

Essen | Trinken

Perus Bester in Wien

Im Restaurant Mercado ist ein Küchenstar Lateinamerikas zu Gast

Diego Muñoz ist der Mann, wegen dem Spitzenköche und andere Foodies aus aller Welt plötzlich nach Peru pilgern. Der Andenstaat verfügt über eine irrwitzige Vielfalt an Obst und Gemüse, fantastischen Fischreichtum – und dank Restaurants wie dem Astrid y Gastón in Lima auch über Köche, die entsprechend kreativ damit umzugehen wissen.


Klaus Piber vom (auch sonst erfreulich gut bekochten) Latino-Restaurant Mercado ist zu verdanken, dass man nicht extra



Diego Muñoz kocht bis 22. Mai im Mercado, Stubenring 18, 1010 Wien

um die halbe Welt jetten muss, um das einmal zu kosten. Er hat Muñoz nach Wien gelotst, weshalb man die aufregend aromatische Küche des Astrid y Gastón noch bis 22. Mai in Wien entdecken kann.

Spannend: Während Muñoz in Lima dezidiert experimentell zu Werk geht, präsentiert er im Mercado seine Versionen traditioneller peruanischer Gerichte, darunter natürlich Ceviche – exotisch marinierte, rohe Fischfilets.

 Severin Corti