

# INHERKITCHEN

Eine fotografisch-kulinarische Reise  
durch die Küchen dieser Welt

*Meiner Großmutter Marisa*



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

Band 101 der Publikationen  
der Reiss-Engelhorn-Museen

**rem** | Fördererkreis  
Reiss-Engelhorn-Museen

Die Herausgabe dieses Buches wurde maßgeblich unterstützt durch den Fördererkreis für die Reiss-Engelhorn-Museen und finanziell gefördert durch WISAG Catering Holding GmbH & Co. KG.



## IMPRESSUM

248 Seiten mit 125 Abbildungen

Titelabbildung: Gabriele Galimberti, a. d. Serie „In Her Kitchen“,  
Porträt Carmen Alora, 77 Jahre, El Nido (Philippinen), Kinunot  
(Hai in Kokosmilchsuppe)

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation  
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische  
Daten sind im Internet über <http://dnb.dnb.de> abrufbar.

© 2024 by Nünnerich-Asmus Verlag & Media GmbH,  
Oppenheim am Rhein und Reiss-Engelhorn-Museen Mannheim

© 2024 für die Fotografien Gabriele Galimberti;  
Abb. Seite 2 © Roberto Galimberti  
© 2024 für die Texte bei den Autoren

ISBN 978-3-96176-287-3

Übersetzung aus dem Englischen: Cornelius Hartz  
Lektorat und Projektbetreuung: Tina Sieber  
Korrektur unter Mitwirkung von: Majella Rödinger,  
Jessica Gebert  
Gestaltung des Titelbildes: hjwiehr, Oppenheim  
Gestaltung: alles mit Medien, Anke Enders, Sprendlingen

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige  
Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers  
(m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten  
gleichermaßen für alle Geschlechter.

Sollte die Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so  
übernehmen wir für deren Inhalt keine Haftung, da wir uns diese  
nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum  
Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.

Alle Rechte, insbesondere das der Übersetzung in fremde Sprachen,  
vorbehalten. Ohne ausdrückliche Genehmigung des Verlages ist  
es auch nicht gestattet, dieses Buch oder Teile daraus auf foto-  
mechanischem Wege (Fotokopie, Mikrokopie) zu vervielfältigen  
oder unter Verwendung elektronischer Systeme zu verarbeiten  
und zu verbreiten.

Printed in Europe by Nünnerich-Asmus Verlag & Media  
Weitere Titel aus unserem Verlagsprogramm finden Sie unter:

[www.na-verlag.de](http://www.na-verlag.de)

**rem** | ZEPHIR  
Reiss-Engelhorn-Museen

# Inhalt

- 8 Zum Geleit  
12 Einleitung
- 16 CASTIGLION FIORENTINO, ITALIEN  
**Marisa Batini**  
Mangold-Ricotta-Ravioli mit  
Fleischsauce
- 20 SÃO PAULO, BRASILIEN  
**Maria da Penha**  
**Vito Barbosa da Silva**  
Pasteles de Carne
- 24 AGHRIMZ, MAROKKO  
**Fatma Bahkach**  
Bat Bot
- 28 ALAWERDI, ARMENIEN  
**Jenja Shalikashuili**  
Tolma
- 32 TIRANA, ALBANIEN  
**Neriman Mitrolari**  
Byrek me qepë dhe domate
- 36 VERACRUZ, MEXIKO  
**Laura Ronzón Herrera**  
Vegetarische Tamales
- 40 TIFLIS, GEORGIEN  
**Natalie Bakradse**  
Khinkali
- 44 BUENOS AIRES, ARGENTINIEN  
**Susana Vezzetti**  
Empanada Criolla
- 48 CARTAGENA, KOLUMBIEN  
**Ana Tulia Gómez**  
Arepas mit Ei und Rind-  
fleisch
- 52 BANGKOK, THAILAND  
**Boonlom Thongpor**  
Kai Yat Sai
- 56 MANILA, PHILIPPINEN  
**Fernanda de Guia**  
Sinigang
- 60 SÃO PAULO, BRASILIEN  
**Ana Lucia Souza Pascoal**  
Feijoada
- 64 LA VALLETTA, MALTA  
**Cettina Bugeja**  
Kusksu
- 68 BERGEN, NORWEGEN  
**Synnøve Rasmussen**  
Kjøtsuppe
- 72 LA PAZ, BOLIVIEN  
**Julia Enaigua**  
Queso Humacha
- 76 EL NIDO, PHILIPPINEN  
**Carmen Alora**  
Kinunot
- 80 JAKARTA, INDONESIEN  
**Eti Rumiati**  
Soto Betawi
- 84 REYKJAVÍK, ISLAND  
**Valagerdur Ólafsdóttir**  
Kjötsúpa
- 88 HOMER, ALASKA  
**Susann Soresen**  
Elchsteak
- 92 PRATOLINO, ITALIEN  
**Eldina Albarda**  
Toskanischer  
Wildschweineintopf

- 96 CROTON-ON-HUDSON, NEW YORK  
**Shelley Harwayne**  
Tscholent
- 100 MUMBAI, INDIEN  
**Grace Estibero**  
Chicken Vindaloo
- 104 MASSA, MAROKKO  
**Eija Bankach**  
Hühnchen-Tajine
- 108 KALULUSHI, SAMBIA  
**Joyce Mwape**  
Inkoko Nama
- 112 KEKAVA, LETTLAND  
**Inara Runtule**  
Silke Krèjumà
- 116 NATAWA, FIDSCHI-INSELN  
**Balata Dorote**  
Miti Ika
- 120 TOKIO, JAPAN  
**Hiroko Horie**  
Chirashi Sushi
- 124 STOCKHOLM, SCHWEDEN  
**Brigitta Fransson**  
Inkocht Lax
- 128 SAINT-JEAN DU SUD, HAITI  
**Serette Charles**  
Lambi in kreolischer Sauce  
mit haitianischem Reis und  
Kochbananen
- 132 BUBUBU, SANSIBAR  
**Miraji Mussa Kheir**  
Wali na Mchuzi Wa  
Mbogamboga
- 136 FLORIANÓPOLIS, BRASILIEN  
**Rosane Liborio**  
Garnelen-Pirão
- 140 LIMA, PERU  
**Itala Revello Rosas**  
Meerraben-Ceviche
- 144 MCHINJI, MALAWI  
**Regina Lifumbo**  
Finkubala
- 148 CHONGQING, CHINA  
**Pan Guang Mei**  
Hui Guo Rou
- 152 WHITEHORSE, KANADA  
**Kathy O'Donovan**  
Bison unter der Mitter-  
nachtssonne
- 156 BLAUBEUREN, DEUTSCHLAND  
**Inge Heimann**  
Schweinebraten mit Spätzle
- 160 OLTEPESSI (MAASAI MARA), KENIA  
**Normita Sambu Arap**  
Mboga und Ugali
- 164 BAKONG, KAMBODSCHA  
**Gnep Tan**  
Lok Lak
- 168 MADRID, SPANIEN  
**Carmina Fernandez**  
Asadura de Cordero Lecca  
con Arroz
- 172 GEORGE TOWN, CAYMAN ISLANDS  
**Maria Luz Fedric**  
Honduranischer Leguan mit  
Reis und Bohnen
- 176 MENDOZA, ARGENTINIEN  
**Isolina Pérez de Vargas**  
Asado Criollo
- 180 ISTANBUL, TÜRKEI  
**Ayten Okgu**  
Karniyarik
- 184 BEIRUT, LIBANON  
**Wadad Achi**  
Mujaddara
- 188 KUALA LUMPUR, MALAYSIA  
**Thilaga Vadhi**  
Nasi Lemak
- 192 PINHEIROS, BRASILIEN  
**Ivonete Tortoretti Correa**  
Comida de Todos os Dia
- 196 ATHEN, GRIECHENLAND  
**Foula Tsiora**  
Spanakotiropita
- 200 NIZZA, FRANKREICH  
**Anne-Marie Malfatto**  
Ratatouille

- 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.*