



Presse-Information

Blick hinter die Kulissen: Serviert. Die Wahrheit über die besten Köche der Welt

»Genuss ist jede Sünde wert.«

Roland Trettl

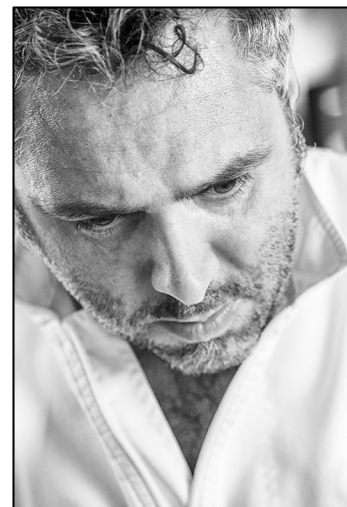


Trettl rechnet ab. Mit allen und jedem. Mit Spitzenköchen (und denen, die sich dafür halten), mit der Arroganz vieler Sommeliers, mit Restauranttestern, dem Gault Millau, Guide Michelin, mit Gästen. Trettl sagt seine Meinung über Frauen in der Spitzengastronomie und über Plagiate. Und er geht auch mit sich selbst hart ins Gericht. Zudem verrät er seine 10 Lieblingsgerichte aus mehr als 100 der besten Küchen. Gemeinsam mit seinem schriftstellerischen Partner Christian Seiler hat er seine spannendsten Erlebnisse und Erkenntnisse zu Spitzengastronomie, Foodtrends und ihren Machern in einem Buch niedergeschrieben.

Das Ergebnis:
eine einmalige Streitschrift - kompetent, klug, angriffslustig - und immer amüsant.

Roland Trettl
Serviert.
Die Wahrheit über die besten Köche der Welt
208 Seiten | Format 14,5 x 21,5 cm
€[D] 22,99 | €[A] 23,60
ISBN 978-3-89883-493-3
Erscheinungstermin: 04. November 2015

Roland Trettl absolvierte eine Kochlehre in Oberbozen, schaffte den Sprung nach München ins „Aubergine“ und ins „Tantris“ und wurde Executive Chef im „Ikarus“ im Hangar-7 in Salzburg. Ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern, glänzt er heute als Coach, Foodstylist und Consultant.



© Helge Kirchberger Photography