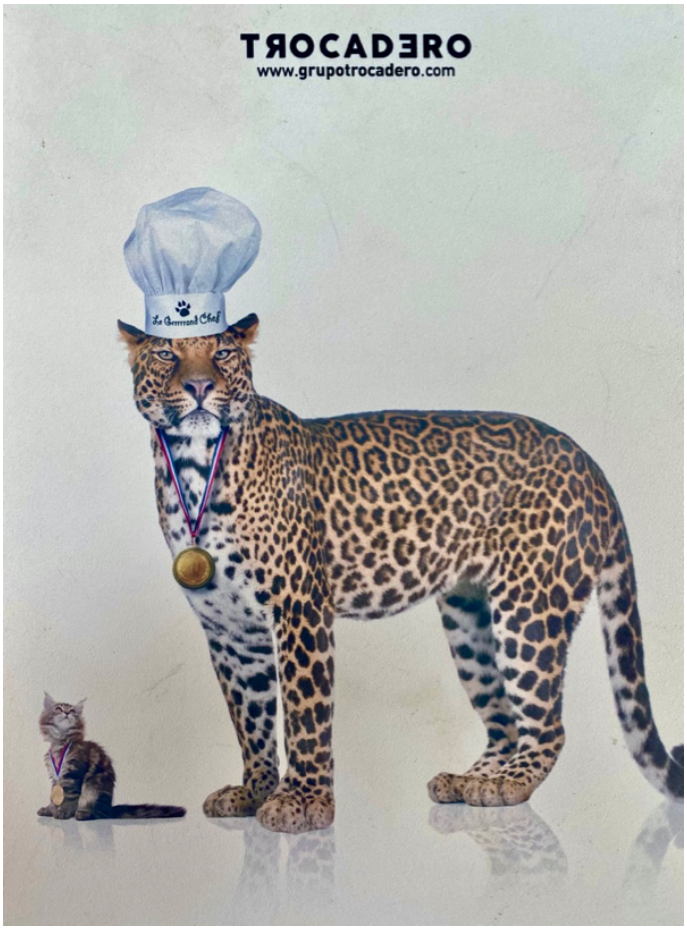
Trocadero Marbella: Hotspot oder nur heiße Luft?

Wo der Gast und nicht

der Fisch gegrillt wird

In Marbella gibt es gute Adressen, für den großen Auftritt den Marbella Club, für Weinliebhaber die G-Wein-Bar und für die Beach Gourmets Chiringuitos wie die vom Hotel Puento Romano. Hotspots gab es früher sehr viele, ja ganz Marbella war ein Hotspot. Jetzt versuchen manche Hotspots zu werden, ohne den Charakter dafür zu haben. Das Trocadero will ein Hotspot sein, entpuppt sich aber nur als heiße Luft.



Wo die Katze kocht, gibt es auch Katzentische

Den einen oder anderen Bentley und Porsche vor der Tür hat man für sich gewinnen können. Das sagt zwar nichts über die Qualität eines Lokals aus, signalisiert aber, dass man die angepeilte Zielgruppe zumindest partiell erreichen konnte. Als erstes begegnet dem Gast eine Rezeptionistin oder besser Platzanweiserin. In unserem Fall eine kühle Brünette mit dem Charme einer Zahnarzthelferin. Vollkommen versteinerte Mimik, für Botox scheint sie jedoch noch zu jung. Der uns zugewiesene Platz in der zweiten Reihe ist der einzige seiner Art im Lokal und nur unschwer als Katzentisch zu erkennen (wir hatten zwei Tage zuvor einen Tisch auf der Terrasse reserviert). Es beginnt eine längere Diskussion, trotz vieler freier Tische auf der Terrasse, die uns zusagen, bekommen wir am Ende nur einem Tisch am Pool. Das Trocadero ist um diese Zeit (18.30 Uhr) schwach besetzt. Es wäre leicht gewesen, uns einen anderen Tisch zu gönnen, doch die kühle Brünette gefällt sich

in ihrer Rolle als Platzherrscherin und verweigert sich jedem Verständnis. Mehr Gastfeindlichkeit in den ersten fünf Minuten lässt sich kaum umsetzen. Es ist schon eine Leistung, wie eine einzige Mitarbeiterin es im Handumdrehen vermag ein ganzes Lokal zu diskreditieren.

Wenn wenigstens alles andere stimmen würde. Es fällt auf, dass kaum jemand vom Personal in diesem Lokal lächelt. Es ist auch nicht zu übersehen, dass man es mit ungeschultem Service zu tun hat. Die Küche zeichnet sich auch nicht gerade durch Könnerschaft aus. Allein wie die Seezunge auf den Tisch kommt, ist seltsam. Über den Fisch wurden einige verwelkte Blüten gestreut – vielleicht ein altes Beerdigungsritual der Fischer an der Costa del Sol. Die Seezunge ist etwas matt und hätte durch Butter, ein wenig Knoblauch oder anderes belebt werden können, doch sonst zeigt sie viel saftiges Fleisch (Bild oben). Der Rodaballo (Steinbutt) ist der Magerste seiner Art, den wir je erlebt haben. Zudem wurde er in Öl ertränkt. Kein Genuss. Beide Fische sollten angeblich gegrillt respektive a la plancha sein. Die schleimige Fischhaut und die unschöne Präsentation sprechen aber nicht dafür. Die kaputten Tiefkühlgemüse zu den Fischen hätte man sich auch sparen können. Mit einer Flasche Cava alles in allem für über 100 € eine ziemlich beschämende Leistung.

Trocadero ist ein Kette mit vielen Standorten in Spanien und vor allem an der Costa del Sol, die alle einem ähnlichem Prinzip gehorchen. Man verkauft sich als Beach Club mit Restauration und guter Atmosphäre. Auch das Trocadero in

Estepona bei Marbella sieht sich als Lifestyle-Adresse. Eine hohle Formel, wenn kein Stil, keine Empathie und keine gute Küche vorhanden sind.

Ludwig Fienhold