INHALT

Vorwort	9	<i>Schwein mit Kaviar.</i> <i>Von Santi Santamaria</i>	66
Der Anfang von allem: Eckart Witzigmann	13	Gerichte, so gut, dass ich weinen musste	69
Das „Hangar-7“-Konzept	22	<i>Steinbutt, Misobutter,</i> <i>grüne Mango und Papaya.</i> <i>Von Pascal Barbot</i>	72
Deutsche Küche, Sushi und Erdbeeren. Mein Jahr in Japan	30	<i>Papada, Jakobsmuscheln, Shiitake-</i> <i>pilze und Topinamburchips.</i> <i>Von Peter Gilmore</i>	75
Wie Köche miteinander reden oder: Worte sind nicht das Wichtigste	36	Die besten Köche der Welt (und mein liebstes Restaurant)	78
Mein Freund Gérard Depardieu	38	<i>Sautierter Babyoktopus</i> <i>mit Zwiebelragout und</i> <i>Pedro Ximénez.</i> <i>Von Xavier Pellicer</i>	85
Ein Koffer voll Kobe Beef. Was ich alles über die Grenze schmuggelte	41	Champion des Abschmeckens: Daniel Patterson	87
Der Blick über den Tellerrand: Warum es wichtig sein kann, einen Porno zu drehen	45	<i>Gefrorene Limetten-Marsh-</i> <i>mallows, gegrillte „Meringue“.</i> <i>Von Daniel Patterson</i>	91
Rambazamba. Warum so viele Köche Choleriker sind	50	Das Scheitern auf Sternenniveau	94
Das Fiasko in der Luft und am Boden. Über die Verpflegung auf Flugreisen	56	Bali und seine Geister	97
Wie uns fremde Kulturen verändern. Oder wir sie	59	Mexiko und seine Unmöglichkeiten	99
Jeden Monat den Kreis zum Quadrat machen: Die technischen Herausforderungen der „Hangar-7“-Küche	61	Warum wir in Europa keine Sushi oder Dim Sum zubereiten können	102

INHALT

Warum die besten Köche auch im Umgang am einfachsten sind (und umgekehrt)	105	Gift für die Spitzenküche. Der Gault Millau	147
Die Arroganz des Yannick Alléno	107	Was wir von der Nordic Cuisine lernen können	150
Das große Fressen. Ein Lunch im „Arpège“	111	Wie teuer darf gutes Essen eigentlich sein?	155
Plagiate. Wenn Spitzenköche Ideen klauen	115	Welcher Gast will zwanzig Gänge essen?	157
<i>Gefüllte Tomate mit Avocadosauce und bretonischem Hummer. Von Dani Garcia</i>	120	Schöner ist Essen nie: Foodsharing im Family Style	161
Gastrokritik und Foodblogger. Eine Kritik und ein Nachruf	122	<i>Sticky Rice mit Mango. Von Ian Pongtawat Chalermkittichai</i>	164
Frauen in der Spitzenküche. Die Gretchenfrage	127	Warum ich am liebsten, schleck, mit den Fingern esse	167
Die Flasche neben dem Herd. Hat die Spitzenküche ein Alkoholproblem?	132	Sorbets vor dem Hauptgang: Ein Irrtum	170
Wenn Gäste nicht erscheinen: Das No-Show-Problem (und ein kluger Lösungsvorschlag)	135	Auf jedem Tellerchen ein Kräuterchen oder eine Blüte: Noch ein Irrtum	172
Der Michelin. Sterne vor die Säue	139	Stickstoff und Molekularküche: Schon wieder ein Irrtum	174
<i>Seeigel im Hummergelee mit Blumenkohl, Kaviar und Algencracker. Von Richard Ekkebus</i>	143	Warum Gemüse nicht tourniert und Fleisch nicht geometrisch geschnitten werden muss	176
		Wer, verdammt, will immer diesen Gruß aus der Küche essen?	178

Vorschlag zur Güte: Gebt uns kein
Brot mehr vor dem Essen 180

Nach dem Dessert ist vor
dem Dessert. Die Unsitte
der Petits Fours 184

Welche Regeln Kellner
endlich brechen sollten 186

Gebt mir etwas anderes
zu trinken als Wein.
Und haltet mir die
Sommeliers vom Leib! 193

Die bunte Alternative: Warum
ich Cocktails zum Essen liebe 197

Tragisches Ende: Warum der
Kaffee im Spitzenrestaurant
immer so schlecht ist 199

Rauchen ist doof. Aber gebt den
Rauchern eine Chance 201

Auferstanden aus Ruinen:
Das Salatbuffet widersteht
jeder Veränderung 203

Warum das Kochen Handwerk
und nicht Kunst ist 205

Wann Köche berühmt werden -
und warum berühmte Köche
selten kochen können 208

Kochshows sind besser als
ihr Ruf. Nicht alle, aber viele 210

Kann ein Koch, der sich schlecht
anzieht, schöne Teller anrichten?
Eher nicht 213

Lasst das Streetfood in Asien und
gebt mir eine gute Currywurst 215

Warum soll ich meinen
Herd nicht verwenden? 217

Das Produkt, über das am meisten
gestritten wird (samt den besten
Gerichten aus Foie gras) 218

Magnum von der Gänsestopfleber.
Von Massimo Bottura 221

Lebensmittel, auf die ich nie mehr
verzichten möchte 223

Biomäßig bin ich Atheist 226

Das letzte Kapitel 227

Danksagung 230

Namensverzeichnis 232

Restaurantverzeichnis 235

Stichwortverzeichnis 236

Bildnachweis 238