

# Küchengespräche mit Silvia (Südtirol)

## Aus Trento, Südtirol

Es ist Mitte Februar und das bedeutet es ist wieder Zeit für ein Foodinterview mit jemandem aus einer der Regionen Italiens! Nach [Vittoria aus Mailand](#), [Francesco aus Apulien](#), [Matteo aus Rom](#) und [Giusy aus Sizilien](#) füllt eine weitere Italienerin das Puzzle um die Küchengepflogenheiten der regionalen italienischen Küchen.

Ich stelle euch Silvia aus Trento, Südtirol vor. Ich hab die 29jährige Italienerin in Mailand kennengelernt, wo sie auch schon länger lebt. Ihre Wurzeln liegen allerdings in Südtirol und dahin geht die Reise in diesem Interview auch.

Ich hab die Küchengespräche mit Silvia (Südtirol) für euch auf Deutsch übersetzt. Wollt ihr es in der Originalsprache lesen, dann klickt doch einfach auf nachstehenden Link:

[ECCO QUI L'INTERVISTA IN ITALIANO!](#)

***Ciao Silvia!***

## ***Erzähl uns doch mal ein wenig darüber, wer du bist und wo du aufgewachsen bist.***

Ich bin in einer Stadt geboren und aufgewachsen, die sich einige Kilometer nördlich der Stadt Trento befindet. Sie heißt San Michele all' Adige. Meine Großeltern väterlicherseits und mein Großvater mütterlicherseits stammen aus dem Etschtal, während meine Großmutter mütterlicherseits aus Südtirol stammt, genauer gesagt aus Kaltern.

## **Was bedeutet Essen für dich?**

Essen spielt in meinem Leben eine grundlegende Rolle. Ich esse nicht nur, um meinen Hunger zu stillen, ich bin ein Leckermaul. Ich glaube an den philosophischen Gedanken, dass wir sind, was wir essen.

## ***Kochst du gerne?***

Ich koche gern für mich und für die Leute, die ich mag. Ich experimentiere auch mit neuen Rezepten. Dabei lege ich Wert auf die Qualität der Zutaten. Kochen braucht Zeit und Leidenschaft und manchmal ist es mit der Arbeit nicht so einfach, die beiden Dinge zu kombinieren, aber ich denke kaum darüber nach, was ich für das Abendessen vorbereiten werde ☐

## ***Welchen Wert hat Essen in Deiner Familie?***

In meiner Familie spielen Nahrungsmittel und Kochen eine zentrale Rolle: Mittag- und Abendessen sind Momente, um

zusammenzukommen, Zeit miteinander zu verbringen und neue Erfahrungen zu machen. An Feiertagen organisieren wir gerne Mittagessen auf der Terrasse (im Sommer) oder Themenabende. Jedes Jahr am 4. Jänner, wenn wir alle zusammen in unserem Haus in den Bergen sind, machen wir ein Abendessen nach dem Motto „Unterwegs in der Welt“. Dieses Jahr ging die Reise nach China! Dabei gab es gedämpfte Ravioli, Frühlingsrollen und Ingwerhuhn, alles selbstgemacht.

### ***Was sind typische Gerichte aus Deiner Region?***

Nachdem meine Region im Norden liegt, zeichnet sie sich durch sehr kalorienreiche Gerichte aus. Typische Gerichte sind Polenta mit Gulasch, Speckknödelsuppe, Kartoffelrösti, Smacafam (ein dickes Omelett mit Lucanica-Wurst), Spinatspätzle mit Sahne und Speck sowie Apfelstrudel.

### ***Hast du ein Lieblingsrezept aus deiner Kindheit?***

Das Lieblingsgericht meiner Kindheit sind Gnocchi (aus altbackenen Brotteig) mit Tomatensoße und frischem Basilikum.

### ***Wer ist der beste Koch / die beste Köchin für dich?***

Ganz klar meine Mutter. Die Rezepte meiner Mutter sind einzigartig und auch wenn man versucht, sie nachzumachen, erzielt man nur sehr selten dasselbe Ergebnis.

***Welche Zutat darf in Deiner Küche niemals fehlen?***

Pasta. Ohne sie könnte ich nicht sein.

***Was darf niemals auf dem Tisch fehlen?***

Petersilie. Die geb ich überall drauf.

***Was macht die italienische Küche für Dich so besonders?***

Was die italienische Küche aus meiner Sicht so besonders macht, ist die Einfachheit und Echtheit der Zutaten. Typische italienische Gerichte stammen aus der armen Küche, aus naheliegenden Gründen also von einer einfachen Küche.

***Was würdest du kochen, um jemanden damit zu beeindrucken?***

Orecchiette mit Brokkoliröschen und Sardellen in Tomatensoße.

***Welche Pasta ist deine absolute Lieblings-Pasta?***

Frische Pasta ohne Ei, wie etwa Orecchiette aus Apulien.

***Was würdest Du Nicht-Italienern über italienisches Essen sagen? Auf was sollten Sie achten, was sollten Sie vermeiden?***

Wie bereits erwähnt, ist die italienische Küche eine einfache Küche. Aus meiner Sicht sollte man vermeiden, zu viele Zutaten miteinander zu kombinieren. Darüberhinaus sollte man darauf achten, welche Zutaten man zusammen vereint.

***Auf Eatalicious gibt es typische italienische und österreichische Rezepte. Gibt es ein Rezept, das du gerne auf Eatalicious sehen würdest?***

Die Speckknödelsuppe.

**Vielen Dank für die Küchengespräche  
Silvia!**

Die Speckknödelsuppe erscheint mir eine hervorragende Idee! Vor allem nachdem ich diesen Winter das Rezept für die [klassische Rindsuppe](#) auf Eatalicious gestellt habe ☐ Da ergänzt die Einlage in Form von Speckknödeln ganz ausgezeichnet die bereits hochgestellten Ideen für mögliche Einlagen!!