

Kultur & Gesellschaft

Von wegen gebratenes Meerschwein

Die gehobene Küche Perus gehört zu den besten der Welt. Langsam breite sie sich auch in Europa aus, sagt Spitzenkoch Virgilio Martinez aus Lima.

Von Alexander Kühn, London

«Natürlichkeit, Ursprünglichkeit und Einzigartigkeit machen echten gastronomischen Luxus aus», sagt Virgilio Martinez, dessen Restaurant Central in Lima für die Juroren der San-Pellegrino-Liste zu den Top 50 der Welt gehört. Der 36-jährige Koch und Unternehmer formuliert so auch gleich das Credo der peruanischen Spitzenküche. Sie kann auf ein schier unendliches Reservoir erstklassiger Produkte zurückgreifen und hat nichts mit den gebratenen Meerschweinchen aus TV-Reisesendungen zu tun. «Die Biodiversität bedeutet alles für uns», betont Martinez. Unzählige Ökoregionen mit eigenem Mikroklima beheimateten eine ganz spezielle Flora und Fauna, allein 3000 Kartoffelsorten gibt es in Peru.

Kochen hat längst auch eine politische Dimension. Zusammen mit den Bauern kämpfen die Küchenchefs gegen industrielle Landwirtschaft und die Verseuchung des Grundwassers durch den Bergbau. Dass der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen bis mindestens 2022 verboten wurde, ist einer der grossen Erfolge dieser Allianz. Überdies sind die Gourmetrestaurants in der Hauptstadt dankbare Abnehmer für alles, was sich zwischen Amazonas und Andengipfeln sammeln lässt. Ganzen Familien ermöglicht dies ein Auskommen. Ob Virgilio Martinez, Gaston Acurio, Pedro Miguel Schiaffino oder Rafael Osterling: Allen peruanischen Spitzenköchen ist bewusst, wie wichtig es ist, ihre natürliche Speisekammer zu schützen und deren Bewahrer zu unterstützen.

Internationale Beachtung

An der Mistura, Limas grosser internationaler Kulinarikmesse, können Besucher aus dem Ausland jeweils im September einen Einblick in die Produktvielfalt des Landes und das Schaffen der Köche Perus gewinnen. Dort schon zugegen waren neben René Redzepi vom Noma in Kopenhagen und dem katalanischen Geschmacksalchimisten Ferran Adrià auch der mit drei «Michelin»-Sternen dekorierte Massimo Bottura von der Osteria Francescana in Modena sowie der Schweizer Daniel Humm vom Eleven Madison Park in New York, derzeit Nummer 5 der San-Pellegrino-Liste.

Adrià war so begeistert, dass er sich an einem Buch über Perus Esskultur beteiligte und an den Aufbau eines japanisch-peruanischen Restaurants in Barcelona machte - inzwischen ist das Pakta eröffnet. Bottura dagegen, der als bester Koch Italiens gilt, widmete dem Land der Inkas eines seiner Gerichte: eine Komposition mit rohem Fisch, die ihren Reiz dem «intelligenten und mutigen Gebrauch von Säure» verdanke. Die Foodmesse Mistura sei Magie, sagt Bottura: «Stellen Sie sich vor, die weltbesten Köche treffen sich, um ihre Ideen mit dem begeistertsten Publikum der Welt zu teilen. Die Strassen sind voll, die Menschen schreien wie Beatles-Fans, wenn sie die Chefs zu Gesicht bekommen.»

Man sei sehr glücklich darüber, dass Köhner wie Bottura oder Adrià die Küche Perus mögen, sagt Virgilio Martinez:



Mischung aus Kunst und Bistroküche: Virgilio Martinez legt in seiner Restaurantküche letzte Hand an. Foto: PD

«Ihr Urteil belegt, dass peruanisches Essen nicht nur trendy ist, sondern wirklich gut.» Wer einen Eindruck von der Küche des südamerikanischen Landes gewinnen will, muss nicht in die Anden reisen. Hinter einer blauen Tür am 31, Rathbone Place in London ist der berühmteste kulinarische Satellit der kochbegeisterten Nation zu Hause: das Lima, zweites Restaurant des talentierten Señor Martinez. Dieser steht hier zwar kaum selbst am Herd, doch sein

Von Escoffier geadelt Peruanisches zum Nachkochen

Das Lima ist nicht der einzige «Peruaner» in London. Zu den angesagten Lokalen gehört auch das 2012 eröffnete Ceviche im Stadtteil Soho; es wird vom Ausgehmagazin «Timeout» zu den 50 besten Restaurants der Stadt gezählt. Der Betreiber Martin Morales hat ein Kochbuch herausgegeben, das Anfang März auch auf Deutsch erscheint. Der Sohn einer Peruanerin und eines Engländers versammelt darin neben mehreren Versionen von Perus Nationalgericht Ceviche auch Rezepte für Street Food, Suppen, Fleisch- und Fischgerichte, Salate, Desserts und Drinks. Ergänzt wird das Kochbuch durch kleine Texte, die dem Leser die peruanische Küche als Ganzes näherbringen: Man erfährt da auch, dass der Überkoch Escoffier schon zu Beginn des letzten Jahrhunderts von der peruanischen Küche als «einer der Besten der Welt» sprach. (boe)

Martin Morales: «Ceviche – peruanische Küche», Fackelträger-Verlag, Köln 2014 (erscheint Anfang März). 256 S., ca. 37 Fr.

Stellvertreter Roberto Ortiz setzt die Rezepte und die Philosophie des Meisters so gekonnt um, dass der britische «Guide Michelin» ihm einen Stern verlieh.

Die Gerichte, die im Londoner Lima auf den Teller kommen, sind eine Mischung aus Kunst und Bistroküche. Sie leben von der Qualität der Zutaten, deren Farben und einer unpräzisen, aber gekonnten Zubereitung - ein wohlthuender Gegensatz zur bisweilen arg technikverliebten Spitzenküche der Alten Welt. Unter den Vorspeisen stechen die Tiraditos, eine Art peruanisches Sashimi, hervor: Lachs begleitet von einem Coulis aus fruchtig-milden gelben Aji-Chili, mit etwas Limonensaft, Meerfenchel und rotem Amaranth. Ein sanftes Gericht, danach ist man bereit für die intensiveren Aromen des gebratenen Tintenfischs auf Quinoa mit einer violetten Creme von der Botija-Olive und rotem Shiso, einem auch in Japan beliebten Kraut.

Einflüsse aus Japan und China

Das japanische Element ist kein Zufall, wurde die peruanische Küche doch von Einflüssen aus diversen Ländern geformt. «500 Años de Fusion» heisst denn auch das Standardwerk von Gaston Acurio. «Kein Einfluss, weder der aus Japan noch jener aus Italien oder China, ist aber stärker als das Erbe der Inkas», sagt Virgilio Martinez. Zu seinem früheren Chef Acurio und den anderen Topköchen in Peru pflegt er ein freundschaftliches Verhältnis. Er teilt mit ihnen sogar Rezepte: «Übersteigerte Egos und Konkurrenzdenken gibt es bei uns nicht», sagt er. «Wir haben verstanden, dass wir am Ende alle Partner sind.»

Doch zurück ins Lima, wo es mit einer veganen Vorspeise weitergeht: Artischockenherzen mit Favabohnen, Zwiebeln, Baumtomaten und rosa Molle-Chili. Eine sensible Kreation mit einem wunderbaren Zusammenspiel von Säure, Schärfe und ein wenig herber Süsse. Dass peruanischer Genuss auch handfest sein kann, zeigt die Küche dann mit geschmorter Lammshulter und «eco dried potatoes» - Kartoffeln, die in über 3000 Meter Höhe in den Anden nachts gefriergetrocknet, dann gewaschen und schliesslich noch einmal an die Sonne gelegt werden, ehe sie der Koch verarbeitet. Abgerundet wird die Speisefolge von einem dezent gesüßten Dulce-de-Leche-Eis mit Randemulsion und Macawwurzelkruste.

Virgilio Martinez, der die peruanischen Genüsse nach London gebracht hat, ist zuversichtlich, dass ähnliche Kreationen dereinst auch die Schweiz erreichen: «Aus kulinarischen Zentren wie London breiten sich die Strömungen aus.» Peruanische Gerichte liessen sich auch daheim fast perfekt nachkochen, viele Zutaten seien in Europa erhältlich. Sogar aus schweizerischen Produkten wie Käse, Rahm, Weisswein, säuerlichen Äpfeln oder Zwiebeln liessen sich Gerichte im Stile der peruanischen Küche herstellen. Denn: «Die Kreativität ist überall zu Hause.»

Die peruanische Botschaft in Bern führt am 14./15. Juni die kulinarische Messe «El Sabor de Peru» durch.

Restaurant Lima, 31, Rathbone Place, London W1T 1JH, Grossbritannien, www.limalondon.com.

Weintipp

Vielfältiges Anbaugebiet Sizilien

Sizilien ist in den letzten zehn Jahren gegenüber anderen italienischen Weinregionen ins Hintertreffen geraten. Insbesondere Apulien lief der grössten Mittelmeerinsel mit seinen Weinen der Traubensorten Primitivo und Negroamaro den Rang ab. Dennoch darf Sizilien, das mit rund 120 000 Hektaren über die grösste Anbaufläche Italiens verfügt, nicht vergessen werden: Das Potenzial für ausgezeichnete Weine ist dort gross. Erstaunlicherweise sind zurzeit drei Viertel der Anbaufläche mit Weisswein-Rebsorten bestockt, vor allem mit der Catarratto-Traube, die früher für die Marsala-Produktion verwendet wurde und zur Herstellung hochwertiger Weine geeignet wäre. Marsala, benannt nach einer Stadt im Westen der Insel, war lange der berühmteste Wein Siziliens.

Erfunden wurde er vom Engländer John Woodhouse, der 1770 in Marsala eintraf, um einen Ersatz für Portwein und Sherry zu suchen, da die Nachfrage die Produktion bei weitem überstieg hatte. Er fügte jedem 400-Liter-Fass 8 Liter Weingeist hinzu, was den Wein für den Transport stabilisierte, den Alkoholgehalt erhöhte und den Geschmack veränderte. Zu den ersten Abnehmern zählte Admiral Nelson, der für die englische Flotte jährlich 500 Fässer benötigte. So verbreitete sich der Ruhm dieses Weines schnell. Heutzutage spricht man indes kaum noch von Marsala. Die Qualität ist meist enttäuschend, viele verwenden ihn nur noch zum Kochen.

Dass Sizilien eine Renaissance erlebt, ist auch dem ehemaligen Antinori-Önologen Giacomo Tachis zu verdanken. Er gilt als Begründer des modernen italienischen Weins und war Geburtshelfer so berühmter Gewächse wie Tignanello und Sassicaia. Er beschäftigte sich auch mit den autochthonen Sorten Siziliens und setzte auf den hochwertigen Nero d'Avola, der lange nur zum Verschnitt verwendet wurde, weil man durch ihn tieferfarbige Weine gewann. Tachis selektierte die besten Klone, und heute zählt die Traube zu den führenden roten Sorten Siziliens. Sie ist wüchsig, reift mittelspät und liebt die Hitze - ideal für Siziliens Klima, das von heissen, trockenen Sommern geprägt ist.

Philipp Schwander

Er schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



Ein beträchtlicher Teil der Rebberge liegt an gut exponierten Hanglagen vulkanischen Ursprungs, die bis zu einer Höhe von 900 Metern hinaufreichen. Die grossen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht wirken sich vorteilhaft auf die Aromaentwicklung aus. Der «Notorius» aus dem ursprünglich für Marsala bekannten Weinhaus Carlo Pellegrino ist ein idealer Wein für den Einsteiger. Er ist abgerundet und besticht durch seinen gefälligen Charakter und den vorteilhaften Preis.

«Notorius», Carlo Pellegrino, Nero d'Avola, IGT Sicilia 2011, à 7.90 Fr. (ab 6 Flaschen 7.10 Fr.), erhältlich in allen Coop-Filialen.

Hommage an eine Schauspielerin und ihre Stimme

«Euse Rainer chönnt das au!» lässt Margrit Rainer zu ihrem 100. Geburtstag wieder aufleben.

Von Martin Hauzenberger

Das Publikum im Foyer des Theaters Rigiblick hat unterschiedliche Erwartungen: Jene mit kräftigeren Haarfarben denken an Margrit Rainer in «Jim Knopf», jene mit Grau- und Weisstönen an «Spalibärg 77 a» und andere kabarettistische Paarhöhenflüge der Oerlikerin mit dem Exilbasler Ruedi Walter. An eines erinnern sich alle: dass eine so raue Stimme so viel Wärme ausstrahlen konnte, das gab es nur bei Margrit Rainer.

Wie bringt man eine so unvergessliche Stimme und eine Künstlerin, die nicht mehr lebt, ins Theater? Das fragen sich die Macher des Abends auch auf of-

fener Bühne. Daraus wird die Rahmenhandlung: Das Fernsehen hat die Idee einer Würdigung für Margrit Rainer zwar akzeptiert, aber Hommage mit Homepage verwechselt.

Für diese Website müssen nun Christian Jott Jenny, Raimund Wiederkehr & das Zürcher Staatsorchester (Bruno Brandenberger am Bass und an der Eurythmie, Mario di Sorrento am Schlagzeug und an der Espressomaschine, Michael Bucher mit Gitarre und TV-Technik sowie Andres Joho an der Original-Celesta des Radioorchesters Basel und der Logistik) die Rainer-Titel neu einspielen. Mit elektronischen Tricks soll Sänger Jenny dann in Margrit Rainer verwandelt werden. Im Drehbuch von Michi Rüegg und der Regie von Christian Vetsch und Sabine Boss bauen die sechs

Bilder: Die Rollen von Margrit Rainer www.rainer.tagesanzeiger.ch

daraus den mit viel Witz, aktuellen politischen Bezügen und Selbstironie gespickten Rahmen für die einst von Margrit Rainer gesungenen Chansons.

Kleiner Tipp ans künftige Publikum: Unbedingt Zugabe erklatschen! Das geniale, vor schlechten Männern warnende Chanson «Mys Chind» der Serviertochter Irmeli aus der «Niederdorfoper», einer Paraderolle von Margrit Rainer, rührt auch in der Version von Christian Jott Jenny zu Tränen. Und im inneren Ohr hört man die Original-Irmeli singen.

Weitere Aufführungen im Rigiblick bis Juni. Auch das Theater am Hechtplatz, lange Zeit Heimbühne der grossen Volksschauspielerinnen, zeigt eine Hommage: Sängerin Christine Lather und Akkordeonistin Patricia Draeger bieten in «Lieber en Maa im Huus als gar kei Ärger» die weibliche Ergänzung zum Männersextett im Rigiblick. Premiere morgen Sonntag.

Das Gedicht

R. I. P.

Diese alten Friedhöfe in der Provinz haben ein gutes Gedächtnis. Keine Mausoleen in Sicht, nur hie und da ein Engel aus Gips, der mit einem Palmwedel droht.

Berühmtheiten sind nicht nötig: Gymnasialprofessor Ferdinand Breitfuss, Schwester Brigitta OSU, Egon Reichle, in Russland gefallen, das genügt.

Ewige Ruhe, das wäre vielleicht zu viel gesagt, aber weit und breit ist kein Bulldozer zu hören. Bis der letzte Buchstabe auf dem Stein verwittert ist, hat es noch eine gute Weile.

Hans Magnus Enzensberger (* 1929). Aus dem Band «Blauwärts», Suhrkamp 2013.

Nachrichten

Klassik Auszeichnungen für das Zürcher Opernhaus

Fabio Luisi, Generalmusikdirektor am Zürcher Opernhaus, erhält mit dem Grifo d'Oro die höchste Auszeichnung. Und Ensemble-Sängerin Julie Fuchs, die in Händels «Alcina» zu hören ist, wurde an der «Cérémonie des victoires de la musique classique» in Aix-en-Provence zur besten Opernsängerin gekürt. (SDA)

TV

Jay Leno verabschiedet sich von der «Tonight Show»

Nach 22 Jahren hat der US-Talkveteran Jay Leno am Donnerstag seine letzte «Tonight Show» moderiert. «Ich bin der glücklichste Mensch auf der Welt. Ich durfte Präsidenten, Astronauten und Filmstars treffen», sagte er sichtlich gerührt. Seine Nachfolge übernimmt der 39-jährige Jimmy Fallon. (SDA)