Rezension

POLETTO Cornelia: Polettos Kochschule. Mein neuer Grundkurs für Einsteiger. Zabert Sandmann, München 2010

Franziska KOLMER

Poletto verwertet hier ihre mediale Bekanntheit aus dem deutschen Fernsehen in einem weiteren Buch. Nachdem der erste Grundkurs ein Erfolg war, präsentiert Poletto nun stolz ihre neuesten Kreationen, sie reichen von Ingwer-Hähnchenbrust mit Kokos-Curry-Spinat über Wurzelgemüse im Salzbett bis hin zu mediterranen Bratkartoffeln. Mit denen darf man sich und andere verwöhnen. Diese Ansprüche sind sichtlich nicht allzu hoch, aber das liegt ja auch an der Zielgruppe, bei der nur rudimentäre Kochkenntnisse vorausgesetzt werden. Auch die gesamte Küchenlinie, mit ihrem italienischen Einschlag oder Ursprung, liegt auf der Linie. Das Buch ist reich bebildert, entspricht aber auch hier wieder der verbreiteten Typologie, wenn eine strahlende, gut ausgeleuchtete Poletto in Körben und Kisten buntes Gemüse transportiert. Dieses Gemüse wird in einem eigenen Kapitel bildlich dargestellt, auf die Zerkleinerung, das Trocknen, Waschen eingegangen. Dazu kommen dann Saucen, Vinaigrette, Basisdressing, Cäsardressing. Die Arbeitsschritte sind „Step by step“ mit vielen Bildern erklärt, so etwa das Pastamachen. Mit Text- und Bildanleitung sollte das durchaus gelingen. Der Grundkurs umfasst die übliche Speisenpalette von Salat über Gemüse, Pasta, Fisch, Geflügel, Fleisch bis hin zu den Desserts. Ernährungsphysiologische Informationen, weiter auch nützliche Hinweise sind integriert. Die Rezepte scheinen manchmal etwas gewöhnungsbedürftig, manche Gerichte wirken auf den Fotos etwas verbrutzelt, wie es vielleicht auch die anvisierten Anfänger zuwege bringen, die es gerne etwas rustikaler, italienischer haben. Es richtet sich an Leute, die, inspiriert von Polettos Fernsehauftritten, sichere Resultate vorführen wollen. Ein wirkliches Grundkochbuch ist es aber angesichts von Didaktik und Inhalt nicht.