

# SERVIERT VON ROLAND TRETTL – REZENSION

## SERVIERT VON ROLAND TRETTL – REZENSION

Sucht ihr noch nach Urlaubslektüre oder ein kurzweiliges Buch für sonnige Tage auf Balkonien? Dann ist Roland Trettl's „Serviert – die Wahrheit über die besten Köche der Welt“ vielleicht genau das Richtige für euch.

Vorab: auf der Rückseite steht „Die Abrechnung eines Spitzenkochs: eine kulinarische Streitschrift“... das finde ich persönlich nicht so treffend. Ja, es gibt sicherlich das eine oder andere kritische Wort im Buch, aber der Ton und die Art wie es geschrieben ist ist durchweg sympathisch und aus meiner Sicht sehr verträglich und fast immer mit einem Augenzwinkern zu lesen.



Wenn Roland Trettl mit jemandem in diesem Buch schonungslos kritisch war, dann wohl mit sich selbst und seinem Weg in die Küche von Eckart Witzigmann. Wenn man diese Seiten so liest, dann wundert man sich vielleicht genau so wie er selbst wo ihn dieser Weg am Ende hingeführt hat. Und man freut sich darüber, denn sonst gäbe es wohl kaum die vielen unterhaltsamen Geschichten zu lesen die einen auf den folgenden Seiten erwarten.

Ein verrücktes Konzept mit Red Bull lässt das „Hangar 7“ entstehen, jeden Monat wird das Menü eines anderen Kochs umgesetzt und dabei gibt es wohl weit mehr als nur eine Herausforderung zu bewältigen. Dennoch, wo ein Wille ist ist auch ein Weg und so finden ungewöhnliche Zutaten, neue Geschmackskreationen und exotische Gartechiken Einzug in die Küche des Hangar 7.

Lustig sind auch die Geschichten mit Gérard Depardieu – bei dem einen oder anderen Treffen wäre ich wirklich gerne dabei gewesen...

Trettl schreib darüber was er alles so über die Grenze geschmuggelt hat, warum so viel Köche Choleriker sind, über Gerichte die zum weinen gut sind, sein persönliches Lieblingsrestaurant, aber auch über Dinge die aus seiner Sicht nicht gehen... Zum Beispiel mexikanisches Essen außerhalb von Mexiko und warum man in Europa aus seiner Sicht kein gutes Sushi oder Dim Sum bekommt. Und man merkt in diesem Buch schon früh, dass Trettl nicht so ohne weiteres sagt, dass etwas nicht geht. Davon ist er weit entfernt. Aber bei diesen Punkten muss man ihm vermutlich wohl oder übel ein wenig zustimmen – es hängt alles am richtigen und perfekten Produkt!

Auch über Plagiate in der Spitzenküche wird nicht geschwiegen, und auch Gastrokritiker und Foodblogger bekommen ein bisschen ihr Fett weg. Sowohl dem Guide Michelin als auch dem Gault Millau werden hier einige Seiten gewidmet.

Gibt es Tabu-Themen aus der Küche? In diesem Buch nicht. Trettl geht charmant ehrlich und direkt mit Punkten wie „Frauen in der Spitzenküche“ oder „hat die Spitzenküche ein Alkoholproblem“ um.

Ob man nun die Preisfrage für gutes Essen oder „welcher Gast will 20 Gänge essen“ diskutieren muss ist die eine Frage – ich denke wer das Essen bestellt und bereit ist den ausgewiesenen Preis zu bezahlen wird sich dabei schon etwas denken. Trotzdem lesen sich auch diese Seiten recht amüsant.

Lustig sind auch die so genannten „Irrtümer“. Ein Sorbet vor dem Hauptgang ist vermutlich keine Seltenheit, aber vermutlich hat er auch Recht damit, dass man sich mit eingefrorenem Gaumen dann auch den guten Wein dazu sparen könnte. Kräutchen und Blüten, Stickstoff und Molekularküche – egal ob man diese Seiten bitter ernst nimmt oder nicht, sie lesen sich einfach ausgesprochen erheiternd!

Da ich persönlich den Gruß aus der Küche total gerne mag kann ich mich beim besten Willen nicht anschließen wenn es darum geht den aus dem Programm zu streichen. Ich mag die kleine kreative Überraschung vor einem Menü. Und auch das Brot vor dem Essen finde ich nicht schlimm, ich glaube ich bin schon „groß genug“ um selbst zu entscheiden wie viel Brot ich vor einem Menü essen sollte oder eben auch nicht. Und auch am Petit Four wird kein gutes Haar gelassen, was soll's man muss ja nicht bei allem einer Meinung sein.

Sommeliers kann Roland Trettl im allgemeinen wohl eher nicht so gut leiden, Cocktails zum Essen dafür umso mehr. Kochshows sind besser als ihr Ruf, das Streetfood sollte in Asien bleiben und man muss nicht jeden Trend mitmachen – egal ob man ihm in diesen Punkten zustimmt oder nicht, es ist keine bloße Pöbelelei und kommt mit viel Witz und Charme einfach unterhaltsam rüber. Ein paar kurze Worte zu guten Produkten und Lebensmitteln auf die er nicht verzichten möchte bringen das Buch zu einem runden Abschluss.

Zwischen all diesen Kapiteln finden sich 10 ganz unterschiedliche Rezepte seiner Gastköche. Ich würde jedes davon gerne mal probieren, bin aber ehrlich gesagt noch nicht über das Lesen des Rezepts hinaus gekommen. Irgendwie habe ich den Verdacht, dass eine ausgiebige Recherche und ein kostspieliger Einkauf im Feinkostgeschäft hier unabdingbar wären um das Ergebnis auch nur annähernd in die richtige Richtung zu lenken.

Mein Fazit: ein kurzweiliges Buch, leichte und amüsante Lektüre mit der ein oder anderen kleinen Spitze die aber in so viel Witz und Charme verpackt ist, dass das Lesen einfach nur Spaß macht!