

Restaurants

# Latino-Feeling vom Feinsten im neuen Mercado

 Gastro News


v.l.: Erick Zott, Javier Vera Alarcon, Luz Fernandez-Piber, Marisol Piber, Klaus Piber (c) Mercado

## [share\_snippet]Neuer Küchenstil, Latino-Entertainment und Gastköche aus Lateinamerika!

Frischer, jünger, lebendiger lautet die Devise.[/share\_snippet] Die Veränderung des *Mercado* geht einher mit den neuen leitenden Positionen des Restaurants. Javier Vera Alarcon ist der neue Küchenchef und Partner. An seiner Seite steht Marisol, die Tochter des Inhabers Klaus Piber, die den Posten der Restaurantleitung übernimmt.

Der peruanische Profikoch Javier hat bereits einen erfolgreichen Aufstieg der Karriereleiter hinter sich. Nachdem er in Lima zwei Jahre lang sein eigenes Restaurant führte, zog er mit seiner österreichischen Frau nach Paris. Dort schloss er die „Culinary School at Le Cordon Bleu“ als bester von über hundert Studenten ab und reiste weiter nach Wien, wo er im „Mraz und Sohn“ tätig war. Sowohl in Paris, als auch in Lima beschäftigte er sich weiter mit seiner Kochleidenschaft, bis er schließlich in Peru im derzeit besten Nikkei-Restaurant „Maido“ arbeitete. Dort war er gut aufgehoben, denn seine Faszination gehörte schon immer der peruanischen Nikkei-Küche.

### Nikkei Küche? Was ist das?

Nikkei ist ein Küchenstil, der in den letzten hundert Jahren in Peru entstand. Durch die Immigration der Japaner entstand ein interessanter peruanisch-japanischer Mix in den Restaurants Lateinamerikas. Obwohl die Asiaten versuchten ihre traditionelle Küche in Peru zu integrieren, griffen sie zunehmend auf die

aufregenden, peruanischen Aromen zurück, wodurch die neue Ära der Nikkei Küche anbrach. Heutzutage basiert der Nikkei-Stil auf einer aromatisch-frechen, bunten, aber traditionellen kreolisch-peruanischen Küche, die auf kraftvollen japanischen Aromen mit feiner, eleganter Finesse beruht. Besonders im *Mercado* wird die peruanische Küche gegenüber der japanischen hervorgehoben.

### **Neues im Mercado**

Da die Nikkei Küche die große Leidenschaft des nun zuständigen Kochs ist, wird sie dementsprechend in das neue Konzept miteinbezogen. Durch die marktfrischen Produkte und der täglich wechselnden Speisekarte des Mittagsangebots werden nun auch frische, saisonale Produkte verwendet, was dem Gast noch mehr Abwechslung beschert. Die Spannbreite des Restaurants reicht nun vom kleinen Snack bis hin zum Chefs Choice Menü und ist somit ein Ort für alle Anlässe.

### **Latino-Stimmung**

Begleitet werden die Köstlichkeiten und die exquisiten Weine aus der neuen Weinkarte mit lateinamerikanisch angehauchten Live-Acts, DJ's und Kunstpräsentationen, die einem das südamerikanische Lebensgefühl nahebringen. Erick Zott, ein langjähriger Kenner dieser Szene, unterstützt das *Mercado* bei der Umsetzung des „Latino“-Ambiente.

### **Sozialprojekt**

Da Kontakte zu Kochschulen in Lateinamerika geknüpft wurden, wird talentierten, jungen Köchen für ein paar Monate die Möglichkeit gegeben als Gastköche im *Mercado* mitzuwirken. Der erste Gastkoch soll voraussichtlich Ende September einreisen. Alle anderen genannten Änderungen treten ab dem 4. September ein.

Latino-Essen, Latino-Musik, Latino-Köche – noch mehr Latino geht nicht! *Mercado* scheint die perfekte Flucht in einen weit entfernten sonnigen Kontinent zu sein ... und das ganz nah.

Klaus Piber   Mercado   Nikkei   Spitzengastronomie   Wein