

Buchvorstellung: Pasta ti amo!



Heute möchte ich euch mein neuestes Buch-Baby vorstellen, das am 16. März bei Callwey erschienen ist: **Pasta ti amo!**

Nachdem Risotto ti amo! (das ich letztes Jahr übersetzt hatte) mit seiner außergewöhnlichen Grafik und den großartigen Rezepten so schön wurde und auch so gut ankam, wollten wir dieses Konzept fortführen und selbst ein weiteres Buch konzipieren.

Ein geschlagenes Jahr lang haben wir Rezepte, Fotos und Kurzbiografien von Köchen aus aller Welt dafür gesammelt. In der Neuerscheinung dreht sich in 101 Rezepten wieder alles um das eine – um Pasta.

Pasta macht glücklich

Pasta ist sicherlich das am besten in die deutsche Küchen integrierte ausländische Gericht. Viele Deutsche nehmen sie vermutlich gar nicht mehr unbedingt als „italienisch“ wahr, so selbstverständlich wird Pasta in zahllosen Familien seit Jahrzehnten zubereitet. Natürlich gibt es auch typisch deutsche Nudeln – vor allem in der traditionellen Küche Baden-

Württembergs sind sie nicht wegzudenken. Unsere Liebesgeschichte mit italienischem Essen und Pasta im Besonderen begann jedoch in den 1950er Jahren, als viele italienische Gastarbeiter zu uns nach Deutschland kamen, aber auch immer mehr Deutsche über die Alpen in den Urlaub fuhren und dort erste Erfahrungen mit der italienischen Küche machten. Heute ist Pasta für die meisten nicht mehr wegzudenken. Einfache Spaghetti mit Tomatensoße – welches Kind liebt sie nicht? Und wenn wir in meiner Kindheit vor unseren Tellern mit dampfender Pasta saßen, pflegte meine Mutter oft zu sagen: „Nudeln machen glücklich“.



In diesem Buch sollte für jeden Geschmack und Anlass etwas zu finden sein: einfache und schnelle Gerichte mit Pasta aus Hartweizengrieß, einfach selbstgemachte Nudeln mit köstlichen Soßen oder aber zahlreiche gefüllte Varianten mit bekannten oder auch neuen Zutaten, für die sich jede Minute der Zubereitung lohnt.

Eigentlich hatten wir auch ein kleines „**Behind the scenes/Hinter den Kulissen**“ für das Buch im Kopf, das wir aber leider nicht mehr einbauen konnten. Aber ich denke, man bekommt dadurch einen guten Eindruck in das Projekt, das mich das ganze 2019 hindurch begleitete.



Pasta ti amo! in Zahlen

12 Monate brauchte es, um das Buchprojekt „Pasta ti amo!“ fertig zu stellen – ziemlich genau **365** Tage, in denen...

...**160 E-Mails** zwischen Bettina (Verlag) und mir (Autorin) hin und her gingen, um das Projekt zu planen, Details abzustimmen und Dokumente auszutauschen

...fleißige Praktikantinnen im Callwey Verlag **35** verschiedene **Listen** mit Restaurants und Köchen auf allen Kontinenten recherchierten

...wir **1141 E-Mails** in alle Welt versendeten, um Köche für unser Projekt zu begeistern, schließlich **100** Rezepte auszuwählen und das benötigte Material (Rezepte, Fotos, Texte) zusammen zu

tragen

...sich Grafikerin Daniela Petrini und ich **26 E-Mails** schickten, um Kürzungen einzuarbeiten, Details abzustimmen, fehlende Fotos nachzureichen und letzte Fehler auszumerzen

...alle Beteiligten **zahllose Stunden** am PC verbrachten, um E-Mails zu bearbeiten, Rezepte und Texte (aus insgesamt **5 Sprachen**) zu übersetzen und zu formatieren, Fotos zu bearbeiten und das Buch grafisch umzusetzen

Nun ist es geschafft – 1 neues Kochbuch für alle Pastaliebhaber wurde geboren.

– Rezepte aus **20 Ländern** (Italien, Deutschland, Niederlande, Kroatien, Ungarn, Slovenien, Spanien, Schweiz, Rumänien, Österreich, Lettland, Großbritannien, Russland, China, Indien, Japan, Thailand, USA, Marokko, Südafrika) und **4 Kontinenten** sind darin enthalten

– **391** x kommt das Wort Pasta in „Pasta ti amo!“ vor



Ich hoffe, beim Betrachten der wunderschönen Fotos und beim Schmökern der köstlichen Rezepte werden viele Leser inspiriert

sein und Lust bekommen, Pasta auch einmal selbst herzustellen – oder auch nur neue Formen, Soßen und Geschmackskombinationen auszuprobieren.

In diesen schwierigen Zeiten, in denen viele von euch die meiste Zeit zuhause verbringen, kann es meiner Meinung nach gar nicht genug Schönes geben, das uns ablenkt oder unser Leben lebendig und genussvoll macht. Lasst uns also gegen unsere ganz persönliche Corona-Krise ankochen und -backen – vielleicht ja mit selbst gemachter Pasta?

In diesem Sinne: Habt genussvolle Tage und macht es euch (erst recht) schön!

#StayInTheKitchenAndCook

#PastaMachtGlücklich

#EsWirdAllesGut

Eure Judith