

Restaurant Acapulco



QUER  
GEGESSEN

Restaurant Acapulco



# Von Meerschweinchen, Knollen und rohem Fisch

PERU BESTICHT DURCH ein Nebeneinander sehr verschiedener Küchentraditionen

Text: Albert Bock

**S**üdamerikanisches Essen? Ja, da war doch etwas... große gebrillte Fleischbrocken? Tortillas in Chilisauce – oder war das doch Mexiko? Oder überhaupt Texas? Die Küchen Lateinamerikas führen in der hiesigen Restaurantszene ein Schattendasein. Gerade einmal gefüllte Tortillas, oft mehr texanisch als mexikanisch zubereitet, und ein paar Churascuerías, in denen riesige Fleischberge künstliches Gauchofeeling verbreiten, haben es ins Bewusstsein der Österreicher geschafft. Von der kulturellen und kulinarischen Vielfalt eines halben Kontinents ist hier nicht viel zu spüren. Das mag daran liegen, dass Österreich erstens nicht zu den bevorzugten Auswanderungszielen von Lateinamerikanern zählt. Und dass zweitens die betreffenden Länder als Massenreiseziele für Mitteleuropäer ungeeignet, weil zu weit entfernt sind. Schade ist es allemal.

Die Lage stellt sich aber zumindest in Wien gleich weniger trist dar, wenn man an den richtigen Orten sucht. Die Küche Perus etwa, die zu den originellsten und spannendsten Südamerikas gehört, lässt sich hier durchaus verkosten. Sie wird allerdings nur verschämt auf den hinteren Seiten der Karte eines vorgeblich mexikanischen Restaurants angeboten, das von Peruanern betrieben wird – dazu später mehr.

Genau genommen existieren in Peru mehrere Küchen nebeneinander. Diese Spaltung nahm in der Verachtung der spanischen Kolonisten für die Kultur der Eroberten ihren Anfang. Jahrhunderte lang aßen die Menschen in den Hafenstädten so unindianisch wie möglich, um ihre soziale Überlegenheit gegenüber den indigenen Bauern zu dokumentieren. In der Küstenregion dominieren daher bis heute Einflüsse der Einwanderer. Auf der Grundlage ein-

heimischer Zutaten wie der Pfefferoni-sorte Aji mischt sich hier Spanisches mit Japanischem und Chinesischem zu einer ganz eigenen peruanisch-kreolischen Esskultur. Im Hochland dagegen hat sich die ursprüngliche Kochtradition der Region erhalten: Hunderte Sorten von Erdäpfeln und Mais werden von für Europäer so exotischen Proteinspendern wie Meerschweinchen und Alpaca begleitet. Gewürzt wird auch hier gerne mit Aji. Wer wissen will, was die Kulinarik des Inkareichs ausgemacht hat, der die Alte Welt so viele Nutzpflanzen verdankt, findet in den Anden ihre beinahe ungebrochene Weiterführung vor. Ganz unverfälscht ist das bei Pachamanca der Fall: Man gart Fleisch, einheimische Gemüse und Gewürze auf heißen Steinen in einer Grube. Die Chance darauf, diese Spezialität in Österreich serviert zu bekommen, ist allerdings gering. Ähnliches gilt für Meerschweinchen, dessen Genuss dank eines in der Ära Schüssel novellierten Tierschutzgesetzes sogar illegal ist.

Spezialitäten des Hochlands zeichnen sich oft durch die Verwendung von Erdäpfeln in Varianten aus, die in Europa nicht bekannt sind: Etwa in Form



Prosi



Restaurant Acapulco

luftgetrockneter kleiner Stücke, die mit Fleisch, Zwiebeln und dem unvermeidlichen Ají zu einem pikanten Eintopf namens Carapulcra verkocht werden. Nationalgericht des Küstenlandes ist dagegen Ceviche, roher Fisch, mit Limettensaft, Zwiebeln und Chili mariniert und mit Süßkartoffeln und Cancha, nicht geplatzt Popcorn, serviert. In Peru kennt man unzählige Varianten von Ceviche mit verschiedenen Fischen oder Meeresfrüchten. Die sauer-scharfe Marinade lässt sich übrigens trinken und heißt Leche de Tigre, Tigermilch. Zwar wird Ceviche auch in anderen lateinamerikanischen Ländern gegessen, aber nirgends mit einem solchen Fanatismus wie in Peru, wo das Gericht mit einem eigenen Feiertag geehrt wird. Ähnliche Verehrung genießen sonst nur Anticuchos, Fleischspieße, in deren Zubereitung und Würzung sich spanische und einheimische Einflüsse zu einem köstlichen Ganzen vermengen. Unter den vielen existierenden Varianten gelten Spießchen von in Essig, Kreuzkümmel, Knoblauch und Ají mariniertem Rinderherz als die klassische.

Eine Spezialität der südperuanischen Stadt Arequipa sind Rocotos Rellenos, mit Fleisch und Käse gefüllte und überbackene purpurrote Paprika. Das klingt zwar irgendwie vertraut und nicht besonders exotisch, im Schärfegrad unterscheiden sich Rocotos aber deutlich von ihren wässrigen und ziemlich reizlosen mitteleuropäischen Pendanten.

Überregional charakteristisch sind gekochte Erdäpfel in pikanten, cremigen Saucen. Aus Arequipa stammt Ocopa,

gekochter Erdäpfel in Erdnuss-Chili-Creme. Die Andenregion hält mit Huancaina dagegen: Hier schwimmt die Knolle in einer dickflüssigen, kalten Marinade aus Frischkäse und gelbem Ají.

Die Nachspeisenkultur Perus zeigt ihre kolonialspanischen Ursprünge, obwohl auch sie auf einige einheimische Zutaten, besonders Früchte, zurückgreifen kann: Reispudding, Crème Caramel, Turrone – türkischer Honig – und ihre Verwandten machen auf europäische Esser einen weit aus weniger exotischen Eindruck als die vielen von den Küchen des Inkareichs und verschiedener Einwanderergruppen abgeleiteten pikanten Gerichte.

Was sind die idealen Begleiter zu einer peruanischen Mahlzeit? Das Land produziert sowohl Wein als auch Bier, charakteristisch ist aber vor allem der Pisco. Dabei handelt es sich um die lokale Variante des Grappa – also um einen Treber Schnaps. Der wird mit Limette, Sirup und Eiweiß zum Nationalaperitiv Pisco Sour gemixt. Für Salmonellenphobiker vermutlich ein Alptraum, aber ausgesprochen erfrischend. Typische Softdrinks sind Chicha Morada, Limonade aus violetter Mais und Gewürznelken, und das nach Kaugummi schmeckende Inca Cola.

Die meisten der beschriebenen Spezialitäten lassen sich zumindest in Wien auftreiben. Ein guter Anfang ist das bereits erwähnte peruanische Restaurant mit mexikanischer Fassade, das sich in der Berggasse befindet und ganz unperuanisch „Acapulco“ heißt. Vorbestellung empfiehlt sich, da nicht alle peruanischen Gerichte immer ver-

fugbar sind. Wenn man sich nach getaner Verkostung satt und zufrieden mit einem Glas Pisco Sour in der Hand zurücklehnt, dann mag die Situation der südamerikanischen Küchen in Österreich zwar immer noch weitgehend hoffnungslos sein – aber sie erscheint einem deutlich weniger ernst.

**ACAPULCO.** Von Peruanern betriebenes Lokal, das die interessantesten Gerichte hinter einer mexikanischen Fassade verbirgt. Der peruanische Teil der Karte ist auf charakteristische und spannende Weise erdäpfellastig. Einige Spezialitäten wie Ceviche und Anticuchos müssen vorbestellt werden. Dazu gibt es peruanisches Bier der Marke Cusqueña, Inca Cola und Pisco Sour.

Restaurant Acapulco  
Berggasse 30, 1090 Wien  
T: 01/319 04 48  
[www.acapulco.at](http://www.acapulco.at)

**PROSI.** Neben buchstäblich tausenden Zutaten und Getränken aus Afrika und Asien lassen sich hier solche aus Lateinamerika und im Speziellen aus Peru auftreiben, darunter Cancha, getrocknete Erdäpfel und immer wieder auch frische Rocoto-Paprika. Ab und zu werden peruanische Kochkurse angeboten, in denen man den richtigen Umgang mit den Rohmaterialien lernen kann.

Prosi – Internationaler Supermarkt  
Wimberggasse 5, 1070 Wien  
T: 01/974 44 44  
[www.prosi.at](http://www.prosi.at)