

Rezension

Der Silberlöffel. Phaidon Verlag, Berlin 2011

Franziska KOLMER

In Zeiten, in denen immer weniger Leute die Bibel lesen, nehmen dafür die Kochbücher Bibelformat an. Der Silberlöffel mit 1504 Seiten, über 2000 Rezepten, über 400 Fotos und mit geschätzten 2 kg Gewicht hat dieses. Er enthält das Dogma der italienischen Küche. Die Zahl von über 1 Million verkauften Exemplaren spricht für sich. Das Buch bringt die Klassiker der italienischen Küche, die Rezepte sind kurz, für den Gebrauch nördlich der Alpen adaptiert, es gibt prägnante Einleitungen zu den einzelnen Gerichten, die dem klassischen italienischen Menüaufbau folgen. Das Buch enthält die wirklich traditionelle Küche, mit Rezepten aus einzelnen Regionen. Es versteht sich von selbst, dass die Rezepte für frischen Nudelteig oder für Pastateig oder auch für Panna Cotta und Schokoladendessert sich in dem Buch finden. Was sich daraus noch an moderner Interpretation von Spitzenköchen aus Italien und Deutschland machen lässt, zeigt der Anhang.

Wer die klassische, einfache, regional basierte italienische Küche schätzt und diese zu Hause ohne größere Schwierigkeiten umsetzen will, ist mit diesem Buch sehr gut bedient. Er hat damit die Basis. Die Rezepte stellen keine zu großen Anforderungen und lassen Spielraum für eigne Variationen.