

HEIMAT *am Herd* KLAUS

HENKELMANN AUS PERU



Klaus Henkelmann studierte Malerei in Peru, seit 2005 lebt er in Wien. Seine Bilder spiegeln die Zerrissenheit zwischen beiden Kulturen wider



Der Maler, Zeichner und Bildhauer wuchs als Sohn einer italienischstämmigen Mutter und eines deutschen Vaters in Perus Hauptstadt Lima auf. Für uns kocht Klaus Henkelmann das Nationalgericht des südamerikanischen Andenstaates.

Rund 3.000 Kilometer Pazifik-Küste, Regenwälder im Nordosten, Gipfel mit über 6.500 Metern Höhe in der „Sierra“ und im Süden die trockenste Wüste der Erde, die Atacama. Peru ist ein vielfältiges Land. Das zeigt sich auch in der Küche. Nicht nur die Klimazonen prägten die Ernährungsgewohnheiten der Einwohner, sondern auch die Zuwanderer aus Afrika, Asien und Europa. Klaus Henkelmanns Großeltern mütterlicherseits wanderten einst von Italien nach Peru aus. Sie bauten dort Wein an und erzeugten den Weinbrand *Pisco*. Stolz zeigt uns Henkelmann das Familienbuch der Soldi: Auf dem Cover sind auch die Großtanten zu sehen, von denen er sich kulinarisch viel abgeschaut hat. „Das ist

Hinterhofküche der peruanischen Südküste“, sagt der charismatische Künstler und beginnt, rote Zwiebeln in feine Streifen zu schneiden, um sie dann mit kochendem Wasser zu entschärfen. In einer Pfanne ploppen inzwischen große, getrocknete Maiskörner für die Beilage. Mais, Reis, Erdäpfel und *Quinoa* zählen zu den Grundnahrungsmitteln des Andenstaates. Aus dem Kühlschrank holt Henkelmann eine Schüssel mit Fischstückchen in einer milchigen Marinade für das „Ceviche“ – das Nationalgericht Perus. Frische, rohe Fischfilets oder Meeresfrüchte werden dafür mit der Säure von Limetten versetzt und erfahren dadurch eine Art Garung. Dazu mischt er ein wenig von dem gehackten, milden Chili

„Aji Amarillo“. Den „bösen“, weil extrem scharfen Chili „Rocoto“ mit den schwarzen Kernen lässt er lieber weg. „Den kann sich jeder selbst dazugeben.“ Während das Ceviche durchzieht, mixt der 38-Jährige einen *Pisco sour* nach dem Geheimrezept seiner Großmutter. Die Limetten dafür hat er für eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, damit sie mehr Saft hergeben. „Aber nicht bis zum Gehtnichtmehr auspressen, sonst wird es bitter.“ Flott verwandelt der Maler sein Atelier im 3. Bezirk dann in ein gemütliches Esszimmer. „Vamos a probar – lass uns probieren.“ Scharf und süß, herrlich erfrischend! Mit peruanischem Bier stoßen wir an. „Ceviche ohne Cerveza ist kein Ceviche.“ Salud.

CEVICHE

- 3 sehr frische Wolfsbarsche (450 g Filet ohne Haut und Gräten)
- 10 Limetten
- 3 mittelgroße, rote Zwiebeln
- Meersalz, Pfeffer
- 1-2 Bund Koriander
- 2-3 Zehen Knoblauch
- Ca. 4-5 cm Ingwer
- 1 scharfer Chili (Rocoto)
- 1 milder Chili (Aji Amarillo)
- Süßkartoffeln
- Mais (frisch, aus der Dose oder tiefgekühlt)
- ein paar Blätter Salat
- getrockneter peruanischer Mais
- Öl

Fische filetieren, Haut abziehen, Gräten ggf. zupfen. Filets in 2 cm breite Streifen schneiden und mit dem Saft von 10 Limetten vermischen, ca. 2 Stunden ziehen lassen. Knoblauch und Ingwer schälen, fein hacken. Chili (Sorten getrennt) und Koriander fein hacken. Süßkartoffeln kochen und schälen. Mais in wenig Öl braten, bis er plopt. Zwiebeln schälen, längs halbieren und in Streifen schneiden, salzen, mit kochendem Wasser übergießen, Wasser weggleeren, Zwiebeln abschrecken. In die Fisch-Limetten-Schüssel nacheinander 1 EL gehackten Knoblauch, 1 TL Chili (die milde Sorte), 1 EL Ingwer und 2-3 EL Koriander rühren, dann die Zwiebeln dazugeben und gut durchmischen. Salzen, pfeffern. Ceviche mit warmen Kartoffelscheiben, warmem Puffmais, etwas Zuckermais und einem Salatblatt anrichten.

5 FRAGEN

Ihr Tipp für ein Lokal mit peruanischer Küche in Wien? Das „Lima 56“ in der Favoritenstraße.

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit? Maíz Morado – das ist ein süßer, lilafarbener Maispudding.

Wo kaufen Sie Lebensmittel aus Ihrer Heimat ein? Bei „Proxi Exotic Supermarket“ am Neubaugürtel und bei einer Frau aus Venezuela, die beim Westbahnhof einen kleinen Supermarkt führt und dort auch ab und zu kocht.

Was würden Sie nie essen? Delfin.

Welche Speise vermag es, Sie zu trösten? Langostinos, Camarones (Krustentiere).

FOTOS: JURIG CHRISTANDL

Runde Sache. Mit sieben Oliven am Tag ist man angeblich auf der sicheren Seite, um seine persönliche Nährwertbilanz aufzufrisieren. Die kleinen Steinfrüchte haben es also in sich – vor allem der biologische Anbau lässt sie ihr aromatisches Potenzial voll ausschöpfen.

Die violetten Kalamata-Oliven stammen vom südlichen Peloponnes und dürfen sich dank ihres weichen und saftigen Fruchtfleisches Königin unter ihresgleichen nennen. Die Bio-Bauern verwenden keinerlei chemisch-synthetische Spritzmittel oder künstliche Dünger, die Früchte sind sich selbst und der heißen Sonne Griechenlands überlassen. Sie werden per Hand gepflückt

und verlesen, nur die besten landen im Glas. Sie sind übrigens bereits entkernt, was uns praktischen KöchInnen ja! natürlich besonders freut.



BIO TIPP Tapenade: 250 g Bio-Kalamata-Oliven abtropfen lassen, in den Mixer geben. 1 kleine Zehe Bio-Knoblauch, 4 Sardellenfilets, 60 g Kapern, Blätter von 3 Stielen Bio-Thymian, 4 EL Bio-Olivenöl, 1 TL geriebene Bio-Zitronenschale zugeben, alles zu einer Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf knuspriges Bio-Brot streichen oder zu gegrilltem Bio-Geflügel und Bio-Fisch servieren. Ist bis zu 4 Wochen haltbar.

Weitere Infos unter <http://blog.janaturlich.at>

Lesen Sie nächste Woche: Frische Bio-Grillsaucen



www.janaturlich.at

WERBUNG

Besondere Momente

Im Mai dreht sich alles um die Liebe. Erinnern Sie sich an schöne Zeiten.

Haben Sie Ihre große Liebe bei einem Kaffee kennengelernt? Schöne Momente sind oft mit Genuss verbunden.

Mitmachen und gewinnen.

Verbinden Sie einen wichtigen Moment in Ihrem Leben mit einer Tasse Kaffee? Erzählen Sie uns davon! Senden Sie Ihre Geschichte bis 3. Juni an genuss@kurier.at und gewinnen Sie ein romantisches Dinner in Wien für 2 Personen (eigene Anreise) sowie einen von drei Jahresvorräten* an Jacobs Caffè Crema für Ihren Vollautomaten.

Jetzt mit Jacobs Caffè Crema 5€ Genussprämie zurückholen!

Code & Daten online eingeben und einmalig 5€ aufs Konto erstattet bekommen!

Infos unter www.jacobs.at/genusspraemie
Teilnahmeschluss: 30.09.2015

* Es geht um einen Jahresvorrat im Umfang von 8 x 1 kg-Jacobs Caffè Crema Packungen



FOTO: LEV DOLGACHOV/FOTOLIA, JACOBS