

Küchengespräche mit Greta (Emilia-Romagna)

Aus Bologna, Emilia-Romagna

Greta hab ich beim Salsa kennengelernt. Mittlerweise können wir auf viele schöne gemeinsame Erinnerungen zurückschauen. Unter anderem haben wir auch schon gemeinsam Ravioli zubereitet. Den Beitrag dazu findet ihr hier: **Eierschwammerl-Ravioli**.

Ich habe die Küchengespräche mit Greta (Emilia-Romagna) für euch auf Deutsch übersetzt. Wollt ihr sie in Originalsprache lesen, **ecco l'intervista in italiano!**

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



Ich bin in Bologna geboren und aufgewachsen, wo ich auch mein Jurastudium abgeschlossen habe. Meine Heimatstadt ist auf der ganzen Welt berühmt. Nicht nur für ihre Schönheit, sondern auch für ihre Küche!

Seit ich nach Wien gezogen bin, sind mir die Traditionen von zuhause noch wichtiger geworden. Gutes Essen ist Teil meiner

Identität, die mich begleitet, wo immer ich auch bin. Auch wenn ich keine gute Köchin bin und mich auf sehr einfache und schnelle Mahlzeiten beschränke, gelte ich als Feinschmeckerin, was sich als brave Bolognesin gehört.

Was bedeutet Essen für dich?

Essen ist sehr wichtig. Es bringt die Menschen zusammen und erzeugt ein Gefühl von Häuslichkeit.

Kochst du gerne?

Nein, ich habe es nie wirklich versucht, weil ich keine Geduld habe. Ich weiß, dass ich mich dahingehend in Zukunft definitiv verbessern muss.

Welchen Wert hat Essen in Deiner Familie

Meine Mutter hat immer für ein Essen gesorgt. Vielleicht als Ausdruck der Liebe, indem sie unsere Familie zusammengebracht hat. Sie achtet dabei auch sehr auf die Qualität der Zutaten.

Was sind typische Gerichte aus Deiner Region?

- Klare Suppen mit Pasta, wie Tortellini in brodo, Cappelletti in brodo oder Passatelli in brodo
- Strozzapreti (kurze geschwungene Pasta)
- Lasagne
- La cotoletta alla bolognese
- Tagliatelle al ragù
- Pasta al forno

Hast du ein Lieblingsrezept aus deiner Kindheit?

Reis mit Milch. Meine Mutter, die in der Nähe von Rimini geboren wurde, hat mir diesen typischen ersten Gang aus Romagna immer gekocht. Er ist unter Kindern sehr verbreitet.

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

Meine Großmutter mütterlicherseits!

Welche Zutat darf in Deiner Küche niemals fehlen?

Parmesan.

Was darf niemals auf dem Tisch fehlen?

Pfeffer und Olivenöl.

Was macht die italienische Küche für Dich so besonders?

Die Vielfalt der Gerichte jeder Region und die Qualität der Zutaten.

Was würdest du kochen, um jemanden damit zu beeindrucken?

Ich könnte lediglich eine gute Pizza anbieten... ☐

Welche Pasta ist deine absolute Lieblings-Pasta?

Cappelletti (mit Spinat-Ricotta-Füllung).

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

Vermeidet billiges Olivenöl und billigen Parmesan sowie Soßen aus dem Glas.

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

Ich würde gerne einfache Rezepte sehen, die auch Leute mit weniger Kocherfahrung nachkochen können.

Vielen Dank für das Interview Greta!

Die Küchengespräche mit Greta (Emilia-Romagna) nennen u.a. Lasagne als Klassiker der Küche von Bologna. Hier hab ich das Rezept für euch: **Lasagne alla Bolognese**.

Greta wünscht sich außerdem einfache Gerichte. Hier hab ich ein paar für euch:

- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Pasta alla Norma
- Gnocchi mit Shiitake Pilzen
- Pollo al forno con patate
- Trota al Forno con Patate
- Kürbispfanne

- Petersilienerdäpfel auf Steirische Art
- Ruck-Zuck-Apfelkuchen