
SO!

Der
Sonntagmorgen
in den LN

SONNTAG/MONTAG, 8./9. NOVEMBER 2009

Marktbummel
mit Cornelia Poletto

Darf's ein bisschen mehr sein?

Sternköchin Cornelia Poletto liebt den Herbst und die Küche der Saison. Bei einem Marktpaziergang plaudert die ehemalige Lübeckerin über Kürbis, Küche, Kind und Kochshows.



Cornelia Poletto lässt sich von Klaus-Dieter Bödecker Paprika reichen. „Die grünen sind zwar bitter, aber für gefüllte Paprikaschoten gut geeignet“, sagt die Sternköchin.

VON PETRA HAASE

Wie die leuchten! Da sieht man gleich, dass sie frisch sind.“ Cornelia Poletto zeigt begeistert auf die Maronen. „Die würd' ich sofort mitnehmen.“ Aber wie bekommt man die feste Schale ab? „Einfach einritzen, im Backofen erhitzen und die Schale abpellen. Dann mit Gemüse ansetzen und eine tolle Suppe daraus machen. Die gibt's bei uns im Restaurant jetzt öfter.“ Das Wasser läuft einem im Mund zusammen.

Es ist Mittwochvormittag, nicht viel los auf dem Markt am Brink in Lübeck. „Den konnte ich noch von früher“, erzählt die 38-Jährige. In Lübeck hat sie ihre frühe Kindheit verbracht, ist dann nach Hamburg gezogen. Doch ihr Vater Klaus Diederich, der Chef der Lübecker Frauenklinik, lebt noch hier. Im vergangenen Jahr hat Cornelia Poletto ihn häufig besucht, zusammen haben sie am Buch „Die Babyformel“ gearbeitet. Klaus Diederich gibt wertenden und jungen Eltern Tipps aus medizinischer Sicht, seine Tochter ist für Ernährungsinweise zuständig. Cornelia Poletto hat selbst eine Tochter, Paola geht in die zweite Klasse. Sie wohnen in Hamburg, wo Poletto ihr gleichnamiges Sternrestaurant betreibt. 40 Plätze hat es und ist fast immer ausgebucht. Sieben Köche stehen dort täglich am Herd – und die Chef'in selbst. Täglich wechselt die Speisekarte, eines bleibt: „Die Produkte sind immer frisch. Ich liebe die saisonale Küche“, sagt Cornelia Poletto und geht zu einem Stand mit Pastinaken, Wirsing, Teltower Rübchen, Rote Beete. „Klassisches Wintergemüse lässt sich wunderbar verarbeiten. Erbsen müssen jetzt nicht sein.“ Sie entdeckt Schwarzwurzeln. „Nach dem Schälen immer gleich in Milch legen, damit sie weiß bleiben.“ Wieder etwas gelernt.

Eigentlich wollte Cornelia Poletto Tierärztin werden, doch der Abi-Durchschnitt reichte

nicht. Dafür waren ihre selbstgebackenen Kuchen schon immer ein Hit, und so machte sie eine Ausbildung an der Hotelfachschule, lernte danach beim Spitzenkoch Heinz Winkler im bayerischen Aschau die Geheimnisse der Sternküche und als Sous-Chefin im Hamburger Restaurant „Anna e Sebastiano“ die Raffinesse der italienischen Küche. Vor neun Jahren eröffnete sie zusammen mit ihrem italienischen Ehemann in Eppendorf ihr Restaurant „Poletto“ und bekam 2002 ihren ersten Michelin-Stern.

Wir gehen zum nächsten

Stand, Kürbisse in allen Größen und Formen leuchten wie kleine Herbstsonnen. Ein Kavenzmann mit hellbrauner Schale, groß wie ein Medizinball, liegt ganz oben. „Ich liebe Muskatkürbisse.“ Hat mal jemand eine Kettensäge? Cornelia Poletto lacht. „Nehmen Sie ein großes Messer, stechen Sie oben rein, drücken das Messer runter, und der Kürbis bricht auseinander.“ Schon hat sie ein kräftig oranges Stück in der Hand. „Kürbissuppe ohne alles schmeckt mir zu seifig. Da muss ordentlich Schärfe rein. Ingwer und Curry zum Beispiel.“

„Sind Sie nicht Frau Poletto? Ich kenn' Sie vom Fernsehen. Sie haben immer im NDR gekocht. Aber ich hab' Sie lange nicht mehr gesehen“, sagt Gemüsehändler Klaus-Dieter Bödecker. „Doch, jetzt gibt's mich wieder“, antwortet Cornelia Poletto heiter und nimmt einige Paprikaschoten. „Immer sonntags nachmittags.“

Unerkannt über einen Markt zu gehen ist für die schmale Blonde Köchin schwierig, seit sie im Fernsehen am Herd steht. Erst kochelte sie bei Kerner, später in eigenen Sendungen beim NDR. Und während die Kerle

an den Kochtöpfen gerne kokettieren und schwadronieren, erklärt sie charmant und sachlich, was sie da gerade anrichtet – und kocht einfach. Ohne viel Chichi, wie Frauen das so machen. „Anfangs war es komisch, zu kochen und reden, aber jetzt merke ich die Kameras gar nicht mehr.“ In ihrer Sendung „Poletto's Kochschule“ stellt sie jeweils ein Grundprodukt und seine Verarbeitung vor, die Rezepte sind raffiniert und mediterran angehaucht.

Lesen Sie bitte auf der nächsten Seite weiter



Der Liebling der Saison: Kürbis gehört für Cornelia Poletto auf die Speisekarte im Herbst – möglichst scharf gewürzt. „Wirklich gutes Essen kann nur aus guten Produkten entstehen“, lautet ihre Devise.

In ihrer neuen NDR-Kochshow brutzelt Cornelia Poletto zusammen mit ARD-Moderator Dennis Willms immer sonntags um 16.30 Uhr