

Küchengespräche mit Simona (Ligurien)

Aus Chiavari, Ligurien

Mit Simona und ihrer Tochter Rachele verbinde ich unzählige Erinnerungen. Mit 18 Jahren ging ich als Au Pair nach Mailand, um 1 Jahr die italienische Sprache, das Essen, das Land und die Leute näher kennenzulernen. Ich hatte eine wunderschöne Zeit und großes Glück das Jahr bei Simona und Rachele verbringen zu dürfen, denn ich fühlte mich auf Anhieb wohl bei ihnen.

Nachdem Simona aus Ligurien stammt, kann ich mir niemand Besseren vorstellen, der die Küche dieses Landes so authentisch zu beschreiben vermag wie sie. Daher bin ich sehr froh, dass diesmal die Küchengespräche mit Simona aus Ligurien stattfinden.

Simona lernte mir, wie man richtig Pasta kocht und wie wichtig der Schöpflöffel Kochwasser für die Zubereitung der Soße ist. Ich kam aber auch in den Genuss, ihre Gerichte kennenzulernen. Darunter unter anderem die gefüllten Zucchini, auf die Simona im Interview zu sprechen kommt!

Aber ich möchte gar nicht zu viel vorwegnehmen! Liest doch am besten selbst ☐

Ich habe die Küchengespräche mit Simona (Ligurien) für euch auf Deutsch übersetzt. Wollt ihr es in der Originalsprache lesen, **ecco l'intervista in italiano!**

Ciao Simona!

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

Ich bin eine 44-jährige Frau, die in Chiavari in Ligurien aufgewachsen ist und bis zu ihrem 30. Lebensjahr auch dort gelebt hat. Ich habe Sprachen studiert und dann im Tourismus gearbeitet, bevor ich aufgrund meiner Heirat nach Mailand gezogen bin. Zuvor aber habe ich an einem der schönsten Orte der Welt im Hotel Splendido in Portofino gearbeitet. Mein Büro überblickte die Bucht von Portofino und ich hatte jeden Tag das schöne Meer vor Augen. Ich denke Ligurien ist einer der schönsten Orte der Welt. Angefangen von der Riviera dei Fiori um San Remo bis zur Levante Ligure, Santa Margherita, Ligure Portofino und der Cinque Terre. Die ganze Welt beneidet uns um diese schönen Regionen.

Im Moment lebe ich seit mehr als 10 Jahren in Mailand. Ich arbeite weiterhin im Tourismus in einer internationalen Hotelkette „Accor Hotels“ als Reservierungsmanagerin. Zusätzlich zu diesem Job mache ich den herausforderndsten, aber schönsten Job, den es gibt. Ich bin die Mutter von Rachele, einem elfeinhalbjährigem Mädchen, das mir große Freude bereitet, und daher darf ich mich sehr glücklich schätzen.

Außerdem lebe ich mit Vittorio, der seit mehreren Jahren mein Partner ist. Mit ihm teile ich die Leidenschaft fürs Reisen und für die Arbeit, da er auch mein Direktor ist. Wir reisen um die Welt, sobald wir einen freien Moment von unserer Arbeit haben und nach jeder Erfahrung, die wir machen, kommen wir mit positiver Energie und neuem Wissen zurück.

Was bedeutet Essen für dich?

Nachdem ich Italienerin bin, ist für mich gutes Essen aus

natürlichen und hochwertigen Zutaten von entscheidender Bedeutung. Ich esse gerne gut und gesund, denn ich bin in einer Familie aufgewachsen, in der meine Großmutter einen Gemüsegarten hatte, und wir jeden Tag die Produkte ihrer Erde aßen.

Kochst du gerne?

Ich koche nicht besonders gern, leider auch aus Zeitgründen, wir haben es immer alle eilig. Aber ich esse gerne gut, daher gebe ich mein Bestes, wenn ich etwas zubereite, um es mir am besten schmecken zu lassen.

Welchen Wert hat Essen in Deiner Familie

In meiner Familie stand das Essen immer an erster Stelle. Meine Großmutter war eine Köchin, die ihr ganzes Leben in Restaurants arbeitete. Ich habe niemals jemanden kennengelernt, der kochen konnte wie sie es konnte. Dank ihr haben wir alle in der Familie kochen gelernt. Einer ihrer Söhne hat sich, nachdem er zehn Jahre lang auf Kreuzfahrtschiffen gearbeitet und dort gekocht hatte, auf Puerto Rico niedergelassen. Er hat dort das italienische Restaurant „Da Luigi Ristorante Italiano“ eröffnet. In diesem macht er täglich zusätzlich zu all den typischen italienischen Gerichten frisches Brot, frische Pasta und Pizza, die im Holzofen gekocht wird. Nach 30 Jahren ist es eines der besten Restaurants von Puerto Rico.

Was sind typische Gerichte aus Deiner Region?

- Das berühmteste und weltweit bekannteste ist gewiss das **Pesto alla Genovese**, das als Soße für Pasta verwendet wird. Es besteht aus Basilikum, Pinienkernen, Parmesan, Knoblauch und Olivenöl.
- Ein weiteres sehr bekanntes Gericht ist **gefülltes**

Gemüse: Zucchini, kleine für Ligurien typische Melanzani, Paprika, Zwiebeln,... Die Füllung ist ausschließlich vegetarisch, besteht also nur aus Gemüse, Eiern und Parmesan.

- Außerdem gibt es **Kaninchen aus Genua mit Taggiasca-Oliven** (regionale Olivensorte).
- Die im Holzofen gekochte **Farinata di Ceci** wird aus Kichererbsenmehl hergestellt, das mit einer bestimmten Menge Wasser und einer bestimmten Menge Öl vermischt wird. Nachdem es einen halben Morgen ruht, wird es in einer Kupferpfanne gekocht.
- Da Ligurien eine Region mit Blick aufs Meer ist, gibt es viele **Fischgerichte**. Von Pasta mit Muscheln bis hin zu ligurischer Seebrasse mit Taggiasca-Oliven.
- Nicht zu vergessen, da es nur hier und in keinem anderen Teil der Welt gefunden werden kann, ist die **Focaccia**. Dünn, knusprig und mit Olivenöl aus unserem Land, ein unvergleichbarer Geschmack.

Hast du ein Lieblingsrezept aus deiner Kindheit?

Meine Großmutter ließ mich das Pesto in einem Mörser aus Marmor zubereiten. Das echte Pesto wird nicht im Mixer zerkleinert, sondern im Mörser zerstampft (auf italienisch pestare, daher der Name Pesto). Dies geschah mit einem geeigneten Holzstößel. Dadurch kann sich die Soße durch den Strom des Mixers nicht erwärmen und behält ihren ursprünglichen Geschmack von frischem Basilikum. Dieses echte Pesto hat einen völlig anderen Geschmack als jedes andere Pesto, es ist einzigartig und sehr lecker. Das ist das Rezept meiner Kindheit.

Wer ist der beste Koch / die beste Köchin

für dich?

Meine Großmutter, die vor drei Jahren verstorben ist. Ich habe nie eine andere Küche gefunden, die so gut schmeckt und die echt, natürlich und vor allem traditionell ist. Ich glaube auch nicht, dass ich sie jemals wiederfinden werde. Nicht einmal bei einem Sternekoch.

Welche Zutaten dürfen in Deiner Küche niemals fehlen?

Tomaten, Basilikum und Knoblauch.

Was darf niemals auf dem Tisch fehlen?

Il parmigiano reggiano.

Was macht die italienische Küche für Dich so besonders?

Die Aromen der Nahrungsmittel und die Vielfalt der Nahrungsmittel, die unser Land bietet, machen die Küche einzigartig und unnachahmlich.

Was würdest du kochen, um jemanden damit zu beeindrucken?

Schlichtweg einen Teller mit Trofie (typische Pastaform aus Ligurien) mit Pesto sowie Bohnen und Kartoffeln. Das absolut typischste Gericht meiner Region.

Welche Pasta ist deine absolute Lieblings-Pasta?

Die handgemachten Ravioli meiner Großmutter, in deren Genuss ich leider nicht mehr kommen werde und die handgemachten Kartoffelgnocchi, die ich manchmal selbst zubereite und die

ich gelernt habe, indem ich meiner Großmutter immer zugeschaut habe.

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

Es gibt kaum ein italienisches Restaurant im Ausland, nicht einmal unter den renommiertesten, die echte italienische Küche bieten. Denn die Küche wird immer ein wenig an den Geschmack des jeweiligen Landes angepasst. Auf jeden Fall solltet ihr darauf achten, dass diejenigen, die das Restaurant führen, Italiener sind und vor allem, dass der Koch Italiener ist. Wenn ihr in Italien seid und echte italienische Küche essen möchtet, würde ich empfehlen, in eine Trattoria auf einem Biobauernhof (ristorante trattoria agriturismo) zu gehen. Dort wird noch immer die echte italienische Küche mit lokalen Lebensmitteln gegessen, nicht wie in Luxusrestaurants, die diese verarbeiten und transformieren.

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

Ich möchte lernen, wie man guten Kaiserschmarrn macht. Den hat mir immer eine meiner österreichischen Kindermädchen zubereitet, aber dummerweise hab ich nie um das Rezept gebeten.

Das waren die Küchengespräche mit Simona (Ligurien). Vielen Dank für das Interview

Simona!

Danke für deine lebhaften und anschaulichen Ausführungen über deine Heimatregion, deren Traditionen und lokalen Gerichte. Wenn ich deinen Erzählungen folge, kommt es mir vor als wäre es gestern gewesen, dass ich in den Genuss des Pestos deiner Oma gekommen bin. Es war tatsächlich das Allerbeste! Liebend gerne koche ich den Kaiserschmarrn für Eatalicious. Für mich war es auch immer ein Highlight ein Stück österreichische Küche auf euren Esstisch zu zaubern ☐ Hier das Rezept:

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster



Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster