



Nadia Caterina Munno mit Katie Parla

The Pasta Queen ★★☆☆☆
100 Rezepte und Geschichten aus Italien

a.d. Englischen von Claudia Theiss-Passaro & Annegret Hunke-Wormser
Food- und Porträtfotografie: Giovanna di Lisciandro

Christian 2023 (2024 laut Verlagsseite) · 288 S. · 34.99 · 978-3-95961-823-6

Ich beginne ein Kochbuch meist mit dem Inhaltsverzeichnis und dem Register. Ersteres teilt sich in sechs Kapitel, denen 30 Seiten Einleitung vorausgehen zur Vorgeschichte, mit einem Überblick zu Pastaformen, Küchen- und Kochgeräten und Pasta-Queen-Zutaten, zu denen ich mir hier wenig vorstellen kann. Die sechs Kapitel behandeln in jeweils etwa gleicher Länge PASTA-BASICS, WO ALLES BEGANN (*Die Klassiker*), GUTES FÜR GÄSTE (*Rezepte zum Beeindrucken*), AM FAMILIENTISCH (*Schnelle und alltagstaugliche Rezepte*), AMERIKA – MEINE NEUE LIEBE (*Gerichte zum Wohlfühlen*), DIE PASTA-RENAISSANCE (*Kreative Gerichte*), gefolgt von einem langen Nachwort der Pasta-Queen.

Das Register am Ende ist extrem lang, eine DIN-A4-Seite lang sind die Pasta-Rezepte geordnet nach Kategorien, das Register selbst dann alphabetisch. Es umfasst fünf dreispaltige Seiten in alphabetischer Reihung, wobei Rezepte auch mehrfach auftauchen; so zum Beispiel der Eintrag GEMÜSEBRÜHE, HAUSGEMACHTE, der sich allerdings nicht unter BRÜHEN findet, unten denen es dann nur den HAUSGEMACHTEN GARNELENFOND und die HAUSGEMACHTE HÜHNERBRÜHE gibt, wobei letztere dann auch nochmal unter HUHN steht. Insgesamt nennt das Register die italienischen Titel, so dass man – wenn man, wie ich, des Italienischen nicht mächtig ist – jedes mal dorthin blättern muss, um zu sehen, worum es denn nun eigentlich handelt.

Blättert man zunächst einmal ziellos in dem Buch, um sich hier und da festzulesen und noch öfter an den wirklich schönen Fotos „festzuschauen“, stellt man fest, dass ein guter Teil der großformatigen Fotos aus dem Fotoalbum der Verfasserin zu stammen scheinen. 175 sind es, auf den Verlagsseiten zu lesen. Da gibt es eine Menge Szenen aus dem privaten Album, ob sie nun passen oder nicht. S. 61 zum Beispiel, mit vier Halbzeilen zum Schneiden der Nudelplatten zur Lasagne, zeigt drei sehr vergnügt lachende Menschen beim Essen an einem Tisch, kunstvoll in Szene gesetzt die Autorin des Buches. Auf S. 64 scheint es sich um ein privates Großfamilienfoto zu handeln, auf S. 68/69 beherrscht ein weiteres großformatiges Familienfoto dreiviertel der Aufschlagseite, auf der gerade noch in einer Randspalte das Rezept für die Ricotta-Pilzfüllung für Tortellini Platz findet. Immer wieder sind es gestellte Fotos der Verfasserin, die ganzseitig beeindrucken, man glaubt bei einem Fotoshooting dabei zu sein; gestellte Aufnahmen, fast immer ganzseitig, um Stimmung zu erzeugen, etwa, wenn die Autorin in einem stilistisch etwas merkwürdigen tomatenroten Kleid durch die Straßen weht, passend zum kurzen Rezept für eine Tomatensauce, oder gar immer wieder drei oder vier ganz textlose ganzseitige Bildseiten wie S. 242–244 oder S. 205–208.



Sehr gut gefallen hat mir die Food-Fotografie, die Gerichte immer fein angerichtet, nicht übertrieben, aber doch „schön“, oft nur in Detailansicht, diese dann aber sehr ansprechend präsentiert, und tatsächlich habe ich ein paar Mal ein sanftes Grummeln im Magen gespürt. So soll es sein. Die Rezept sind zweispaltig gehalten, eine Spalte in kleinerer Schrift listet sehr genau alle Zutaten in den benötigten Mengen, die breite Spalte daneben beschreibt jeweils die Arbeitsschritte, sehr genau und deutlich und eindeutig zum Nachkochen empfehlenswert. Ganz selten findet sich ein stimmungsvolles Foto aus Italien (nehme ich an), schroffe Felsen etwa, zu denen ich leider keinen Text gefunden habe.

Mein Eindruck insgesamt: Insgesamt sicherlich ein sehr schönes Kochbuch für alle, die die italienische Küche lieben und zum Kochen gern ein gewisses Ambiente haben. Mir persönlich ist zu viel Show bei dem Ganzen, und ein wenig mehr eigene „Zurücknahme“ der Autorin hätte den Blick vielleicht mehr auf die Rezepte und Zutaten gelenkt. Aber das ist natürlich Geschmackssache, machen mögen gerade dadurch inspiriert fühlen. In jedem Fall ist das Kochbuch eine schöne Ergänzung der eigenen Kochbuchbibliothek, in dem man immer wieder mal gern blättern und sich inspirieren lassen wird.