

AUSFLUG

Die peruanische Küche

Laut der Zeitung «The Economist» gehört die peruanische Küche weltweit zu den zwölf besten. Doch selbst in der Reisebranche ist sie nur wenig bekannt – trotz Cebiche sowie dem Branntwein und Nationalgetränk Pisco Sour, der mit Limonensaft, Zucker und Eiweiss angereichert wird. Die Vielfalt beim Essen widerspiegelt die Landschaft: Im Strandgebiet des Nordens sehen die Menüs anders aus als im von Urwald überwachsenen Osten oder im wüstenartigen Süden. Das Restaurant Manos Morenas in Limas Stadtteil Barranco zeigt wiederum peruanisch-kreolische Elemente, die auf die afrikanischen Sklaven zurückgehen. Die Kolonialisierung des Landes durch die Spanier und die Essgewohnheiten der Inkas haben die peruanische Küche zusätzlich beeinflusst.

Der neueste Trend heisst «novo-andina» und ist eine weitere Mischung peruanischer



Produkte, die auf eine europäische Art auf höchstem Niveau – wie wir es von Paris, Brüssel oder Barcelona her kennen – zubereitet werden. Dabei kann Peru auf eine grosse Zahl von einheimischen Naturprodukten zurückgreifen: Dazu gehören 55 verschiedene Mais-, Tomaten- und 650 einheimische Fruchtsorten, 2000 verschiedene Fischarten und natürlich die 4000 (!) unterschiedlichen Kartoffelarten. All das hat Tradition und Geschichte: Experten gehen davon aus, dass heute 40 Prozent der weltweiten Nahrungsmittel ihren Ursprung im Lande der Inkas haben.



LIMA

Die peruanische Hauptstadt präsentiert sich in diesen Tagen relativ sicher, sauber und vielfältig. Die Lebensfreude der Limeños wirkt ansteckend.

Lima ist ein Moloch mit sieben Millionen Einwohnern. Täglich bilden sich an der nahe beim Flughafen beginnenden Avenida Javier Prado, die schnurgerade bis zur Universität verläuft, kilometerlange Verkehrsstaus. Von Mai bis September verschwindet die Sonne fast ohne Ausnahme hinter einer zähen, hochnebelartigen Bewölkung. Und weil die Spanier die Stadt vor 470 Jahren nördlich der Ica-Wüste auf Meereshöhe direkt am Pazifik gegründet haben, wirbelt der Wind immer wieder Staub durch die Strassen und die durch Abgase verschmutzte Luft. Reinigende Regenschauer bleiben aus – ganz im Gegensatz zu Erdbeben, die fast schon zum Alltag von Lima gehören.

Trotzdem lieben die meisten Limeños, wie sich die Einwohner Limas nennen, ihre Stadt. Sie hat sich in den letzten zehn Jahren in eine relativ sichere, am Boden saubere und für den Besucher erstaunlich geordnete Metropole verwandelt. Heute zeigt sich Lima am Plaza Mayor, im Herzen der Altstadt, schon fast wie im Bilderbuch mit bewässerten Blumenbeeten und Palmenalleen, sauber geputzten Fassaden des Präsidentenpalastes oder dem leuchtenden Gelb der mächtigen Kathedrale aus der spanischen



Zeit für eine Siesta mitten im Zentrum von Lima.

Kolonialzeit. Zum historischen Ensemble gehört der Präsidentenpalast, der diesen April im Zentrum des Interesses stehen wird, wählt doch das demokratische Peru einen Nachfolger für Alejandro Toledo. Rund um das Herz der Altstadt schwärmen Taxis, um nach Kunden Ausschau zu halten. Die Preise gelten als weltweit die günstigsten, kostet doch eine viertelstündige Fahrt umgerechnet kaum fünf Franken – vorausgesetzt, man spricht ein bisschen Spanisch. Sonst kann es schnell teurer werden...

Für viele Limeños spielt sich der Alltag nicht in der Altstadt, sondern in den Stadtteilen Miraflores, Barranco oder San Isidro ab. Sie schlendern in San Isidro durch die nach amerikanischem Muster konzipierten, riesigen Einkaufszentren «Ripley» und «sa-



CITYTIPS



ga falabella» mit Markenartikeln wie Quiksilver, Christian-Dior-Hemden für weniger als 40 Dollar oder Calvin-Klein-Jeans zum gleichen Preis. Günstigere Artikel sind in Soles angeschrieben, was bei den vielen Dollar-Beträgen schnell für Verwechslung sorgt. Die Gegensätze sind ohnehin gross, denn bei einem Monatslohn von gerade mal 400 Franken nach dem Studium kostet ein Käsekuchen in der schicken Eisdiele «Quattro d» im Ripley stolze acht Franken.

Miraflores eignet sich mit den grosszügigen Avenidas, flankiert von Läden, zum Flanieren. Die Querstrasse San Ramón trägt den Übernamen Calle de las Pizzas, weil sich hier die Pizzabäcker niedergelassen haben. Für jene, die es sich leisten können, zählen Essen und Trinken zu den Lieblingsbeschäftigungen, wobei chinesische Restaurants, die «Chifas», die peruanische Küche immer mehr verdrängen. Hunderttausende, meist illegale chinesische Einwanderer haben dafür gesorgt, dass die kantonesische Küche neben der Chinatown auch in reichen Stadtteilen wie San Borja dominiert. Die grosse Konkurrenz führt dazu, dass die Kunden schon für wenige Soles asiatische Leckerbissen verzehren können.

Bohémiens und Künstler zieht es in das wiederbelebte Barranco, das der peruanische Schriftsteller Mario Vargas Llosa berühmt gemacht hat. In der Calle Bolognesi, wo einst Armut dominierte, sind Bierhallen, Discos und Cafés in historische, mit viel Holz verkleidete Häuser eingezogen. Hier geht die Party nicht vor 23 Uhr los. Doch danach machen die Limeños die Nacht bis in die frühen Morgenstunden zum Tag. **rw** ♦

Restaurants

PUNTARENAS

Jirón Santa Teresa 455 (Chorrillos)

Tel. 0051 1/467 00 53

www.restaurantpuntarenas.com

Liebhaber von Meeresfrüchte- und Fischspezialitäten kommen hier, gut zehn Fahrminuten ausserhalb von Miraflores, auf ihre Rechnung. Probieren Sie vor dem Hauptgang unbedingt «Cebiche de Cojinova» für umgerechnet 6.50 Franken, oder «Conchas a la Parmesana» (Bild rechts).

HUACA PUCLLANA

Gral. Borgoño Cra. 8 S/N

Tel. 0051 1/445 40 42

E-Mail: huacapuc@millicom.com.pe

Romantische Lage bei den über 1800 Jahre alten Ruinen, die abends beleuchtet werden. Obwohl zentral in Miraflores gelegen, fühlt man sich wie in einem Dorf. Wer sich nicht für Meerschweinchen (Cuy) begeistern kann, freut sich vielleicht über Kaninchen an Rotweinsauce oder «Lomo a la parilla» (Rindfleisch).

WA LOK

Av. Angamos Oeste 700 (Miraflores)

Tel. 0051 1/447 13 29

Eines von unzähligen chinesischen Restaurants in Lima. Etwas steriles Interieur, aber sehr sauber und populär, vor allem mittags oder sonntags für den chinesischen Brunch. Über 200 verschiedene Angebote mit Suppen, Gemüse, Huhn, Meeresfrüchten, Ente, Fasan, Schwein und Rind. Menü für fünf Personen ab 60 Franken!

Café

RESTAURANT CORDANO

Jr. Ancash 202

Tel. 0051 1/427 01 81

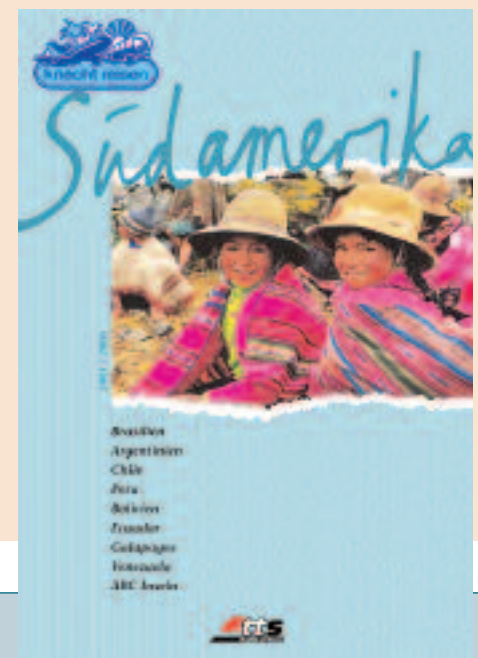
(geöffnet von 7 bis 22 Uhr)

Seit 1905 eine Institution in der Altstadt Limas (Bild links). Der 74-jährige Kellner Luis Cerna arbeitet schon seit 54 Jahren hier und hat die Politik-Karriere von acht peruanischen Präsidenten überlebt, die hier während ihrer Amtszeit mindestens einmal einkehren.



Nachtleben

Es spielt sich in den Stadtteilen Miraflores und Barranco ab. Beispiele dafür sind die Avenida Miguel Grau oder das Strässchen Bolognesi. In der dortigen Hausnummer 307 befindet sich «La Noche de Barranco», das sich dem lateinischen Jazz widmet. Stossen Sie mit einer Flasche Cusqueña-Bier zu umgerechnet gut zwei Franken an (der Literkrug kostet 5.55 Franken).



Südamerika vom führenden Spezialisten