

# „Ich bin eine italienische Neu-Isenbürgerin“

Von Petra Bremser

Ausländische Mitbürger stellen landestypische Gerichte vor



Teresa Rizzo

Viele unserer „Neubürger“, die bereits besondere Gerichte aus ihrer Heimat vorgestellt haben oder es noch tun werden, feiern entweder Weihnachten später als wir oder ein anderes Fest mit gleicher Tradition. So haben wir uns für diese Ausgabe eine Frau ausgesucht, die auch „Ausländerin“ ist – aber nur der Herkunft nach. **Teresa Rizzo** lebt seit 1964 in Deutschland. Damals kam sie aus der italienischen Provinz Bari zu Besuch nach Neu-Isenburg. Eigentlich für einen Monat. Dann traf sie hier ihren Mann, einen Italiener. Es war Liebe auf den ersten Blick. Sie blieb, heiratete und wurde von Tochter und Sohn mittlerweile zur dreifachen Oma gemacht. Für Kinder und Enkelkinder (ihr Mann ist vor 10 Jahren verstorben) kocht sie und feiert mit ihnen das Weihnachtsfest.

In Italien wird nach christlicher Tradition an Heiligabend gefastet, das Essen ist ohne Fleisch. So bereitet Schneidermeisterin Teresa traditionell **Baccalà – Stockfisch mit Panzerotti und Verdure Raps (Rapsgemüse)** zu. Am 24. Dezember wird erst spät gegessen.

Und **cuscinetto di gesù bambino**, eine Süßigkeit, die das Lager des Jesuskindes darstellen soll.

## Hier die Zutaten:

**Baccalà:** 1 Kilogramm Stockfisch (Kabeljau) getrocknet – in italienischen Feinkost-Läden erhältlich. Der Fisch muss drei Tage ins Wasser gelegt werden, zwischendurch immer wieder das Wasser erneuern. Danach ist er weich und kann in kleine Stücke geschnitten werden. Diese in Mehl wenden, in gutem Olivenöl braten, herausnehmen und warm stellen.



Rapsgemüse

**Rapsgemüse:** Während dieser Zeit 2 Kilo Raps klein schneiden, waschen, in Salzwasser kochen und rausnehmen. Danach Olivenöl über das warme Gemüse träufeln.



Panzerotti

**Panzerotti:** Aus einem Kilo Mehl, etwas Hefe und lauwarmem Wasser einen Teig bereiten. An einem warmen Ort muss dieser Teig gehen,

bis dann aus ihm kleine Bällchen geformt und ausgerollt werden. Eine Füllung aus Pizza-Tomaten und Mozzarella in die Mitte füllen. Dann beide Seiten umklappen, in heißem Olivenöl in der Pfanne oder Friteuse backen.

„Im Grunde ist das nur die Standard-Füllung“ sagt Teresa Rizzo. Was noch rein kann? „Thunfisch, Kapern, Ricotta, Knoblauchzehen, Zucchini, Oliven – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt“.

**Jetzt zum weihnachtlichsten Teil, dem „Cuscinetto di gesù bambino“** (zu deutsch „Lager des Jesuskindes“). Die Zutaten hier: 1 kg Mehl, 200 ml Milch, 200 g Zucker. Dar- aus zwei kleine runde Teighälften formen. Auf die eine kommt eine Füllung ganz nach Geschmack: Feigenmus, Mandeln, Zucker oder Zimt. Dann die andere Teighälfte aufsetzen. Zu länglichen Taschen formen und mit einer



Cuscinetto (Lager des Jesuskindes)

Nadel anstechen, damit beim Backen Luft entweichen kann. Die Cuscinetto auf ein geöltes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen.

„Ab dem 25. Dezember wird dann auch bei uns Fleisch gegessen. Braten, Rouladen, was auch immer, da bin ich typisch deutsch“, lacht die Frau, die seit 25 Jahren im Ausländerbeirat tätig ist. Frau Rizzo: „Ich fühle mich sehr wohl, komme kaum noch nach Italien. Ich habe hier mittlerweile meine Wurzeln – **bin eben eine italienische Neu-Isenbürgerin . . .**“

**Schempp**  
Networks

IT Systemhaus und Internetagentur

IT-Service & Support  
IT-Projektmanagement  
IT-Netzwerke & Telekommunikation  
Vertrieb Hard- und Software  
Digitale Beschilderung (Digital Signage)

Webdesign & Programmierung  
Corporate Design (Logoentwicklung,  
Geschäftspapiere, Werbemittel)  
Internetmarketing (Suchmaschinen-  
optimierung & -marketing (SEO/SEM))

**Reparaturservice für Notebooks, PC, Server, usw. ...**

Schempp GmbH | Hugenottenallee 51 | 63263 Neu-Isenburg | Tel.: 06102 786835 | kontakt@schempp-networks.de



isnb201310

[www.schempp-networks.de](http://www.schempp-networks.de)