

Lokalkritik

Lokal-Kolorit: Mercado



(c) Carolina Frank

15.09.2017 um 09:31

von **Anna Burghardt**



Wenn Nikkei entfesselt.

Entweder Wien war noch nicht bereit für ein solches Lokal. Oder die Stadt ist zu klein. Oder das Lokal zu groß. An der mitunter ganz fantastischen Küche kann es jedenfalls nicht gelegen haben, dass das Mercado am Stubenring mit seinem hochambitionierten Latino-Konzept bisher noch nicht so erfolgreich war, wie man es ihm wünschen würde. Alex Theil hatte hier drei Jahre lang mit mexikanischen oder peruanischen Aromen und Zutaten auf einem Niveau gekocht, wie man es in keinem anderen Latino-Lokal in Österreich findet (gut, das war nicht schwer), und in Europa, etwa in London oder Barcelona, auch nur selten. Im Sommer haben sich Mercado-Chef Klaus Piber und Theil als Geschäftspartner getrennt. Pibers Plan danach: das Angebot niederschwelliger und unkomplizierter zu machen und wieder für mehr Zustrom zu sorgen. Der Mann, mit dem das gelingen soll (und

kann), heißt Javier Vera Alarcon. Der Peruaner ist mit einer Österreicherin verheiratet und hat unter anderem im hochdekorierten Maido in Lima

(c) Carolina Frank

gekocht, wo er sich auch in die Nikkei-Küche vertiefte. Die peruanisch-japanische Fusionsküche, derzeit international ein großes Thema, setzt er nun im Mercado um, mit deutlich peruanischem Fokus. Ceviche gibt es weiterhin, nun aber bodenständiger, größer gewürfelt, dem gierigen Löffeln zuträglich: etwa mit Gelbschwanzmakrele, Oktopus und knusprigem Mais (12,90 Euro). Erstaunlich gut ist die vegane Version mit Topinambur, Enokipilzen, Avocado und knusprigen Tofuwürfeln (9,90 Euro). Mit Snacks wie den saftigen Chicken Wings mit Chili-Honig-Glasur und einer unerwarteten Pfefferminzsauce um 7,90 Euro oder dem Bun mit knusprigem Fisch und Rauchchili-Aioli um 4,50 Euro - der Bun allerdings noch etwas zu teigig - richtet man sich nun auch an eine Klientel, die schnell auf einen Pisco sour samt Unterlage vorbeikommen will. In diese Kerbe schlagen die Spieße wie Lachsbauch mit Yuzugel, ab drei Stück gibt es eine Schale Reis dazu (Spieße 3,20 bis 3,90 Euro). Herausragend die Nigiri Sushi mit 24 Stunden geschmorten Short Ribs, Zwiebelwürze und Wachtelei (6 Euro). Ebendiese herzerreißend guten Short Ribs (15,90 Euro) stehen dann in der Kategorie „Soul Food“, wo auch Entenkeule mit grünem Reis oder geschmorte Misomelanzani warten - nicht auslassen! Die Desserts sind geschenkt (5-6 Euro), aber man darf sie sich nicht schenken, wenn Sie verstehen. Weiterhin im Mercado: eine wirklich spannende Wein-, Bier- und Cocktailauswahl. Es ist nicht riskant, hier Wiederholungstätergäste vorauszusagen. Ein Lokal hat sich entfesselt.

Info

Mercado, Stubenring 18, 1010 Wien, Tel. 01/512 25 05, Mo-Fr 12-23, Sa 17-23, So 17-22 Uhr