

Rezension

NOTARBARTOLO DI SCIARA Emanuela: Divertimento in Cucina. Traditionelle Rezepte, Musik und Geschichten aus Italien. Edel, Hamburg 2011

Annika JEUTER

In dem Buch *Divertimento in Cucina* stellt die Autorin Prinzessin Emanuela Notarbartolo di Sciara traditionelle Rezepte der italienischen Küche vor. Die Rezepte zeigen Alltagsgerichte, die aus alten italienischen Adelsfamilien zusammengetragen wurden. Jedem Gericht ist eine kleine Anekdote oder Geschichte beigelegt, die von Illustrationen der Künstlerin Fiona Corsini geschmückt werden. Die Autorin, die aus einer alten sizilianischen Adelsfamilie stammt, widmet das Buch ihren Enkelkindern und angehenden Köchen. Die Lust am Zubereiten von Speisen bei Kindern soll auf diesem Weg geweckt und unerfahrenen Köchen ein leichter Einstieg mit Geling-Garantie vermittelt werden. Sie stellt einfache Gerichte vor, die ohne Schwierigkeiten nachgekocht werden können, auch von ungeübten Köchen und Kindern. Der Autorin ist es ein besonderes Anliegen dieses Können schon früh in der Kindheit zu schulen und Spaß am Kochen zu wecken. Das Buch ist für alle Jungen und jung gebliebenen, die mehr über die Kochkunst erfahren wollen. Die Autorin schildert ihre eigene Kindheit, in der Angestellte für die adelige Familie kochten und für die Kinder der Zutritt in die Küche versagt blieb, sehr zum Bedauern der Autorin. Ihr eigenes Können hat sie von einer Hausangestellten erlernt und mit dem Selbststudium zahlreicher Kochbücher.

Das Kochbuch ist bunt gestaltet, zahlreiche Illustrationen geben den Gerichten ihren Rahmen. Sie sind von der Künstlerin Fiona Corsini gefertigt, die für das Modehaus Emilio Pucci fünf Jahre lang tätig war. In der Zeit arbeitete sie mit Designern wie Christian Lacroix und Matthew Williamson zusammen. Die Bilder sind sehr farbenfroh gearbeitet, jedes Rezept umgibt ein doppelter, gezeichneter Farbrand, der in unterschiedlicher Art ausgeführt und verziert ist. Die Bilder zu den Rezepten sind meist in kräftigen Farben in zarter Aquarellmalerei direkt gegenübergestellt. Thematisch beziehen sie sich in der Darstellung auf die verwendeten Zutaten im Rezept, auf die Zubereitungsart oder wie die fertigen Gerichte später aussehen. Teilweise werden auch die dazugehörigen kleinen Geschichten oder Anekdoten zu den Rezepten in einer Aquarellmalerei dargestellt. Die Werke sind teilweise sehr schlicht und einfach gearbeitet, manche Bilder wirken wie einem Kinderbuch entnommen. Sie bieten dem Betrachter einen Blick in eine andere Welt, verträumt, aber immer mit dem Thema der Gerichte. Eier, die mit Rettungsreifen in kochendes Wasser springen stehen dem Rezept von verlorenen Eiern gegenüber. Ein Fisch geht in einen Trenchcoat gehüllt aufrecht über einen Marktplatz und

bietet das Bild zum Rezept *In Folie gebackener Fisch*. Ein Augenzwinkern ist in allen Bildern spürbar.

Das Buch beginnt mit einer kleinen Liste mit nützlichen Tipps für die Arbeit in der Küche und bei der Zubereitung der Speisen. Eine Auflistung von wichtigen Kochutensilien und nötigen Küchengeräten hilft selbst einem Einsteiger sich seine Ausrüstung für das Abenteuer Kochen essentiell zuzulegen. Die Liste spiegelt eigentlich die vorgestellten Rezepte wieder, einfach und ohne unnötigen Schnickschnack. Eine übersichtliche Gliederung führt durch das Buch, klassisch nach italienischer Tradition. Erst werden die grundlegenden Saucen vorgestellt (Pesto alla genovese, Salsa di pomodoro, Maionese,...), welche für den einsteigenden Koch oder Kinder spielend zu meistern sind. Es folgen einfache Brotgerichte wie Bruschetta und Suppen, wobei auch die Herstellung einer klaren Brühe nach klassischem Rezept erklärt wird und die Grundlage für diverse Abwandlungen liefert. Das Kapitel des ersten Ganges gehört in erster Linie den Nudelgerichten, traditionell in Italien um die große Familie satt zu bekommen. Aber auch das beliebte Risotto und Pizza scheint in dieses Kapitel zu passen. Der zweite Gang stellt die Fleisch- und Fischgerichte vor, welche jedoch nicht komplizierter werden. Saltimbocca, Kräuterhähnchen oder Kotelett nach Mailänder Art versprechen eine einfache Zubereitung. Ein eigenes, kurzes Kapitel bekommen die Eierspeisen, die von Rührei bis hin zu Frittata reichen. Ebenso kurz werden Gemüsegerichte vorgestellt, wobei darunter auch die (scheinbar) hohe Kunst von gedämpftem Gemüse vorgestellt wird. Bei Gerichten wie diesem tritt die Intention der Autorin dieses Kochbuches besonders stark hervor: das Zielpublikum ist ein Kochunerfahrenes, welchem einfache Gerichte, Grundlagenrezepte und Gelinggarantie die Freude am Kochen und Werken in der Küche vermitteln sollen. Abgerundet wird das Buch mit den berühmten Dolci, den Nachspeisen, denen ein besonders langes Kapitel gewidmet ist. Verschiedene einfache Kuchen- und (vergleichsweise) komplexere Tortenrezepte werden ebenso vorgestellt wie das klassische Tiramisu. Die große Vielfalt schneller und aufwendigerer Rezepte bietet eine gute Auswahl für jeden.

Dem Buch beigelegt sind drei CDs, alle mit italienischen Klassikern, die wunderbar während des Kochens oder zur Untermauerung beim Essen gehört werden können und südländisches Flair verbreiten. Auf der ersten CD sind Canzoni, auf der Zweiten Opernarien und die Dritte unterhält mit klassischen Melodien.

Das Buch zeigt viel Liebe zum Detail und durch die farbliche Gestaltung mit den vielen Aquarellbildern lädt es in der Tat Groß und Klein zum Schmökern ein. Auch die Kombination mit Musik-CDs ist eine gute Idee um dem Leser das italienische Lebensgefühl näher zu bringen. Viele Rezepte zeigen die ursprüngliche Küche, die tagtäglich in Italien gekocht werden und bringen damit authentische italienische Gerichte in die Küchen der Leser. Ob allerdings in so ein Buch Apfelstrudel, Tschutsch (Apfelauflauf nach Tiroler Art), oder Tarte Tatin gehören,

bleibt fraglich. Allerdings sind diese Rezepte durch eine biographische Anekdote erklärt, die den Kreis zum Rest des Buches schließen. Die Absicht, ein Buch für Kochanfänger jeglichen Alters mit einfachen Rezepten aus der eigenen Küche zusammenzustellen, ist der Autorin jedoch gelungen. Ein gelungenes Koch-Bilderbuch für jedermann!