

MENSCHEN

Hätten Sie ihn erkannt?
Angelo Kelly (36) überrascht in „Promi-Undercover-Boss“ die hannoversche Sängerin Leo Will (27).

➔ 32



Leben

Neue Presse Seite 25 Mittwoch, 14. März 2018

BLITZQUIZ

Salbei ist nicht nur ein aromatisches Gewürz, sondern auch eine anerkannte Heilpflanze. Wie wird sie noch genannt?



- A. satte Suse
- B. schmale Sofie
- C. stabile Sylvia

Lösung unten auf der Seite

MO Lifestyle & Laufsteg

DI Workout & Wohlfühlen

MI Essen & Erleben

DO Tipps & Trends

FR Freizeit & Vergnügen

SA Kreativ & Köstlich

WIRT DER WOCHE

„Ich lerne viel von Müttern aus anderen Kulturen“

Peruanische Küche in der Nordstadt: Eva Norma Lazo Nieto (61) serviert in „Eva's Kitchen“ Gerichte aus ihrer Heimat.

Frau Lazo Nieto, warum sind Sie Köchin geworden?

Ich komme aus Peru, dort ist das Essen ein Ereignis und es ist Tradition, dass einer peruanischen Frau das Kochen beigebracht wird. Ich habe immer zugeschaut, wenn meine Mutter mit der Familie gekocht hat. Trotzdem habe ich zuerst eine Ausbildung zur Krankenschwester in Lima gemacht.

Später habe ich in Italien gearbeitet, und durch Zufall wurde dort in einem Pflegeheim eine Köchin gesucht. So wurde ich mehr und mehr in die Gastronomie eingeführt und habe dann in Italien auch eine Ausbildung zur Köchin gemacht.

Wer ist Ihr größtes Küchen Vorbild?

Eigentlich habe ich kein Vorbild. Ich frage andere Köche viel, lese Bücher und schaue Fernsehen. Auch von Müttern aus anderen Kulturen lerne ich. Ich liebe es zu erfahren, wie die

Kulturen in anderen Ländern sind.

Welche fünf Lebensmittel sollte man immer zu Hause haben?

Für mich muss immer ein sehr gutes Salz im Schrank sein – am besten schmeckt mariniertes Salz. Außerdem sind natives Olivenöl, Pfeffer, Kurkum, Ginger und Limetten wichtig in meiner Küche.

Was ist Ihr Lieblingsrezept aus Mamas Küche?

Meine Mutter ist aus den Anden. Zu Hause gab es immer



SCHWINGT DEN KOCHLÖFFEL:
Eva Norma Lazo Nieto leitet „Eva's Kitchen“. Foto: Wilde

viel Eintopf, wie zum Beispiel Pachamanca – ein Fleischgericht aus der Feuerschale. Dazu serviert man Ajies, also Dips. Das sind auch meine Lieblingsrezepte geworden.

Was würden Sie nie essen?

Cuy, also Meerschweinchen, könnte ich niemals essen. Der Grund ist ganz einfach: Ich habe bei meiner Mutter gesehen, wie sie als Haustiere gehalten werden.

Welche drei Eigenschaften braucht ein guter Koch?

Ein guter Koch braucht auf jeden Fall Passion in der Küche, viel Fachwissen über die unterschiedlichen Zutaten und Kreativität.

Haben Sie als Gast schon mal ein Gericht zurückgehen lassen?

Ja, das habe ich schon öfter gemacht. Ich habe als gelernte Köchin ja ein besonderes Auge

NPVISITENKARTE

Eva Norma Lazo Nieto

*12. März 1957 in Junin (Peru). Sie ist das jüngste von sechs Geschwistern und macht in Lima eine Ausbildung als Krankenschwester. 1989 kommt sie nach Italien und lernt Köchin. In Deutschland macht sie eine sechsmonatige Ausbildung im Hotel- und Gastronomiegewerbe und arbeitet in italienischen Restaurants. Im April 2017 erfüllt sie sich ihren Traum und eröffnet „Eva's Kitchen“ (Liebigstraße 2, Telefon 0511/60 49 68 94) mit typisch peruanischen Gerichten. Hauptgerichte kosten zwischen 6,50 Euro und 16,50 Euro.

für das, was ich esse. Wenn ich etwas zurückgebe, meine ich das aber nie böse. Ich möchte meinen Kollegen nur helfen und Empfehlungen geben. Was ich zum Beispiel nicht mag, sind Gerichte mit zu viel Sahne oder Buttersauce.

Was kochen Sie für Ihren Mann, wenn Sie sich entschuldigen müssen?

Ich würde sein Lieblingsgericht kochen.

Verraten Sie uns noch einen tollen Küchentrick zum Nachmachen.

Nur kochen, wenn man gute Laune hat. Sonst schmeckt man die schlechte Laune heraus. Entweder ist das Gericht versalzen, oder es ist angebrannt.

Was ist die Todsünde beim Kochen?

Auf keinen Fall das Fleisch überkochen.

ce