

*Lesetext zum Kochbuch*

# Der Geschmack Venezuelas

*Venezuela in deiner Küche*

*Michael Wolff*

# Der Geschmack Venezuelas

*Venezuela in deiner Küche*

Einleitung zum Kapitel

Eigenverlag | Vorabdruck

Oktober 2026

© 2026 Michael Wolff

Alle Rechte vorbehalten.

Der Geschmack Venezuelas

Lesetext: Venezuela in deiner Küche – Einleitung

## **VORABDRUCK**

Dies ist nicht die endgültige Buchfassung. Text, Satz, Paginierung und Ausstattung können sich bis zur Drucklegung ändern.

Keine Weitergabe, kein Verkauf und keine öffentliche Verbreitung ohne ausdrückliche Freigabe des Autors.

Kontakt: [info@chefkochbuch.de](mailto:info@chefkochbuch.de)

Web: [chefkochbuch.de](http://chefkochbuch.de)

Dieser Vorabdruck enthält nur die Einleitung des Kapitels; die Zutatenporträts folgen in der Buchfassung.

Textstand: 29. Oktober 2026

# Inhalt

---

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Einleitung                           | 5 |
| Menschen und gemeinsame Arbeit       | 5 |
| Geschmack und veränderte Bedingungen | 6 |
| Orientierung für die eigene Küche    | 8 |

## LESETEXT

## *Venezuela in deiner Küche*

---

Die Geschichte der venezolanischen Küche setzt sich auch dort fort, wo ihre Gerichte außerhalb des Landes zubereitet werden.

Mit den Menschen reisen Rezepte und Kenntnisse, aber auch Vorstellungen davon, wie ein Essen schmecken und in welchem Kreis es entstehen soll. Das Kapitel „Wurzeln“ hat beschrieben, wie diese Küche geworden ist. Hier beginnt die Frage, wie sie unter anderen Bedingungen weitergeführt werden kann.

Wer ein vertrautes Gericht außerhalb Venezuelas zubereitet, bringt eine Erwartung mit. Bei einer auf dem Budare gebackenen Arepa kann sie sich auf den Duft des Maises richten, auf die geröstete Oberfläche oder auf das Verhältnis zwischen Kruste und feuchtem Inneren. Wer ihre Zubereitung über Holzfeuer kennt, verbindet damit möglicherweise auch den Geruch des Feuers. Solche Eigenschaften bilden einen Maßstab, der durch wiederholtes Essen und Zubereiten entstanden ist. Wird das Familienrezept in Deutschland nachgekocht, kann das Ergebnis trotz gleicher Mengen und vertrauter Handgriffe davon abweichen. Um die Ursache zu verstehen, muss erkennbar werden, woran man die vertraute Ausführung wiedererkennt — und was sich am Herd beeinflussen lässt.

Dieselbe Beschreibung öffnet zugleich demjenigen einen Zugang, der venezolanische Gerichte erstmals kennenlernt. Eine Zutatenliste zeigt die Zusammensetzung. Wie sich die Bestandteile verbinden, welche Konsistenz angestrebt wird und welchen Anteil die Zubereitung daran hat, erschließt sich erst durch genauere Betrachtung. Dicke des Teiges, Führung der Hitze und Zeitpunkt des Servierens können dabei ebenso bedeutsam sein wie die Wahl eines bestimmten Lebensmittels.

### **Menschen und gemeinsame Arbeit**

---

Bei manchen Gerichten gehört bereits ihre Herstellung zu der Erfahrung, die mit ihnen verbunden ist. Die Hallaca lebt auch von der Gemeinschaft, in der sie entsteht.

Um den Arbeitstisch liegen vorbereitete Blätter, Teig, Füllung und Garn. Die Aufgaben verteilen sich: Teig wird ausgestrichen, Füllung aufgelegt, Blätter gefaltet, Päckchen gebunden. Der Geruch der vorbereiteten Bananenblätter begleitet die gemeinsame Arbeit und prägt später auch den Geschmack der Hallaca mit. Bei der gemeinsamen Arbeit wird weitergegeben, wie dünn der Teig ausgestrichen, wie viel Füllung aufgelegt und wie das Blatt gefaltet wird. In diesen Handgriffen zeigt sich die vertraute Ausführung des jeweiligen Haushalts.

Ein genau überliefertes Familienrezept kann vieles davon bewahren. Seine Mengen und Verfahren dokumentieren Entscheidungen, die sich über Jahre bewährt haben. Auch eine bestimmte Art des Faltens oder die Verteilung der Arbeit kann zum weitergegebenen Wissen gehören. In dieser Genauigkeit erzählt das Rezept selbst ein Stück Geschichte.

An einem anderen Ort kommen andere Menschen an denselben Tisch. In der gemeinsamen Arbeit entsteht eine neue Gemeinschaft: Einige bringen Erinnerungen mit, andere lernen Gericht und Herstellung erst kennen. Sie übernehmen Aufgaben, verständigen sich über die Arbeit und machen Erfahrungen, die künftig mit diesem Essen verbunden sein werden. Zur Weiterführung eines vertrauten Rezepts gehört deshalb auch seine Neuentdeckung mit anderen Menschen — und die Erwartung an ein Gericht kann Geschmack ebenso umfassen wie gemeinsame Vorbereitung und Anlass.

## Geschmack und veränderte Bedingungen

Was wir im Alltag Geschmack nennen, entsteht im Zusammenspiel mehrerer Sinne. Beim Kauen gelangen Aromen aus dem Mundraum zur Nase und verbinden sich mit den Eindrücken auf der Zunge; Temperatur und Konsistenz tragen zum Gesamteindruck bei.

Aussehen und Erwartung beeinflussen die Wahrnehmung zusätzlich. Bei vertrauten Gerichten kommen Erinnerungen an Menschen und Situationen hinzu. Eine Arepa mag die gewohnte Würzung besitzen und durch ein trockeneres Inneres dennoch anders erscheinen. Für die Zubereitung lohnt die Unterscheidung: Welche Eigenschaften des Gerichts lassen sich am Herd steuern — und was tragen Erinnerung und Esssituation zusätzlich bei?

Bei den Lebensmitteln beginnt diese Betrachtung vor dem Einkauf. Beim Einkauf besteht mitunter die Wahl zwischen verschiedenen Sorten. Anbau, Erntezustand, Verarbeitung, Transport und frühere Lagerung prägen das Produkt dagegen schon, bevor es in den Einkaufskorb kommt. Wo das Produkt es zulässt, kann man nachreifen lassen oder die Lagerung anpassen und die Zubereitung darauf einstellen; vieles an der Vorgeschichte der Zutat bleibt vorgegeben.

Eine am Baum gereifte Mango, in seinem Schatten gegessen, während der Saft über die Hände läuft: In einer solchen Erfahrung verbinden sich die Eigenschaften der Frucht mit dem Ort und dem Augenblick. Zum später erinnerten Genuss gehören ihre Reife und ihr Aroma ebenso wie die Umstände des Essens. Auch wer Venezuela nur kurz besucht hat, kann eine solche Erinnerung mitnehmen und ihren Geschmack andernorts suchen. Eine Mango kann nachreifen, sofern sie beim Pflücken ausreichend entwickelt war; zu früh geerntete Früchte entwickeln keinen guten Geschmack. Für Gerichte, deren Charakter vom Aroma reifer Mango abhängt, bleibt der Erntezustand entscheidend. Die praktische Aufgabe besteht darin, mit den in Deutschland verfügbaren Früchten dem beschriebenen Geschmack des Gerichts möglichst nahezukommen.

Bei Yuca werden Unterschiede oft erst im Kochtopf erkennbar. In einer Untersuchung verschiedener Maniokformen wurden manche Wurzeln deutlich schneller weich als andere; auch der Erntezeitpunkt beeinflusste die Garzeit. Die Zeitangabe eines Familienrezepts beruht auf den dort verwendeten Wurzeln. Ein anderes Produkt kann andere Zeiten verlangen — die Beschreibung des gewünschten Garzustands hilft deshalb erfahrenen und neuen Köchen gleichermaßen.

Bei vorgekochtem Maismehl reicht die Herstellung bis in den Teig. Eine venezolanische Untersuchung ergab, dass feiner vermahlene Mehl einen festeren und stärker klebenden Teig hervorbrachte. Gleiche Mengen treffen also möglicherweise auf unterschiedliche Produkte. Die genaue Befolgung eines Rezepts muss durch Beobachtung des Teiges ergänzt werden.

## Orientierung für die eigene Küche

---

Die folgenden Zutatenporträts erläutern, welche Eigenschaften für venezolanische Zubereitungen wesentlich sind und woran sie sich im verfügbaren Angebot erkennen lassen.

Viele Lebensmittel stammen in Deutschland aus anderen lateinamerikanischen Ländern oder aus europäischer Herstellung. Ihre Eignung hängt davon ab, wie sie sich im jeweiligen Gericht verhalten.

Das Lebensmittelangebot Venezuelas und Deutschlands eröffnet unterschiedliche Möglichkeiten. Beim Käse stellt sich deshalb neben der Frage nach einer möglichst ähnlichen Entsprechung auch die nach einem hier verfügbaren Käse, der mit den übrigen Bestandteilen des Gerichts eine eigenständige, geschmacklich überzeugende Kombination ergibt. Der erste Maßstab bleibt die Annäherung an die beschriebene venezolanische Ausführung. Daneben kann ein verfügbarer Käse eine schmackhafte Kombination ermöglichen und zugleich die für das Gericht benötigten Eigenschaften mitbringen — etwa ein geeignetes Schmelzverhalten, ausgeprägte Salzigkeit oder ausreichend Feuchtigkeit —, auch wenn er ungewohnt wirkt. Welche Entscheidung passt, hängt vom Gericht und vom Geschmack der Menschen am Tisch ab.

Bei möglichen Alternativen wird deshalb ihre konkrete Verwendung zum Maßstab. Ein Käse, der gerieben wird und kräftige Salzigkeit beitragen soll, stellt andere Anforderungen als einer, dessen Feuchtigkeit und Faserstruktur die Zubereitung prägen. Hinweise zu Einkauf, Lagerung und Verarbeitung helfen, solche Unterschiede zu beurteilen.

In den Rezepten verbinden sich diese Kenntnisse mit Mengen und Arbeitsschritten, mit Beschreibungen des Ergebnisses und, wo es zum Gericht gehört, mit Hinweisen zur gemeinsamen Vorbereitung. So erhält, wer die Küche neu kennenlernt, eine Vorstellung von diesen Gerichten. Wer mit ihnen aufgewachsen ist, kann vertraute Eigenschaften unter veränderten Bedingungen wiederfinden. Wo Menschen diese Gerichte gemeinsam zubereiten und miteinander essen, geben sie überliefertes Wissen weiter und verbinden es mit eigenen Erfahrungen. Auch darin setzt sich die Geschichte der venezolanischen Küche fort.