



El chili en la cocina alemana

Chili in der deutschen Küche

En la cocina los condimentos juegan un papel importante, ya que con ellos la comida consigue la sazón deseada. En la gastronomía alemana los ingredientes principales son la sal y la pimienta. Sin embargo en los últimos 20 años los platos internacionales han influenciado mucho la gastronomía alemana y con ello el horizonte culinario. Por lo tanto, cada vez más se van añadiendo condimentos exóticos en la comida alemana. Así también el chili, el que hoy en día forma parte de la cocina mundial.

Un buen argumento para que la asociación «Casa del Sol» publique con el apoyo financiero del "Entwicklungspolitischen Landesnetzwerk Rheinland-Pfalz (ELAN e.V.) y bajo la producción de Heidi Schade, el libro sobre el chili «Chili, integración con sabor».

Beim Kochen spielen Gewürze eine Hauptrolle, denn erst durch das Würzen bekommen die Speisen den gewünschten Geschmack. In der deutschen Küche wird ursprünglich vor allem mit Salz und Pfeffer gewürzt. Allerdings haben im Laufe der letzten 20 Jahre internationale Gerichte starken Einfluss auf die einheimische Küche genommen und den kulinarischen Horizont der Deutschen erheblich erweitert. Immer mehr exotische Gewürze finden daher Einzug in die deutschen Töpfe: So auch der Chili. Er ist aus den Küchen der Welt genauso wenig wegzudenken, wie aus der deutschen.

Ein guter Grund für den Verein «Casa del Sol», mit finanzieller Unterstützung des Entwicklungspolitischen Landesnetzwerkes Rheinland-Pfalz (Elan e.V.) und unter der Pro-

El libro describe el camino de los chilis desde los Andes Sudamericanos hasta Europa y su influencia en las ollas alemanas. Igualmente ofrece algunas recetas de diferentes continentes. Las recetas fueron aportadas por autores extranjeros, que ya viven muchos años en Alemania y han integrado sus tradiciones culinarias en su vida cotidiana. Además el lector encontrará una instrucción para el cultivo de chilis en su propio jardín. Heidi Schade ha ilustrado el libro con sus fotos de chilis procedentes de diferentes países.

«Alemania es – después de Estados Unidos – es uno de los países más grandes en la importación de chilis»

«Con este libro tenemos la oportunidad extraordinaria de mostrar como a través de la diversidad gastronómica y su arte culinario, se da también un proceso de integración independientemente del país de procedencia, del idioma, de la religión. El chili nos ha abierto un espacio lúdico ideal para el intercambio intercultural", dice Cecilia Laca Sánchez, organizadora del proyecto y directora de la asociación «Casa del Sol».

Al fin no queremos dejar de mencionar que Alemania – después de Estados Unidos – es uno de los países más grandes en la importación de chilis. La riqueza de variedades de chilis constituye la base de la diversidad cultural. Será por esto que el chili y el pimentón han sido elegidos por la «Asociación para la Preservación de la Diversidad de Cultivos» como las verduras del año 2015/16.

duktionsleitung von Heidi Schade, das Chili-Buch **«Chilis, Integration mit Geschmack»** herauszubringen.

Das Buch beschreibt den Weg der Chilis von den südamerikanischen Anden nach Europa und den Einfluss der scharfen Frucht auf die deutschen Töpfe. Ebenso werden einige Rezepte aus verschiedenen Kontinenten angeboten. Die Rezepte wurden von ausländischen Autoren beigesteuert, die teilweise schon lange in Deutschland leben, jedoch ihre heimischen Sitten und Kochkünste in ihren deutschen Alltag integriert haben. Illustriert wurde das Buch mit Heidi Schades Chili-Fotografien aus den unterschiedlichsten Ländern. Zudem finden Sie eine Anleitung zur Zucht von Chilis im eigenen Garten.

«Deutschland ist weltweit – nach den Vereinigten Staaten – einer der größten Chili-Importeure»

«Mit diesem Buch haben wir die einzigartige Chance, erste Schritte des Integrationsprozesses konkret durch kleine Erfolge darzustellen. Es geht darum, am Beispiel, facettenreicher Küche und Kochkunst darauf aufmerksam zu machen, wie erfolgreiche Integration durch interkulturelle Kommunikation, Toleranz und Respekt gelingen kann», sagt Cecilia Laca Sánchez, Leiterin des Projektes und Vorsitzende des Vereins «Casa del Sol».

Außerdem möchten wir darauf hinweisen, dass Deutschland weltweit – nach den Vereinigten Staaten – einer der größten Chili-Importeure ist. Der Artenreichtum der Chili ist deshalb die Grundlage kultureller Vielfalt! Nicht umsonst sind Paprika und Chili vom Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt (VEN) zum Gemüse des Jahres 2015/16 gewählt worden.

Geschmortes Lammfleisch mit Kichererbsen «etli nohut»

(Rezept aus der Türkei)

Zutaten für 4 Personen

300 g Lammfleisch aus der Keule, 2 cm groß gewürfelt

300 g Kichererbsen, getrocknet (über Nacht einweichen)

1/4 TL Kreuzkümmel (Cumin), gemahlen

3 EL Rapsöl

2 Zwiebeln, gewürfelt

2 grüne Spitzpaprika, gewürfelt

1 Chilischote

2 Tomaten, gehäutet und grob gewürfelt

1 EL «salça» (eine Mischung aus Paprika- und Tomatenmark)

300 ml Wasser

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Salz

1 Prise frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung

Über Nacht die Kichererbsen in reichlich lauwarmem Wasser einweichen und am nächsten Tag mit frischem kaltem Wasser, Salz, ein wenig Zucker und etwas Kreuzkümmel für ca. 25–30 Minuten bissfest kochen, danach beiseite stellen. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen, das Lammfleisch bei starker Hitze und mit geschlossenem Deckel anbraten, ab und zu umrühren, bis der Fleischsaft wieder verdampft ist. Die Zwiebeln und die grüne Spitzpaprika hinzufügen, braten, bis sie glasig werden. Die Tomaten, die «salça» und die Kichererbsen mit dem Wasser in den Topf geben. Umrühren, Deckel schließen und weitere 60 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis alles durch ist (das Fleisch muss förmlich zerfallen). Kurz vor Ende mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer abschmecken und warm servieren.

Zu «etli nohut» passt am besten Weißbrot oder Reis.

«Chilis, Integration mit Geschmack. Eine scharfe Geschichte»

von Heidi Schade

Der Verein «Casa del Sol» ist eine Organisation, die 2011 von deutschen, lateinamerikanischen und spanischen Frauen in Klein-Winterheim (bei Mainz) gegründet wurde. Deren Ziel ist es Integration in allen Bereichen zu fördern. Ihre intensive Integrationsarbeit ist mittlerweile sehr anerkannt und im Jahr 2013 mit dem Integrationspreis des Beirates für Migration und Integration des Landkreises Mainz-Bingen belohnt worden.

Das Buch ist für eine Spende von 5 Euro über Casa del Sol (E-Mail: info@casadelsol.de) zu beziehen.



Heidi Schade: Österreichisch-peruanische Autorin und Fotografin:
www.heidi-schade-fotografie.de