

Küchengespräche mit Marta (Veneto)

Aus Mestre – Venedig, Veneto

Marta kommt aus Mestre. Mestre ist zwar Teil von Venedig, kann aufgrund seiner Größe und räumlichen Entfernung aber als eigene Stadt bezeichnet werden.

Im Sommer verbringen wir oft die Ferien gemeinsam in Süditalien, wo unsere Freunde aufgewachsen sind. Unsere Liebe zu gutem Essen hat uns unter anderem bis nach Japan geführt, wo wir uns auf die Suche nach regionalen Köstlichkeiten gemacht haben.

Nachdem uns diese große Leidenschaft miteinander verbindet, ist sie die perfekte Interviewpartnerin, wenn es um die Köstlichkeiten und Gepflogenheiten rund um die nordostitalienische Region Veneto geht. Daher präsentiere ich euch nun die Küchengespräche mit Marta (Veneto), in denen sie uns in ihre Heimatregion entführt.

Ich hab das Interview 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 Marta!

Erzähl uns doch mal ein wenig darüber, wer du bist

und wo du aufgewachsen bist.

Ciao Sophie, ich bin in Mestre, einer Stadt in der Nähe von Venedig, geboren und aufgewachsen. Ich bin Krankenschwester. Ich wohne an einem Ort, den ich sehr schön finde. Er befindet sich in der Nähe einer Lagune, die zum Meer führt und gleichzeitig nicht weit von den Alpen weg ist. Seit ich klein war, reise ich viel mit meiner Familie und Freunden in Italien und im Ausland.

Was bedeutet Essen für dich?

Essen hat für mich viele Bedeutungen. Ich verbinde es mit verschiedenen Dingen:

- Es bedeutet für mich für Personen zu kochen, die ich mag und lange Mittag- und Abendessen in ihrer Gesellschaft zu verbringen.
- Es ist reisen, um neue Gerichte und kulinarischen Traditionen kennenzulernen.
- Und es ist der Versuch Gerichte auszuprobieren, die mich faszinieren.

Kochst du gerne?

Ich koche sehr gerne, es entspannt mich. Vor allem koch ich gern Süßspeisen und vegetarische Gerichte.

Welchen Wert hat Essen in Deiner Familie?

Essen bedeutet für meine Familie zusammen zu sein, es ist die beste Gelegenheit, um zusammen zu kommen oder um einfach nur zu plaudern. Für meine Eltern im Besonderen bedeutet es sich um mich und die Leute, die mir nahe stehen, zu sorgen. Jedes Mal, wenn wir uns sehen, findet ein Tausch verschiedener Käsesorten statt oder es werden Gerichte mitgenommen, die während der Arbeitswoche zubereitet wurden und übrig blieben.

Was sind typische Gerichte aus Deiner Region?

An dieser Stelle darf auf keinen Fall weiße oder gelbe Polenta mit Salsiccia (italienische Wurst), Soppressa (italienischer Salami), regionalem Käse oder Fisch (besonders Kabeljau) fehlen. In meiner Gegend essen wir aber auch viel Radicchio, wenn dieser Saison hat. Er eignet sich für viele Gerichte, einschließlich Risotto.

Hast du ein Lieblingsrezept aus deiner Kindheit?

Meine Großeltern haben viel gekocht, als ich klein war. Sie machten für mich und meinen Bruder immer Risotto mit Brennesseln. Die haben sie selbst gepflückt. Das Risotto hat uns sehr gut geschmeckt und es ist uns im Herzen geblieben.

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

Die beste Köchin ist für mich meine Mama. Wie ich bei ihr esse, esse ich nirgendwo. Sie steht frühmorgens auf, um auf den Markt und ins Fischgeschäft zu gehen, um die Zutaten von bester Qualität zu finden. Und selbst wenn wir ohne Vorwarnung zufällig zum Abendessen kommen, kocht sie auch mit wenigen Zutaten erstaunliche Gerichte.

Welche Zutat darf in Deiner Küche niemals fehlen?

Ich versuche immer viel Gemüse zuhause zu haben, außerdem findet sich in der Speisekammer immer Pizzamehl. Ich mache oft Pizza, wir essen sie mindestens einmal pro Woche.

Was darf niemals auf dem Tisch fehlen?

Am Tisch ist immer Brot. Wir essen es als zweiten Gang mit Käse oder als Beilage zu einem ersten Gang, um die Soße damit aufzutunken. Es fehlt nie!

Was macht die italienische Küche für Dich so besonders?

Meiner Meinung nach ist die italienische Küche aufgrund der

Zutaten etwas Besonderes. Basilikum, Tomatensauce und Olivenöl sind banale Lebensmittel, aber es fehlt ihnen nicht an Geschmack. Sie reichen aus, um ein komplettes und einzigartiges Gericht zuzubereiten.

Was würdest du kochen, um jemanden damit zu beeindrucken?

Eines der Gerichte, das ich am liebsten koche und auf das ich stolz bin, ist Pizza. Wenn ich weiß, dass jemand kommt, mach ich sie immer und sie erntet großen Erfolg.

Welche Pasta ist deine absolute Lieblings-Pasta?

Meine Lieblingsnudeln sind Penne und Farfalle, besonders im Sommer bereite ich sie für kalte Gerichte mit Gemüse und Mozzarella zu.

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

Nicht-Italienern möchte ich sagen, dass es neben Pizza und Pasta ein ganzes Land gibt, das es zu entdecken gilt. In jeder Region gibt es viele verschiedene Spezialitäten, die nicht einmal alle Italiener kennen. In ihnen gibt es einzigartige Gerichte und Traditionen. Mein Rat ist es, so viele Gerichte wie möglich zu kosten, von Nord- nach Süditalien zu reisen, ohne dabei die Inseln zu vergessen.

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

Ich hab bereits das Rezept deiner Schwarzwälder-Kirschtorte nachgebacken, sie wurde sehr gut. Ich würde gerne ein italienisches Rezept für hausgemachte Pasta auf Eatalicious finden, vielleicht für eine Lasagne. Und andere österreichische Rezepte. Sie sind immer interessant und gern

gesehen.

Vielen Dank für die Küchengespräche Marta!

Mit deinen lebhaften Beschreibungen hast du mir Lust auf verschiedene kulinarische Gaumenfreuden gemacht. Sehr gerne möchte ich einmal Polenta zubereiten. Aber auch Risotto mit Radicchio klingt fantastisch!

Tatsächlich hat mir Marta verraten, wie ihre Oma das **Brennessel-Risotto** zubereitet. Ich finde es einfach unwiderstehlich lecker!

Im Interview erwähnt Marta außerdem, dass sie bereits etwas von mir nachgebacken hat. Hier geht's zum Rezept für die **Schwarzwälder-Kirschtorte!**

Die frische Pasta hab ich mit meiner Schwiegermama gemacht! Obwohl in ihrer *cucina normalmente* alles *a' occhio* – nach Augenmaß vonstatten geht, hab ich es geschafft die Zutaten abzuwiegen und mit der Kamera für euch zu dokumentieren.



Hier geht's zum Rezept für die frische Pasta aus Apulien!