

Wilfried Rosendahl & Stephanie Herrmann (Hrsg.)

# INHERKITCHEN

**Eine fotografisch-kulinarische Reise  
durch die Küchen dieser Welt**

Fotografien und Texte von Gabriele Galimberti  
Aus dem Englischen von Cornelius Hartz

- 204 VICTORIA FALLS, SIMBABWE  
**Flatar Ncube**  
Sadza
- 208 KAIRO, ÄGYPTEN  
**Fifi Makhmer**  
Kuschari
- 212 BYDGOSZCZ, POLEN  
**Ewa Tadel**  
Gotąbki z Ryżem i  
Mięsem
- 216 ADDIS ABEBA, ÄTHIOPIEN  
**Bisrat Melake**  
Injera mit Curry und  
Gemüse
- 220 AMERICAN FORK, UTAH  
**Melanie Hill**  
Schokoladen-Toffee-Trifle
- 224 RIGA, LETTLAND  
**Natálija Kaze**  
Ābolu pīrāgs
- 228 DEN HAAG, HOLLAND  
**Tineke Reijndorp**  
Ziegenkäse-Mousse mit  
Erdbeersauce
- 232 GUT OLLESHEIM,  
DEUTSCHLAND  
**Doris Russel**  
Arme Ritter
- 236 VEVEY, SCHWEIZ  
**Giovanna Stoll Simona**  
Tarte mit Walnüssen und  
Berghonig
- 240 BOGOTÁ, KOLUMBIEN  
**Maria del Carmen  
Pinzón**  
Kaffee mit Panela
- 244 CASTIGLION FIORENTINO,  
ITALIEN  
**Paola Agnelli**  
Tiramisù alla Toscana
- 248 Danksagung

*Ein Wort zu den Rezepten:*

*Die Maßangaben der weltumspannenden Rezepte in diesem Buch entsprechen nicht immer den handelsüblichen Mengenangaben, die einem in deutschsprachigen Kochbüchern erfolgversprechend an die Hand gegeben werden. So bleibt es jedem selbst überlassen, zu modifizieren oder auch zu experimentieren. Die Beschaffungsmöglichkeiten einzelner Zutaten bleiben mitunter ebenfalls der eigenen Kreativität anheim gestellt. Dem individuellen Geschmackempfinden seien hier keine Grenzen gesetzt, sowohl was das Würzen (Schärfe!) als auch die Garzeiten betrifft.*





# Ana Tulia Gómez //

69 Jahre alt

Ana Tulia ist so etwas wie der Star von Cartagena, eine echte lokale Berühmtheit. Jeder kennt sie als „la reina del frito“, die Königin der frittierten Speisen. 19-mal hat sie beim Food Festival von Cartagena mit ihren ganz besonderen Arepas den ersten Preis gewonnen. „Vor drei Jahren wurde ich zu einem Koch-Event nach Paris eingeladen. Das war das erste und einzige Mal, dass ich außerhalb von Kolumbien war, und das nur wegen meiner frittierten Spezialitäten! Ich wurde die ganze Zeit wie eine Königin behandelt. Ich wohnte in einem Luxushotel, sie kutscherten mich im Taxi herum und kümmerten sich um jede Mahlzeit. Ich hätte nie gedacht, dass ich wegen dem, was ich jeden Tag zu Hause mache, einmal um die halbe Welt reisen würde.“ Ich besuchte Ana Tulia an einem sehr heißen Nachmittag Ende Mai. Als ich ankam, erwartete sie mich im Garten, neben ihr eine Kochplatte mit einem großen Topf voller Öl. Ich dachte erst, an einem so heißen Tag Arepas zu essen, sei keine gute Idee, aber sie schmeckten so gut, dass ich nach der ersten völlig die Hitze vergaß und schließlich vier Stück verspeiste! Man kann Arepas auch nur mit Ei oder Fleisch füllen, oder man lässt seiner Kreativität freien Lauf und füllt sie mit ganz anderen Zutaten, je nach Geschmack. Auch die Form darf variieren.





# Ana Lucia Souza Pascoal //

53 Jahre alt

Ana Lucias Familie stammt eigentlich aus dem brasilianischen Bundesstaat Bahia, doch sie selbst kam in einem Vorort von São Paulo zur Welt. Schon früh besuchte sie die Sambaschule ihres Viertels und wurde mit 15 Jahren für den Karnevalsumzug zur Königin ihrer Tanzgruppe gekrönt. Ein paar Jahre später hörte sie mit dem Tanzen auf und verlegte sich auf das Trommeln. Heute ist sie die „*madrinha de la bateria*“ („Trommlerkönigin“) und leitet ihre Perkussionsgruppe. Ana Lucia ist in ihrem Viertel so etwas wie eine Berühmtheit, fast jeder kennt sie! Sie hat zwei Kinder und vier Enkelkinder, für die sie jeden Mittwochabend ihre spezielle Feijoada kocht. Ihre Enkelkinder verbringen die meiste Zeit bei ihr daheim, weil ihre Eltern sehr lange arbeiten. Ana Lucia bringt sie regelmäßig zur Sambaschule und hofft, dass sie einmal große Tänzerinnen und Tänzer werden.

Die Feijoada ist das Nationalgericht Brasiliens. Ana Lucia hat uns gezeigt, wie man eine leichte Variante zubereitet: Die traditionelle Feijoada wird mit fetterem Schweinefleisch zubereitet, aber Ana Lucia verwendet vorgekochte Wurst und serviert den Eintopf mit frischem Obst als Beilage.



