Profi KÜCHE

Klaus Piber
Gastronom, Mercado

„Gerichte auf den Gast abstimmen"

Bunter, lauter und fröhlicher – Klaus Piber startet mit neuem Küchenkonzept.

Javier Vera Alarcon ist neuer Mercado-Küchenchef – wie kam es zur Zusammenarbeit?
PIBER: Ich habe ihn immer geschätzt, weil er zwar in Häusern wie Mraz und Sohn oder Maido in Lima (Nummer acht in der Liste der „50 Best Restaurants") gearbeitet hat, ein Jahr lang aber auch wieder in einem Food Truck verbracht hat, um den direkten Kontakt zum Kunden zu genießen. Er hat eine supernette Persönlichkeit und im Gegensatz zu vielen anderen Köchen das Verständnis, dass er seine Gerichte auf den Gast abstimmen muss und nicht der Gast ehrfürchtig seine Gerichte akzeptieren muss, wie sie sind.

Lateinamerikanisches Lebensgefühl soll künftig auch mit unterschiedlichen Entertainment-Angeboten geweckt werden – was ist geplant?
PIBER: Erick Zott ergänzt unser Konzept mit seiner Vernetzung in der lateinamerikanischen Szene in Wien und wird dafür sorgen, dass nicht nur für Zunge und Gaumen, sondern auch für Ohren und Seele etwas geboten wird. Regelmäßige Liveacts, DJs und lateinamerikanische Kunstpräsentationen werden das feine kulinarische Angebot ergänzen.

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

Restaurant-Tipp

Nikkei-Küche hält Einzug in Wien

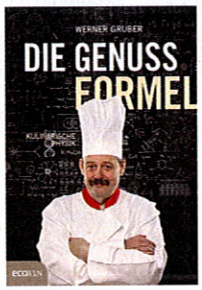
Neues Konzept & neuer Küchenchef im Mercado

Genuss pur. Am Wiener Stubenring wird es lauter, bunter und lebendiger – das Mercado Neu von Klaus Piber soll nicht mehr nur ein Lokal für besondere Anlässe sein, sondern viel mehr auch zum regelmäßigen Vorbeikommen einladen. Um das neue Konzept erfolgreich umzusetzen, hat sich der Multi-Gastronom für einen neuen Küchenchef und Partner entschieden: Javier Vera Alarcon. Der gebürtige Peruaner studierte zunächst Industrial Engineering, bevor er sich nach Studienabschluss seiner wahren Leidenschaft, dem Kochen, widmete. Zwei Jahre lang führte Alarcon in Lima sein eigenes Restaurant, bevor er mit seiner Frau nach Europa reiste und in Paris die Culinary School Le Cordon Bleu abschloss. In den letzten Jahren arbeitete er bei namhaften Küchenchefs, darunter bei Mraz und Sohn in Wien oder im Restaurant Maido in Lima, ab sofort werkt das Kochtalent in der Mercado-Küche. Marisol Piber, die Tochter des Eigentümers, übernimmt die Restaurantleitung.

Das Beste aus Peru und Japan. Kulinarisch konzentriert man sich auf eine peruanisch-japanische Fusionsküche, die sogenannte Nikkei-Küche. Standen bei dieser Strömung bisher die japanischen Elemente im Vordergrund, soll im Mercado mehr Peru als Japan in den Gerichten stecken. „Ich glaube, dass die Kombination von ungezwungenem Essen mit lockerem Service, Restaurant-Atmosphäre und gute, lateinamerikanische Musik ein toller Mix sind, um den Gästen die lateinamerikanische Küche näherzubringen", ergänzt Klaus Piber. Wir freuen uns auf Ceviche, Nikkei Sushi, Anticuchos und Co.!

Mercado Nikkei, Stubenring 18, 1010 Wien, Tel. +43 1 512 25 05, www.mercado.at

Thema der Woche:
Literarisch



KULINARISCHE PHYSIK. Was macht einen Semmelknödel besonders flaumig und wie wird Grillhuhn besonders knusprig? Diesen und vielen anderen Fragen geht Physiker Werner Gruber in **Die Genussformel** auf den Grund. Aktualisierte Ausgabe, Ecowin Verlag, 312 Seiten, 24 Euro.

GESCHICHTEN AUS DER KÜCHE. In ihrem neuen Werk **Mahlzeit!** schaut Journalistin und Bestsellerautorin, Eva Rossmann, Köchen und Kellnern, Gästen und Lieferanten über die Schulter und erzählt unterhaltsame Geschichten über Freud und Leid in der Gastronomie. Ueberreuter Verlag, 160 Seiten um 16,95 Euro.

MEHR ZEIT, WENIGER STRESS. In seinem Buch **Ich koche, also bin ich** erklärt der österreichische Spitzenkoch Rudi Obauer, worauf es beim Kochen und Essen wirklich ankommt. Ein Plädoyer für bewusstes Zubereiten und Konsumieren. Ecowin Verlag, 128 Seiten um 16 Euro.

Hannes Friesenegger/Mercado.