

Samstag, 02 September 2017 06:01

Das neue Mercado

Von [Redaktion \(/de/lifestyle/itemlist/user/719-redaktion\)](/de/lifestyle/itemlist/user/719-redaktion).



[\(/media/k2/items/cache/ee711835a5b8be9e56ead006e30e58e2_XL.jpg\)](/media/k2/items/cache/ee711835a5b8be9e56ead006e30e58e2_XL.jpg)

Frischer Wind mit Nikkei Küche im Mercado Wien. v.l.n.r.: Erick Zott, Javier Vera Alarcón, Luz Fernández-Piber, Marisol Piber und Klaus Piber.

(Foto: Hannes Friesenegger @ MERCADO)

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Drucken](#)

[Pinterest](#)

[Mehr...](#)

Javier Vera Alarcón, der neue Küchenchef und Partner, und Marisol Piber in der Restaurantleitung sind die neuen, freundlichen und jungen Gesichter von Mercado, welches ab 4. September 2017 neues lateinamerikanisches Feeling nach Wien bringt.

Der gebürtige Peruaner Javier Vera Alarcon studierte zunächst in Lima „Industrial Engineering“ und schloss sein Studium ab. Danach ging er aber seiner großen Leidenschaft – dem Kochen. Zwei Jahre lang führte er in Lima sein eigenes Restaurant dann lernte er seine österreichische Frau kennen und

reiste mit ihr nach Europa. In Paris schloss er die „Culinary School at Le Cordon Bleu“ als bester von über hundert Studenten ab. In den letzten sieben Jahren hat er bei vielen von Michelin hochdekorierten Chefs in Lima, Paris und Wien gearbeitet, darunter „Mraz und Sohn“ in Wien oder im Restaurant „Maido“, derzeit bestes Nikkei-Restaurant und Nummer 8 in der Liste der „50 Best Restaurants“ der Welt. Fasziniert hat ihn am meisten die peruanische Nikkei-Küche, die er in Peru bei den Besten lernen konnte. Das gesamte Mercado Team freut sich schon, diese neue Küchenrichtung mit marktfrischen Produkten und einer täglich wechselnden Speisekarte umzusetzen. Dadurch können auch frische, saisonale Produkte verwendet und dem Gast viel mehr Abwechslung geboten werden. Die Nikkei-Küche des neuen Mercado soll aber im Gegensatz zu den bekannten Varianten „Nobu“ oder „Pakta“ den derzeitigen Entwicklungen in Peru entsprechend ihren Schwerpunkt auf der peruanischen und nicht der japanischen Küche haben. Der Einfluss der japanischen Aromen führt aber dazu, dass diese peruanische Nikkei Küche kraftvolle Aromen mit feiner, eleganter Finesse verbindet. Start der neuen Karte und allen noch angeführten Änderungen ab 4. September 2017!

Was ist Nikkei Küche?

Nikkei Küche ist ein Küchenstil, der in Peru in den letzten 100 Jahren entstand. Im Zuge der Einwanderung von Japanern nach Peru begannen diese zunächst ihre Küche mit ihren Techniken aus den in Peru verfügbaren Grundprodukten und Gewürzen neu zu erfinden. Vor 30 Jahren kamen dann mehr und mehr japanische Köche nach Peru, die versuchten, die klassische japanische Küche anzubieten. Bald begannen aber die japanischen Köche, die aufregenden Aromen der peruanischen Küche in die klassische japanische Küche zu integrieren. Die Nikkei Küche war geboren. Toshiro Konishi mit seinem Restaurant „Toshi“ in Peru und Nobuyuki Matsuhisa mit seiner „Nobu“ Kette waren die ersten, die diese Nikkei Küche im In- und Ausland etablierten. Es stand aber bis dato immer die japanische Küche im Vordergrund. Erst in den letzten Jahren, als das Selbstbewusstsein der Peruaner in Bezug auf ihre Küche mehr und mehr zunahm, trat die peruanische Küche immer stärker in Vordergrund. Die heutige Nikkei Küche in Peru basiert auf der bunten,

aromatisch-frechen, aber traditionellen kreolisch-peruanischen Küche, die mit den Aromen, der Raffinesse, Präzision und Technik der japanischen Küche zubereitet wird.

Eine kulinarische Plattform für Lateinamerika in Wien

Auch das Thema Gastköche wird neu definiert: Auf Empfehlung der Gastköchin Kamilla Seidler konnten Kontakte zu als Sozialprojekt geführten Kochschulen in Lateinamerika geknüpft werden und so werden in enger Zusammenarbeit immer wieder talentierten jungen Köchen und Köchinnen die Möglichkeit haben, ein paar Monate ins Mercado zu kommen und ihre Interpretation der lateinamerikanischen Küche zu zeigen. Der erste Gastkoch wird voraussichtlich Ende September zum Team stoßen – die Präsentation seiner Person und seiner Gerichte wird im Oktober stattfinden.

Mercado Neu soll nicht mehr ein Lokal für besondere Gelegenheiten sein, sondern als Lieblingslokal sowohl für besondere Anlässe, als auch zum regelmäßigen Vorbeikommen einladen. Das neue Angebot reicht daher von kleinen Snacks zum Drink bis hin zum *Chefs Choice Menü*, dazu kommt eine wechselndes **Mittagsangebot**. Die **Weinkarte** wird mehr zum Probieren einladen, der Weinliebhaber soll aber auch mit einer speziellen, separaten Auswahl nicht zu kurz kommen. Ein weiteres wichtiges Element für das Mercado wird auch das neue **Entertainment Programm** sein. **Erick Zott**, einen langjährigen Kenner und Insider der lateinamerikanischen Szene in Wien, konnte dafür gewonnen werden, an der Umsetzung des „**Latino**“ Lebensgefühls im Mercado (<http://mercado.at/>) zu arbeiten.

Regelmäßig werden Live Acts, DJ's und lateinamerikanische Kunstpräsentationen ins Mercado geholt. Erick Zott hat viele Jahre als Partner von Mario Castillo lateinamerikanisches Barfeeling nach Wien gebracht. Auch seine „Havanna Nights“ im Palais Eschenbach waren legendär. Mit diesen Neuerungen will man dem Ziel, eine kulinarische Plattform für Lateinamerika in Wien zu sein, näher kommen und in schöner, fröhlicher Umgebung den Gästen eine entspannte Atmosphäre bieten.

Website Mercado: mercado.at (<http://mercado.at/>)



Javier Vera Alarcón und Marisol Piber. (Foto: Hannes Friesenegger @MERCADO)

Letzte Änderung am Sonntag, 03 September 2017 22:31
