

Inhalt

6

Verrissmuster

19

Wie ich wurde, der ich bin.
Die merkwürdigen
Wendungen meines Lebens

27

Warum ich Südtirol hasse.
Und noch mehr liebe

39

Meine liebste Diät (und
warum sie todsicher wirkt)

45

Pflegt euren Wortschatz:
Warum ein Lebensmittel kein
Produkt ist

47

Warum ich besser koche,
wenn ich nicht kochen muss

54

Ein Scheißthema. Aber wir
sprechen trotzdem darüber

61

Ohne das „Steirereck“ wäre
ich vielleicht nie Koch
geworden

63

Sechs Ideen, die das Leben
in der Spitzenküche besser
machen

66

Schnipp. Was es heißt,
männlich zu sein

69

Warum ich (wahrscheinlich)
kein Restaurant mehr
aufsperrern werde

75

Das beste Kochformat der
Welt: „Kitchen Impossible“

95

Die Versuchung. Wie ich
„First Dates“-Moderator
wurde

103

Gefühl und Härte. Eine kleine
Ode an Tim Raue

107

Warum Kochshows scheiße sind. Und warum ich sie liebe

114

Alle meine Freunde: Mein Leben in den sozialen Medien

118

Bezahlte Einschaltung: Für wen ich Werbung mache. Und für wen nicht

127

Meine Rache am Fleischidioten und seinen 20 Millionen Followern

131

Meine kulinarischen Alpträume. Sushi mit Gummibären und immer wieder Veganer

135

Zehn kulinarische Konzepte, die ich liebe (und die ich gerne selbsterfunden hätte)

142

Der Bluefin Tuna oder die Kreuzung zwischen Himmel und Hölle

149

Zehn Gerichte für das letzte Abendmahl

153

Scharf, schärfer, am schärfsten. Stammen wir Chilifresser wirklich vom Affen ab?

158

Sieben Dinge, die fast jedes Essen besser machen

161

Spinner und noch größere Spinner. Köche gegen Pâtissiers

168

Handy im Restaurant? Geht gar nicht mehr

171

Zwischen Arroganz und Unkenntnis: Wie wir die Trinkgeldfrage lösen könnten

175

Die Folterbank des Reisenden: Frühstück im Hotel

179

Wie der Gault&Millau die besten Köche Österreichs in Geiselhaft nimmt

183

Zehn Kochbücher, die jeder zu Hause haben sollte

190

Ein Sojahun – und warum es das völlige Scheitern des Guide Michelin so gut illustriert

197

Servietten, Handschuhe, Gourmetlöffel. Was die Welt nicht braucht

206

Der Preis, den ich nie gewann. Über zu viele Auszeichnungen für Köche

211

Essen ist zu billig. Warum wir mehr Geld fürs Essen ausgeben müssen

215

Warum ich meine Mitarbeiter am Wertstoffhof rekrutieren würde

222

Proviand fürs Fegefeuer: Bärlauch und Glühwein

227

Der Hund, der mehr zählt als das Kind. Geschichten aus dem veganen Kosmos

234

Gemeinschaftsverpflegung: die Kunst, vielen zu gefallen

239

Mein Foodradar. Und wie man im Kopf kochen lernt

247

Nur wer kocht, verdient es, geliebt zu werden

257

Nachwort von Dani Trettl

PLUS DIE 13 WELTBESTEN REZEPTE

Rote-Bete-Knödel 35

Graukäskrapfen 37

Bolognese 53

Pekingente 93

Drei Vinaigrettes 113

Fregola Sarda mit
frischen Erbsen 125

Saibling mit Radieschen 147

Gazpacho 157

Palatschinken 167

Fleischpflanzerl mit 189

Kartoffel-Kohlrabi-Salat

Pollo con Cebolla 195

Curry-Falafel 233

Risotto mit Pilzen und

Heidelbeeren 255