfest ***

Wie gut wird Margarete?

Mitten im Frankfurter Galerien-Viertel eröffnet jetzt das Restaurant Margarete. Es könnte das erste richtig gute Lokal in diesem kulinarisch bedürftigen Umfeld sein. Anlass zur Hoffnung.

Cheers Jimmy's Die Bar im Hessischen Hof wird 60

Jimmy's Bar ist eine der wenigen klassischen und zeitlosen Bars in Frankfurt. Jetzt feiert die Legende Geburtstag: 60 Jahre und kein bisschen modern. Großes Fest & viele Highlights.

Der Popstar unter den Champagner

Armand de Brignac gilt als der teuerste Champagner der Welt, 400 € kostet die glitzernd verpackte Flasche. Mehr Schein als Sein? Ein perlender Testbericht.

Gastro News Kurswechsel im Sternelokal Schiffchen

Neues vom Düsseldorfer Zwei-Sterne-Restaurant Im Schiffchen: Das ehemalige französische Bistrot ist jetzt zum Italiener geworden * Wolfram Siebeck ehrt Claus-Peter Lumpp vom Hotel Bareiss ***

Schaumgeboren Champagner Tipps für 2012

Champagner ist nicht grundsätzlich gut und mal Edelperle, mal Ballermann. Unter unseren Favoriten sind viele Champagner-Winzer und unbekannte Größen.

Hilton: Das Raumschiff ist gelandet

Gleich zwei neue Hotels wurden jetzt am Frankfurter Flughafen eröffnen. Es ist das erste Doppelprojekt dieses Art von Hilton weltweit.

Hideaway in den Weinbergen

Die Burg Schwarzenstein im Rheingau gehört zu den schönsten Adressen in Deutschland. Jetzt fand ein Gipfeltreffen der Spitzenköche statt: Sven Elverfeld, Juan Amador, Klaus Erfort, Christoph Rainer, Alexander Dressel, Sven Messerschmidt.