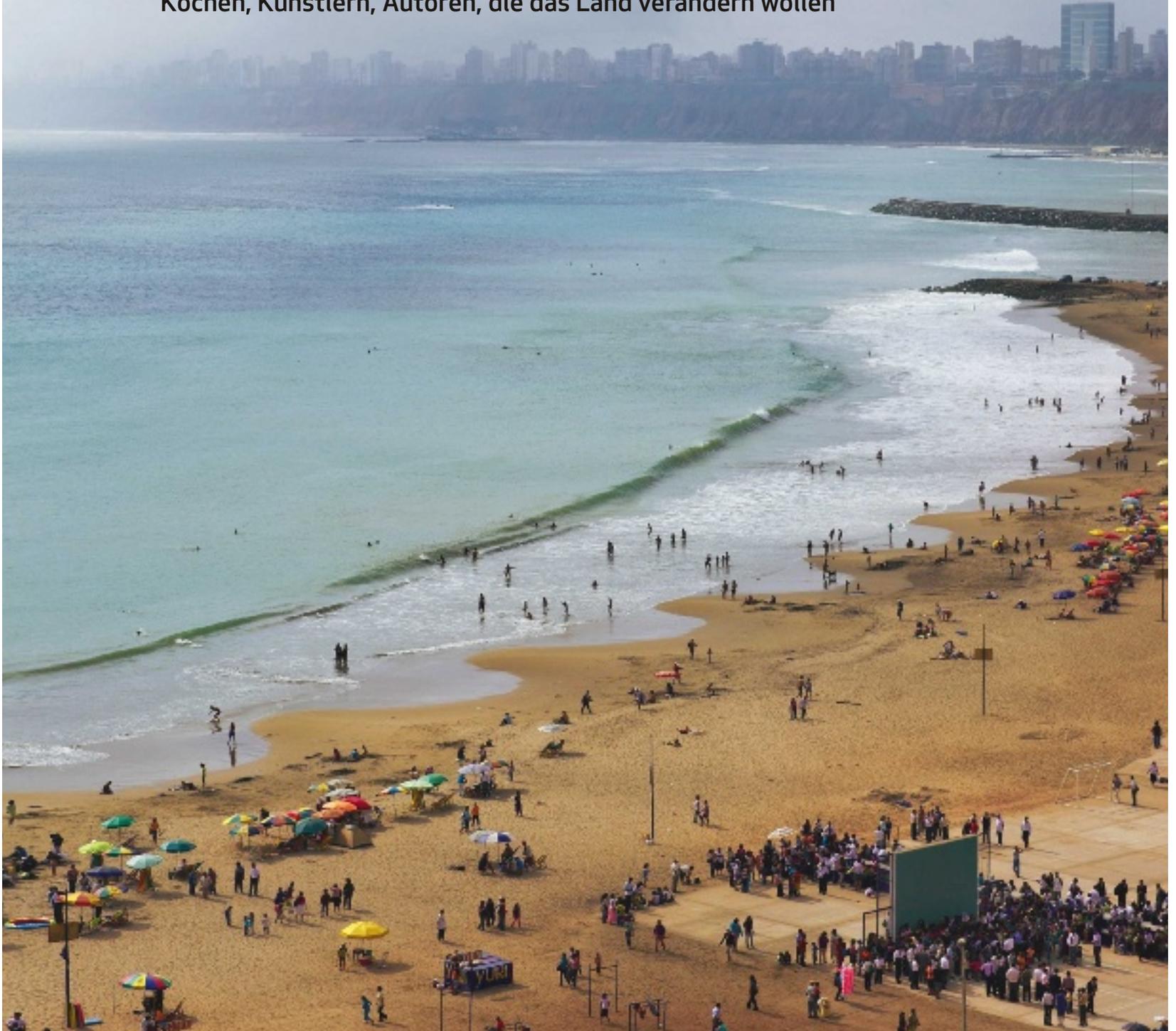


Lima in sieben Gängen

FOTOS - FRANK BAUER TEXT - ARIEL HAUPTMEIER

Ein Aufbruch hat Peru erfasst, ein ungekanntes Selbstbewusstsein die Menschen. Zu Tisch mit den Protagonisten des Wandels – mit Köchen, Künstlern, Autoren, die das Land verändern wollen





Der Strand, die Skyline. »Ich träume von einem Peru, gemacht von den Peruanern«, sagt der Grafiker Cherman Quino. Auf seinem T-Shirt: der indianische Rebell Túpac Amaru II

1. GANG

Pisco mit dem Grafiker Cherman Quino

„Faite“ prangt auf seinem Unterarm. Und das sagt eigentlich schon alles.

Faite wie *fight*, kämpf! Aber in spanischer Umschrift. Eigne dir an, was von außen kommt, mach es brauchbar für dich. *Faite for your right*, kämpf um DEINE Identität.

„Ich träume von einem Peru, das gemacht ist von den Peruanern“, sagt Cherman Quino, der Grafiker.

Und dann stoßen wir erst mal an. Mit einem Pisco. Pisco aus Peru. Der gerade groß in Mode ist hier, wie alles Peruanische. Klar und fruchtig brennt sich der Traubenschnaps die Kehle hinab. Es ist März, eine laue Sommernacht, wir sitzen im sehr angesagten Restaurant „La 73“. Peruanische Cross-over-Küche, schöne, charmante Menschen – in Barranco, dem Viertel der Nachtschwärmer und der Lebenskünstler, in dem viele Häuser aus der Kolonialzeit stehen geblieben sind.

Seit jeher waren es die Peruaner gewohnt, nach draußen zu schauen. Zu schielen nach Madrid oder Miami. Doch vor einigen Jahren begannen die Menschen, sich in ihr Land zu verlieben, nach ihren Wurzeln zu graben. Ein Aufbruch hat Peru erfasst, ein ungekanntes Selbstbewusstsein die Menschen.

Lima galt lange als „das Kalkutta Südamerikas“: die graue Wüste, der graue Küstennebel, die endlosen Slums, binnen 50 Jahren hatte sich die Bevölkerung von einer Million auf knapp acht Millionen vervielfacht. Doch seit 1993 wächst die Wirtschaft; wo Märkte waren, entstanden Einkaufszentren, in etlichen Vierteln hat sich Lima, die Hässliche, verwandelt: in Lima, die Moderne.

Cherman Quino, ein stoppelhaariger Bulle mit schwarzer Hornbrille, ist einer der Stichwortgeber des Wandels. An den Wänden des Restaurants hängen Drucke von ihm. „Superhelden des Vaterlandes“ heißt die Serie, schwarzrote, comichafte Gesichter mit stechendem Blick, angelehnt an die berühmteste Ikone der neueren Zeit, das Porträt Che Guevaras. Aber diese Superhelden sind eben – Peruaner. Túpac Amaru II ist darunter, der im 18. Jahrhundert einen Indianeraufstand anführte, die Sozialarbeiterin María Elena Moyano, 1992 von der Guerilla ermordet. Helden allesamt, sagt Quino, die leider verblassen hinter all den Berühmtheiten, mit denen das Land von außen überschwemmt wird. Eigene Helden.

„Mir wird speiübel, wenn ich die Riesenposter sehe, auf denen blonde Frauen für Shampoo werben“, schimpft Quino, „in einem Land, in dem die meisten Menschen schwarze Haare haben.“ Und gelobt, all sein Talent, all seine Dick-schädeligkeit einzusetzen, damit der öffentliche Raum eines Tages peruanisch geprägt sein wird.

2. GANG

Ein Glas Mineralwasser mit dem Koch Gastón Acurio

Peru, das dreigeteilte Land: die Pazifikküste, das Andenhochland, das Amazonastiefland. Peru, der Vielvölkerstaat: knapp 100 Ethnien, Einwanderer aus Europa, aus China, aus Afrika. Peru, das Land der Unterschiede. Kann aus so etwas eine Nation werden?

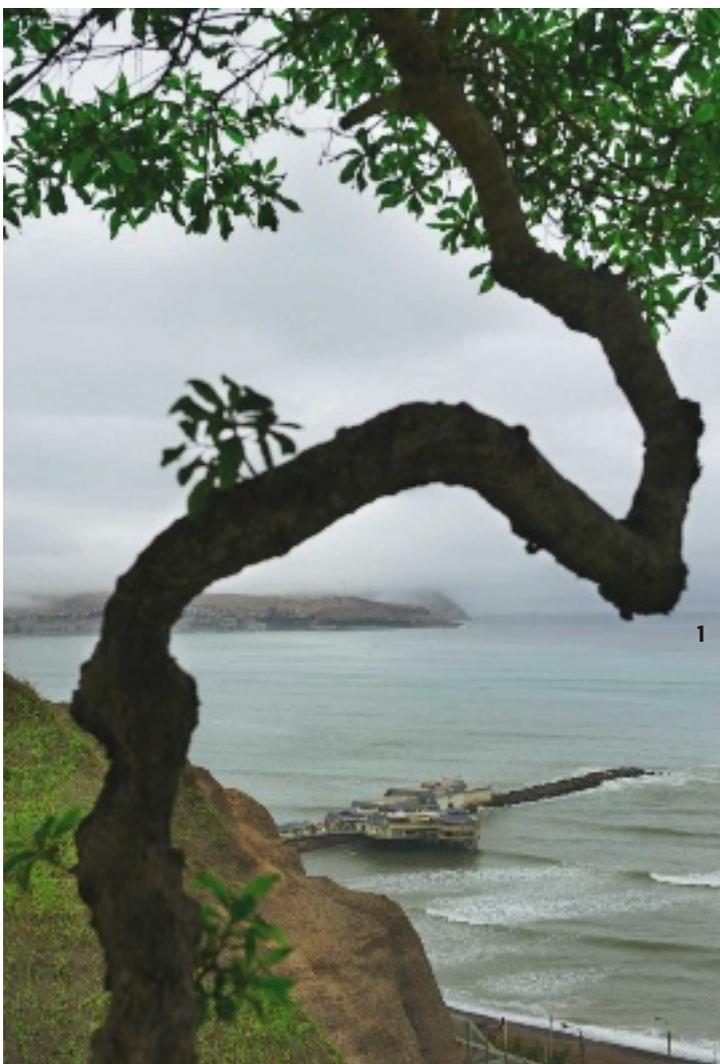
Doch, das geht. Man muss nur alles in einen Topf werfen.

Und genau das hat Gastón Acurio gemacht. Der Koch. Mit-erfinder der „novoandinen Küche“. Die wichtigste Figur des Neuen Peru. Der beliebteste Peruaner. Herr über 26 Restaurants von Madrid bis San Francisco, Autor preisgekrönter Kochbücher, Moderator mehrerer TV-Sendungen.

Einen Termin bei ihm zu bekommen ist schwerer, als den Präsidenten zu treffen. Nach schier endlosem Antichambrieren klappt es, und so betrete ich eines sonnigen Morgens sein Versuchslabor, eine große Altbauetage mit etlichen Küchen. In einer davon steht Acurio und zeichnet eine Sendung auf. Rundes Gesicht, schulterlange, schwarze Locken, halb Jamie Oliver, halb Che Guevara. Zwei Kameras, eine Produzentin, Acurio plaudert fröhlich drauflos und rührt ab und an im Topf; steht in Badeschlappen und Bermudashorts hinter dem Herd, aber das fangen die Kameras nicht ein, oben trägt er eine gestärkte Kochjacke. Kaum sind die Kameras aus, nimmt er mich mit zu einer Sitzgruppe und zieht sich, während er die erste Frage beantwortet, die Jacke aus und ein Hemd an, sitzt also kurz mit nacktem Oberkörper da.

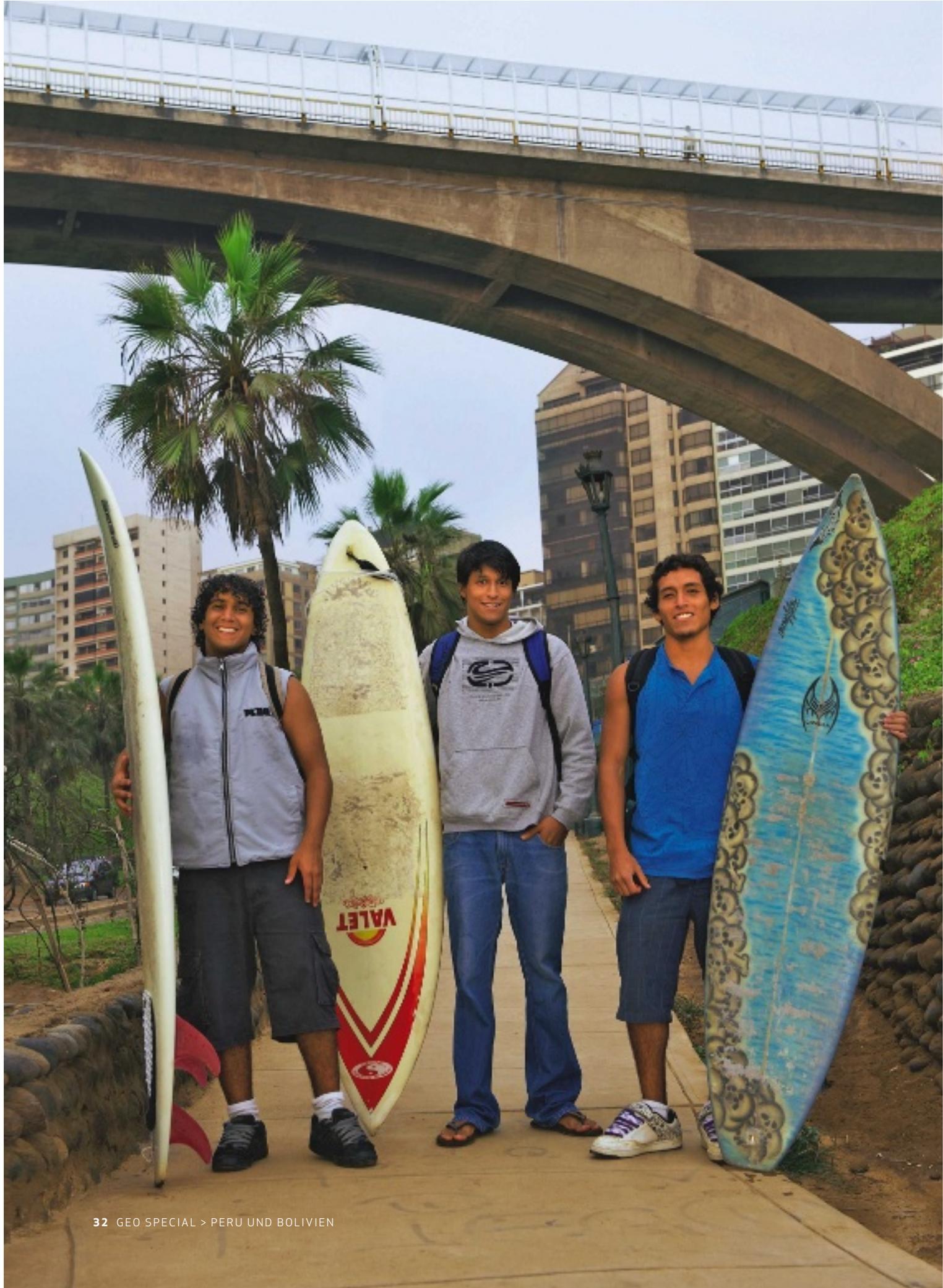
Als Acurio 1994 mit seiner deutschen Frau Astrid nach Lima zurückkehrte, sie hatten sich in einer Pariser Kochschule kennengelernt, kochte er französisch. Trüffel, Gänseleber, schwere Saucen. Bis ihm auffiel, wie unsinnig das war. In einem Land, das 84 der weltweit über 100 Mikroklimata beherbergt und daher eine ungeheure Vielfalt natürlicher Ressourcen hat: mehr als 3000 Kartoffel-, 600 Obstsorten und Tomatenvarianten, 3680 Arten Mais, 2000 Arten Fisch. Hinzu kommt eine Geschichte der Vermengungen, die Acurio nicht als Bürde, sondern als Aktivposten interpretiert: Die Spanier brachten Rezepte für Fleisch, Suppen, Eintöpfe mit, afrikanische Sklaven ihre Vorliebe für Zucker, exotische Gewürze, die Chinesen den Wok, die Japaner ihre Leidenschaft für rohen Fisch.

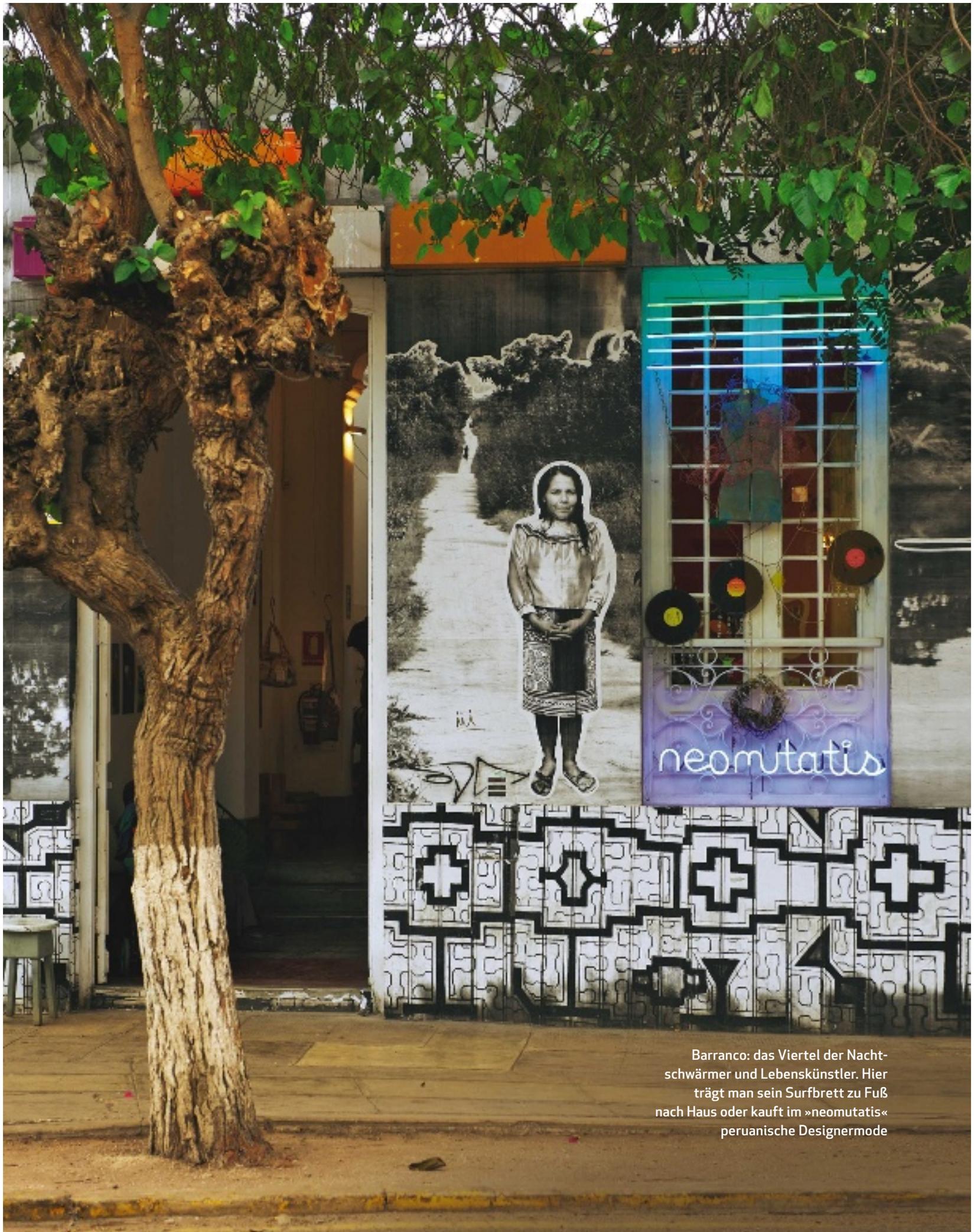
„Die peruanische Küche war damals wie ein roher Diamant, der darauf wartete, geschliffen und eingefasst zu werden“, sagt Acurio, „und genau das haben wir gemacht.“ Sechs Marken hat er inzwischen entwickelt, von teuer – ein Menü im „Astrid y Gastón“ kostet 200 Euro – bis preiswert, „Pasquale Hermanos“ ist eine Art peruanisches McDonald's. Längst haben sich seine Restaurants in ganz Lateinamerika ausgebreitet, gerade erreichen sie Europa und die USA. Allen voran die elegante Kette „La Mar“, ein Fischrestaurant, in dem vor allem Ceviche gereicht wird – roher Fisch, mit Zitronensaft →



Gestatten: Gastón Acurio (4), der beliebteste Peruaner, Miterfinder der »novoandinen Küche«. Man kann sie feinschmecken in seinem Restaurant »Astrid y Gastón« (3) und im »La Rosa Náutica« (1). Acurios Mission: dem peruanischen Nationalgericht Ceviche (2) zu einem weltweiten Siegeszug zu verhelfen







Barranco: das Viertel der Nachtschwärmer und Lebenskünstler. Hier trägt man sein Surfbrett zu Fuß nach Haus oder kauft im »neomutatis« peruanische Designermode

und Gewürzen mariniert, das Lieblingsgericht der Peruaner. Acurio hofft, es zum neuen Sushi der globalen Gastronomie machen zu können.

„Peru ist ein Bettler, der auf einer Bank aus Gold sitzt“, hieß es lange. So reich das Land an Ressourcen war, so unfähig waren seine Führer, Kapital daraus zu schlagen. Der Silber-Boom, der Guano-Boom, der Kautschuk-Boom, der Zink- und der Öl-Boom: Immer waren es andere, die daran verdienten. „Damit muss für alle Zeiten Schluss sein“, sagt Acurio. „Wir müssen endlich lernen, Produkte selbst zu veredeln. Marken zu entwickeln, die internationale Märkte erobern können – und so der Welt eine ganz neue Geschichte über Peru erzählen.“ Um Wohlstand und Möglichkeiten zu schaffen, um Stolz und Identität zu erzeugen. „Um endlich, endlich den Hunger aus diesem Land zu vertreiben.“

Acurios Kochkunst, sein wirtschaftlicher Erfolg, seine mitreißenden Reden erklären noch nicht seine ungeheure Beliebtheit. Man versteht sie erst, wenn man im Fernsehen oder auf YouTube seine „Kulinarischen Abenteuer“ anschaut. In der Sendung durchstreift er das Lima des Volkes, der Märkte, der Garküchen. Probiert. Spricht mit den Leuten, ganz gleich, wie arm sie sind. Für Peru, mit seinen sozialen Gräben, seinem latenten Rassismus, dem Dünkel seiner Oberschicht, sind diese Streifzüge eine mittlere Revolution.

„Gastón“ – üblicherweise duzt man sich in Peru – „wer hat dir das beigebracht?“

„Ich bin in San Isidro aufgewachsen, dem wohlhabendsten Viertel“, erzählt er, „aber gleich hinter dem Hügel begann Lince, ein armes Barrio. War natürlich viel spannender, ich bin oft mit dem Fahrrad hin. Meine Welt war perfekt, aber diese andere Welt war magisch. Mein Vater, ein bekannter Politiker und ein großer Patriot, hat mich immer unterstützt in meinen Streifzügen und mich ermutigt, die Jungs mit zu uns nach Hause zu bringen.“

Dann sind die verabredeten 45 Minuten um, er stürmt mit seinen beiden hünenhaften Leibwächtern hinaus zu seinem gepanzerten Geländewagen und ist weg.

3. GANG Ceviche ohne Beto Ortiz

Die nächste Verabredung ist deutlich erfolgloser. Ich sitze im umschwärmten Restaurant „Chez Wong“ und warte auf Beto Ortiz. Ortiz, 42 Jahre alt, wurde berühmt, als er es Ende der 1990er Jahre als einer der wenigen Journalisten wagte, das totalitäre Fujimori-Regime offen zu kritisieren. Später hatte er sein Coming-out und begann, sich als schriller, schwuler Wadenbeißer zu inszenieren, der humorvoll alles und jeden anklafft, zuletzt in seiner mittäglichen Talkshow „Enemigos Íntimos“, Intimfeinde.

Dass es ein Typ wie er in diesem erzkatholischen Land zu Ruhm bringen kann! Aber dann hat Ortiz es überrissen: In

einem Sketch knutschte er vor laufender Kamera mit Jaime Bayly, dem großen Bisexuellen des peruanischen Fernsehens (siehe Seite 122). Nun ja, nicht mit dem echten Bayly, sondern mit einem Komiker, der sich täuschend echt als Bayly verkleidet hatte. Egal: Das war zu viel. Ortiz' Talkshow flog aus dem Programm.

Mein Telefon klingelt. Ortiz ist dran. Sorry, sagt er, ihm sei was dazwischengekommen. Es ist das zweite Mal, dass er mich versetzt hat.

Immerhin, das Restaurant ist klasse. Von außen ist das „Chez Wong“ nicht von einem Einfamilienhaus zu unterscheiden, die Tische sind voll besetzt, man muss Tage im Voraus reservieren. Ganz hinten steht Küchenmeister Javier Wong an einer Tafel, zieht eine riesige Seezunge nach der anderen hervor, filetiert sie mit einem genauso riesigen Messer und verarbeitet sie in großen Schüsseln zu Ceviche. So populär ist Javier Wong, dass irgendwann alle Gäste aufstehen und sich mit ihm fotografieren lassen.

Vor 15 Jahren, als sich Gastón Acurio gerade warmlief, gab es kaum Restaurants in Lima. Die Mittelschicht war noch zu arm, die Reichen hatten ihre Köchinnen daheim. Heute ist es ein Volkssport, das nächste In-Restaurant als Erster zu kennen. Zum Beispiel das „Chez Wong“.

4. GANG Rinderherzen mit dem Komiker Carlos Galdós

Es dämmt. Milde Abendluft. An einer Straßenecke steigen wir aus. Dampfswaden wallen aus einer Garküche, davor eine lange Schlange. Zwei hübsche Frauen schälen sich aus einem Taxi und stellen sich hinten an. Ein Polizist regelt den Verkehr. Muss ja gut schmecken hier.

Carlos Galdós, weißes tailliertes Hemd, elegante Schuhe, drängelt sich vor. Er ist der bekannteste Stand-up-Comedian des Landes und möchte mir die Welt der Garküchen zeigen. Er stellt mir die Frau am Grill vor. „Gestatten: die berühmte Doña Grimanesa.“ Fast ihr ganzes Leben hat sie hier, an dieser Ecke, Anticuchos gebraten, Rinderherzenspieße, klassisches, peruanisches Arme-Leute-Essen. Dann kam Gastón Acurio und lobte in seiner Sendung ihre Anticuchos, und seither brummt es. Die komplette Familie arbeitet heute mit, von weißen Kochmützen behütet. Wir dürfen probieren. Würzig schmecken die Rinderherzen. Und zäh. Ich mag keine Inneereien. Während Galdós einigen Fans Autogramme gibt, lasse ich den Spieß unauffällig in einen Mülleimer gleiten.

Wir fahren weiter, hinaus in die ärmeren Gegenden. Unterwegs setzt Carlos Galdós immer wieder an zu seinen Comedy-Läufen. „Mmmh h h h“, übertreibt er. „Muh, muh, Gastón Acurio muht wie eine Kuh in seiner Sendung, muh, wie lecker. Ich fände es amüsant, wenn ihm auch mal was nicht schmecken würde.“ →



1



2

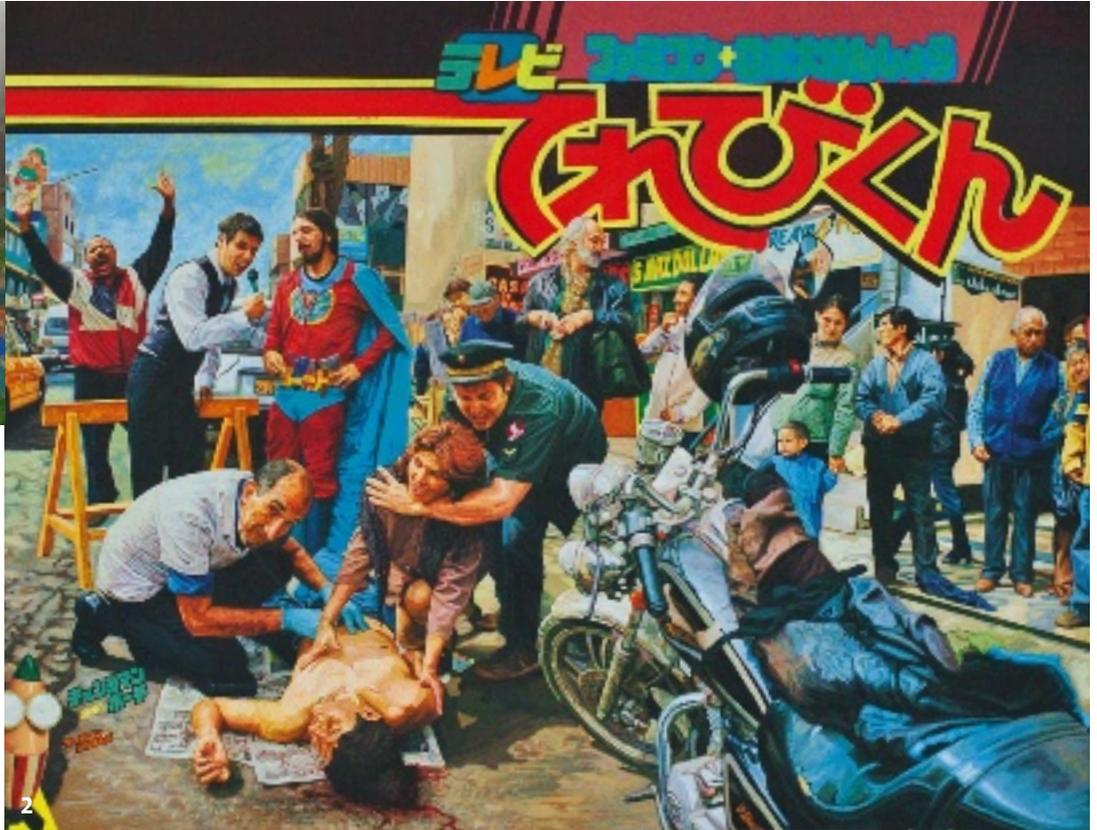


3



4

Lima bei Nacht: Komiker Carlos Galdós (1) kämpft mit Rinderherzenspießen, Musiker Julio Pérez mit seinen Kollegen von der Rockband La Sarita (2), derweil in Restaurants die Meeresfrüchte schmurgeln (3) und sich auf der Promenade von Miraflores (4) die Träumer verlieren – beim Blick auf den Pazifik



Lima (1), die Chaotische, der Moloch, ist das Einsatzgebiet von Superchaco (2), einer Kunstfigur, geschaffen vom Maler Fernando Gutiérrez, hier (3) vor einem seiner neuesten Werke: Drei traurige Tiger. Seit 17 Jahren wächst die Wirtschaft in Peru. So entstand eine Mittelschicht, und die Ideen explodierten



Chicharrones probieren wir, frittierte Schwarte, und allerlei süße Schweinereien in einer Bäckerei. Ein amüsanter Abend. Ständig muss Galdós Autogramme geben, ständig reißt er Witze.

Die Stadt franst aus, die Straßen werden dunkler, am Straßenrand liegt Müll. Irgendwann, da ist es schon spät, steigen wir nicht mehr aus, die Typen, die an der Garküche lehnen, gefallen Galdós nicht. Er bringt mich zurück ins Hotel.

Am nächsten Morgen merke ich, dass ich mir den Magen verdorben habe.

5. GANG Fisch mit dem Rockmusiker Julio Pérez

Ganz ehrlich: Die Welt der peruanischen Garküchen ist nicht meine. Viel lieber würde ich die Amazonas-Küche probieren. Diese legendären Fische aus den Tiefen des Urwaldes, den Araipama zum Beispiel, einen mannsgroßen Räuber, einer der größten Süßwasserfische der Erde, der sich unter anderem von Piranhas ernährt. Wie gut, dass der Rockmusiker Julio Pérez genau dafür ein Faible hat; wir verabreden uns im „El Aguajal“, einem unscheinbaren Restaurant ein wenig außerhalb des Zentrums.

„Schau dir dieses Fossil an“, sagt Pérez zärtlich, „dieses Krokodil, diesen Gladiator.“ Und beginnt, den Fisch auf dem Palmblatt vor sich liebevoll mit den Fingern zu zerteilen. Einen Carachama, einen Harnischwels, gefangen im Brackwasser irgendeines Regenwaldflusses; sein grüngraues Außenskelett wirkt, als sei es aus Stein.

Julio Pérez, unrasiert, die Lockenmähne von einer roten Baseballkappe gebändigt, ist ein Rocker, ein Träumer, ein Weltverbesserer. Zu seiner Band La Sarita gehören nicht nur Gitarrist und Bassist, Schlagzeuger und Keyboarder, sondern auch ein Geigenspieler aus den Anden und ein Flötenspieler aus dem Regenwald. Auch das war bis vor Kurzem neu für Peru. Dieses Durcheinander.

„Bei einem unserer ersten Konzerte, über zehn Jahre ist das her“, erzählt Pérez, „in einem schicken, ‚weißen‘ Laden, riefen uns die Leute zu: ‚Chicheros‘.“ Chicha, das ist ein aus Inka-Zeiten überliefertes, süffiges Getränk aus vergorenem Mais. Chicha meint aber auch die grelle, grobe Volkskultur, die der Schmelztiegel Lima hervorgebracht hat. Chicheros hieß also: Mischlinge. Eine Beleidigung damals.

Was haben sich die Zeiten geändert. „Somos mezcla“, lautet der erste Satz im schönsten Kochbuch von Gastón Acurio, wir sind das Ergebnis einer Vermengung; der Titel des Buches: „500 Jahre Fusion“. Die Kochmesse in Lima, jährlich von mehr als 100 000 Menschen besucht, heißt Mistura, auch das ein Wortspiel mit dem Begriff Mix. Und die novandine Küche macht genau das: Zutaten aus allen Gegenden Perus miteinander kombinieren.

Nur zehn Jahre hat es gedauert, das „Vermischte“ umzudeuten: von etwas Minderwertigem, Unreinem zum Kern der neuen peruanischen Identität. Jahre, in denen La Sarita von einer Außenseiter- zur äußerst beliebten Rockband wurde. So, dass sie inzwischen ihren Namen erweitert hat: „La Sarita. Der Rock des Neuen Peru“, steht auf ihrer Website.

6. GANG Fleisch mit dem Künstler Fernando Gutiérrez

Fernando Gutiérrez, langer Jesusbart, milder Blick, bestellt Lomo Saltado, auch das ein Cross-over-Gericht: geschnetztes Rindfleisch, mit Zwiebeln im Wok zubereitet. Halb spanisch, halb chinesisches, heute ein peruanisches Nationalgericht, serviert im coolen, kühlen Restaurant „Costanera 700“.

Und dann erzählt Gutiérrez: dass er sein halbes Leben lang der Zweite war. Ein kränkliches Kind. Ein schwächliches Kind. Ganz anders als sein älterer Zwillingbruder; wie sportlich, klug und beliebt der war. Erzählt, dass es diese Erfahrung war, die ihn zu seinen schönsten Gemälden inspiriert habe, der Superchaco-Serie. Gutiérrez tritt darin auf als Superheld. Roter Schlabbdress, blauer Umhang, sein Superchaco-Mobil: eine alte Vespa. Damit kurvt er durch Lima, die Chaotische.

Eines der Bilder zeigt einen Verkehrsunfall. Ein Verletzter liegt auf der Straße, Anwohner kreischen, die Polizei ist da. Hinten steht Superchaco und gibt der Presse ein Interview. Man könnte meinen, er würde helfen, würde alles wieder richten – doch er ist ein Held ohne Kraft. Er ist immer nur da, macht aber nichts. Tut nur so, als ob. Will sich, wie alle anderen, nur irgendwie durchschlagen in Lima, der Chaotischen.

„Wie ein peruanischer Politiker“, sagt Gutiérrez, „je häufiger der im Fernsehen ist, desto überzeugter sind die Leute: ‚Ja, der tut was.‘ Und dabei tut er rein gar nichts, außer die Kassen zu plündern.“

Superchaco, der Antiheld. Der ewige Zweite, der Robin, immer im Schatten von Batman. Es gibt Superchaco nicht mehr. 2009 hat Gutiérrez das Kostüm feierlich begraben. Er ist mit einem alten VW-Bus hinunter nach Chile gefahren, auf den Spuren des Salpeterkriegs, eines unsinnigen Kriegs, 1879 bis 1884, den Peru gegen die haushoch überlegenen Chilenen verlor. Gleich im ersten Jahr kaperte die chilenische Marine die „Huáscar“, das peruanische Flaggschiff, und setzte es später ein, um den Hafen bei Lima zu bombardieren. Ein peruanisches Trauma, an das die Chilenen nicht müde werden zu erinnern: Bis heute liegt das Panzerschiff im Museumshafen von Talcahuano, Chile.

Dieser Hafen war das Ziel von Gutiérrez' Reise. Dort angekommen, beerdigte er in einer feierlichen Zeremonie sein Superchaco-Kostüm. Um sich und Peru ein für alle Mal zu befreien von dem Trauma, der ewige Zweite zu sein. →



1

Auch Theaterautorin Mariana de Althaus (1), im Hintergrund das schicke Restaurant »Cala«, hat sich peruanischen Themen verschrieben – mit modernsten Mitteln. Das Motto stets: »Tradition und Fortschritt« (2). Eine Straßenszene in Miraflores (3)



2



3

7. UND LETZTER GANG Dessert mit der Dramatikerin Mariana de Althaus

Sie hat tiefe Ringe unter den Augen, als habe sie den ganzen Morgen geweint. Hat sie natürlich nicht. Sie hat geschrieben, erzählt Mariana de Althaus, deutsche Vorfahren, eine blasse, durchsichtig wirkende Bücherfee, hat gearbeitet an ihrem neuen Stück über eine *sirenita*, eine Meerjungfrau, vom Pazifik an den Strand gespült. Niemand versteht die *sirenita* – sie spricht Quechua, die Sprache der Ureinwohner. Das Drama beginnt: Eine weiße Familie bemächtigt sich ihrer und hat nur eines im Sinn: an ihr zu verdienen. Darüber kommt es zum Streit. Gräben brechen auf. Zank und Geschrei. Am Ende verschwindet die Meerjungfrau im Pazifik. Und die Familie? „Bleibt zerrüttet zurück“, sagt Mariana de Althaus.

Da rauscht, im Anzug, der Ober heran und serviert Suspiro de limeña, Seufzer aus Lima, Mandelcreme mit Sahne, verfeinert mit Zimt und Vanille, begleitet von einer Kugel Eis. Eine Sünde, süß wie das Lächeln der schönsten Frauen dieser Stadt. Das „Cala“ ist ein feines Restaurant am Meer; Männer beim Businesslunch, Shakira-Lookalikes, die ihre Sonnenbrillen nicht abnehmen. Dabei scheint an diesem Tag gar nicht die Sonne, alles ist in dichten Nebel gehüllt, in den berühmten Küstennebel von Lima, den viele hier lieben: Weil er das Leben so melancholisch macht.

„Wir haben keine Väter“, sagt Althaus jetzt. Theater in Peru, das hieß bis vor Kurzem: Entweder wurden Werke aus dem Ausland nachgespielt, oder man gab Folklore. Panflöten, bunte Strickmützen, zahnlose Inka-Mythen. Dann kam ihre Generation und brachte das Drama ihrer Zeit auf die Bühnen. So wie es der französische Dramatiker Koltès macht, der Katalane Belbel, die Französin Yasmina Reza. Ihre Eltern im Geiste. Auch Althaus ist ein Kind der Globalisierung, kämpft mit modernsten Werkzeugen – um das Eigene. Möchte diesen unerhörten Sprung nach vorn zurück wagen: nach vorn, in die Internationale der Kunst, zurück zum Peruanischen.

Ein letzter Löffel, dann ist der Seufzer verklungen. Mariana de Althaus wirkt glücklich.

Epilog – 10 000 Meter über dem Atlantik

Ich stochere in meinem faden Gulasch. Ich beiße in mein fades Brötchen. Lieblos zubereitete Flugzeugkost, billig, neutral, jeder Herkunft beraubt. Diese Art der Globalisierung schmeckt nicht.

„Weißt du was?“, hat Mariana de Althaus gesagt, „Egal wo ich hinreise, immer denke ich: In Lima ist das Essen besser.“ Ein unerhörter Satz. Lima, gegründet an einem heißen Januartag des Jahres 1535 von Francisco Pizarro, dem Eroberer des Inkareichs, war eine Stadt, in der das Gute stets von außen kam. So warteten die Menschen. Auf die Schiffe mit den Waren, mit den Nachrichten. Auf den Flieger nach Madrid, nach Miami. Darauf, dass morgen, irgendwann, alles besser werde.

„Seit fast 200 Jahren ist Peru unabhängig“, hat Gastón Acurio gesagt, „aber vielleicht ist es erst meiner Generation gelungen, sich wirklich zu befreien.“

▶ RESTAURANTS

Lima kulinarisch

DAS HERZ DES NEUEN LIMA schlägt in Miraflores, rund um den Parque Kennedy – wer hier wohnt, hat es nicht weit zu den vielen exzellenten Restaurants. Bargeld gibt es am EC-Automaten, Kreditkarten werden akzeptiert, eine Taxifahrt kostet 3–5 € – den Preis beim Einsteigen vereinbaren.

1. GANG: **La 73**, Av. El Sol Oeste 175, Barranco, www.restaurantela73.com. Jung, lässig, chic. Hauptgericht ca. 15 €.

2. GANG: **Astrid y Gastón**, Calle Cantuarias 175, www.astridygaston.com. Das Mutterschiff des Acurio-Imperiums liegt in einer Nebenstraße des Parque Kennedy. Kunst an den Wänden, die Kellner im Frack, die Küche auf Sterne-Niveau – exklusiver kann man in Lima nicht essen. Menü ca. 200 €. Deutlich günstiger: Acurios ultramoderne Cevichería **La Mar**, Av. La Mar 770, www.lamarcebicheria.com. Reservieren? Geht nicht, also: Zwischen 12 und 17 Uhr in die Schar der Wohlha-

benden und Schönen einreihen und ein herrlich frisches Ceviche probieren, ca. 10 €.

3. GANG: Im etwas abgelegenen **Chez Wong**, Calle Enrique León García 114, Tel. 0051-1/470 62 17, muss man Tage vorher reservieren, um mittags einen der zehn Tische zu ergattern. Hauptgericht ca. 12 €.

4. GANG: **Doña Grimesa** steht mit ihrem Anticuchos-Karren abends an der Ecke Calle Enrique Palacios und Calle 27 de Noviembre in Miraflores – und hat sich eine Website geleistet: www.anticuchosdelatiagrima.com.

5. GANG: Im **El Aguajal**, www.aguajal.com, das vier Ableger in Lima hat, gibt es solide Amazonas-Küche. Exklusive, höchst raffinierte Amazonas-Küche wird im **Malabar**, www.malabar.com.pe, zubereitet.

6. GANG: **Costanera 700**, Av. del Ejército 421, www.restaurantcostanera700.com, ist ein dunkles, elegantes, cooles, japanisch-peruanisches Restaurant mit Blick aufs Meer. Hauptgericht ca. 18 €.

7. GANG: Nicht nur der Nach-tisch ist hervorragend im feinen Restaurant **Cala**, am Strand von Barranco, www.calarestaurante.com. Unbedingt auch den Tiradito probieren, elegant mariniertes Seezungen-Carpaccio, 8 €.

Einen hervorragenden Überblick bietet die Website „Living in Peru“, www.livinginperu.com/gastronomy/top-food. Dort findet man eine verlässliche Top-20-Restaurant-Liste; sie basiert auf dem Urteil der Leser. Des Autors Favoriten: **Hervé Bistrot**, Calle Atahualpa 195 – nie habe ich bessere Kartoffeln gegessen als beim unglaublichen Adlerfisch in Salzschaum. **Rafael**, Calle San Martín 300 – die gegrillten Jakobsmuscheln mit Limonenbutter waren so köstlich, dass ich nachbestellt habe. Das noble **La Gloria**, Calle Atahualpa 201 – eine Überraschung: der Zackenbarsch mit Linsen. ■



Der Urlaub zum Hut.



Panama – nur eins von vielen Zielen in ganz Lateinamerika.

Jetzt neu.

Wir lieben Fliegen.

Buchen Sie jetzt: www.condor.com, 01805-767 757 (0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.) oder in Ihrem Reisebüro.



Condor
www.condor.com