

Herbert Grönemeyer & Lorena Autuori  
**fatto a mano**  
**Lorena Autuoris italienische Küche**

Ill. von Leslie McIntosh

aus dem Italienischen von Sylvia Kollek, Marie Grönemeyer u.a.

AT 2023 · 208 S. · 32.00 · 978-3-03902-210-6 ★★★★★



In den 1980er Jahren war ich mit Freunden in München und besuchte dort unter anderem eine Theatervorstellung mit dem damals noch vor allem als „Disco“-Moderator bekannten Ilja Richter in der Hauptrolle. Als der ganz am Ende des Stückes zu einem playbackbegleiteten Lied ansetzte, hörte man in der kurzen Stille davor eine meiner Begleiterinnen recht laut stöhnen: „Jetzt singt der auch noch!“ Es gab Applaus.

So ähnlich kam es mir zunächst vor, als ich dieses Buch erhielt: Ganz klar ein Kochbuch, aber wieso Grönemeyer? Kocht der jetzt auch noch? Nun, der Untertitel verrät, dass man damit hier nicht rechnen muss – ohne dass ich Herrn Grönemeyers Kochkünste beurteilen könnte (er kann es aber wohl). Das Buch versammelt insgesamt 63 Rezepte, Speisen und Getränke, die allesamt von der umbrisch-süditalienischen Köchin Lorena Autuori entwickelt bzw. zusammengestellt wurden. Der Zusammenhang mit dem Musiker rührt aus der schlichten Tatsache, dass sich Grönemeyer und sein italienisch-walisischer Produzent Alex Silva für eine Plattenproduktion in die Hügel Umbriens zurückzogen – und dort natürlich jemanden für ihre leiblichen Bedürfnisse brauchten. Sie fanden in Lorena Autuori genau die Person, die ihnen die perfekte Atmosphäre für eine gleichzeitig entspannte wie konzentrierte Arbeit erschuf. Kein Wunder, dass sie nach dem Genuss von Lorenas Rezepten „die Welt“ ebenfalls daran teilhaben lassen wollten.

Neben kurzen Artikeln und Gesprächen der Musiker und der Köchin gliedern sich deren Rezepte in sechs große Kapitel: Aperitivi, Antipasti (Vorspeisen), Primi (erster Gang), Secondi (Hauptgang), Contorni (Beilagen) und Dolci (Desserts). Es versteht sich von selbst, dass alles handgemacht, also ohne sog. Convenience-Produkte zubereitet wird, deshalb der Titel „Fatto a mano – Handgemacht“. Wie immer besticht die italienische Küche in ihrer nicht-touristischen Form durch die Verwendung weniger, aber sehr qualitativvoller Zutaten. Es geht also nicht so sehr um „viel“, egal ob es um die Menge oder die Zutatenliste geht, sondern um „besonders gut“. Dazu gehören all die inzwischen auch hierzulande etwas stärker ins Bewusstsein drängenden Produkteigenschaften wie frisch, biologisch erzeugt, regional und saisonal passend etc.



Das Angebot an Rezepten in diesem Buch ist dabei nicht nur zahlenmäßig groß, sondern auch sehr abwechslungsreich, wenn auch manchmal für unsere Gewohnheiten fremd und wenig bekannt. Wer sich unter italienischer Küche vor allem Pizza und Nudelgerichte mit Tomatensoße vorstellt, wird sich hier wundern. Aber auch hierzulande inzwischen geläufige Gerichte wie Steinpilz-Risotto, Auberginenauflauf und die verschiedensten Fischgerichte verringern den „Kulturschock“, den manche Esser vielleicht befürchten.



Beeindruckend ist die höchst sympathische Präsentation des Buches: Jedes Gericht erhält eine Seite mit einer Angabe der Personenzahl, der Zutatenliste sowie der ausführlichen Beschreibung der Arbeitsschritte. Hinzu kommt ein ganzseitiges Farbfoto, so wirkungsvoll wie unprätentiös abgelichtet ohne Schicki-Micki-Accessoires, aber sehr appetitanregend. Dazwischen findet man kurze Texte zu Grundlagen der Küche und sehr stimmungsvolle Bilder von Märkten, Lebensmitteln – und manchmal auch der Aufnahmesituation der Musiker, was sich sehr gut einfügt und der Autorenliste etwas mehr Sinn verleiht. All das auf einem hochwertigen Papier, in einer modernen Aufmachung und, für ein Kochbuch nicht unwichtig, mit zwei Lesebändchen, um sich bei mehreren Gängen nicht ständig zu verblättern.

Ob es des Aufklebers „Das Kochbuch zum neuen Album von Herbert Grönemeyer“ wirklich bedurfte, darf diskutiert werden. Aber das war beim Hinweis „Das Buch zum Film“ auf Bibeln nach „Die Zehn Gebote“ auch nicht anders. Mir hat das Betrachten und Lesen der Rezepte jedenfalls Spaß und Appetit gemacht – und so manches wird demnächst auch ausprobiert.

© der Abbildungen bei Autor und Verlag. Wir bedanken uns beim Medienbüro Gina Ahrendt.

