

Niemand kennt
die Geheimnisse
tropischer Früchte
so gut wie die
schwarzen Köchinnen
von den Küsten
Lateinamerikas



Der Reichtum einer verschwenderischen Natur frisch auf den Tisch

Das „Alles-was-rein-kann“-Gericht feijoada –
die Leib- und Magenspeise der Brasilianer



Churrasco – saftiges Fleisch von glücklichen Rindern –
ist die berühmteste Spezialität der La-Plata-Staaten



Göttliche Genüsse

Essen und Trinken in Lateinamerika ist Kultur à la carte – vom heiligen Kakao der Maya bis zum deftigen Churrasco in Argentinien

■ Um gleich ein Vorurteil aus dem Wege zu räumen: Gekocht wird in Lateinamerika weit weniger scharf als gemeinhin angenommen. Es sind eher die Soßen, die gelegentlich vor Feuer sprühen.

Also keine Angst – probieren geht über studieren, auch wenn mancherorts Ungewöhnliches serviert wird: z. B. in Bogotá (Kolumbien) heißer Kakao mit Käse als nahrhaftes wie wärmendes Getränk oder in Guatemala schwarze Bohnen mit saurer Sahne schon zum Frühstück und in Argentinien gar Süßkartoffel in Sirup (batatitas en almíbar) als Nachspeise.

Den meisten dürfte es schnell so ergehen wie einst der Alten Welt mit dem „cacao“ der Maya und der „Xocolátl“ der Azteken, köstlichen Stimmungsaufhellern, wie jeder Johnny-Depp-Fan seit dem Film „Chocolat“ weiß. Nach anfänglicher Skepsis avancierte beides schnell zu begehrten Köstlichkeiten an den europäischen Höfen.

Gespeist wird in ganz Lateinamerika spät (ab 20/21 Uhr), dafür aber umso ausgiebiger. Am liebsten im Kreis der ganzen Familie und in lauschigen Patios alter Kolonialhäuser, die heute oft als Restaurants dienen, und natürlich mit musikalischer Untermalung.

Zur Begrüßung wird in Peru gern pisco sour gereicht, ein kleiner Cocktail aus Perus Nationalgetränk, dem klaren Traubentrester Pisco, süffig gemacht mit Zucker, Zimt und Eiweiß. Zum Essen werden dann

Weine aus Mexiko, Argentinien oder Chile gereicht, die zu den besten der Welt gehören. Krönender Abschluss kann in Mexiko ein Schnaps mit Gruseffekt sein: der aus der vergorenen Essenz eingekochter und anschließend ausgepresster Agaven (agave tequilana) gewonnene Mezcal mit dem Wurm in der Flasche. Wer aber als Getränk lieber auf Bekanntes zurückgreift, der nehme einfach ein Bier. Es gibt keine Nation in Lateinamerika, die nicht stolz auf ihre guten Brauereien ist – die meisten wurden von Deutschen gegründet.

Jede Region besitzt ihre cocina típica (typische Küche). Sie ist das Resultat unterschiedlichster Geschmäcker, Zubereitungsarten und Zutaten, sozusagen ein kulinarischer Spiegel der regionalen Besiedlungsgeschichte und der einheimischen Früchte und Kräuter. Eroberer wie Einwanderer aus Europa, Indianer und Afroamerikaner guckten sich dabei gegenseitig in die Kochtöpfe und ließen sich zu neuen Rezepten inspirieren. Sie werden staunen, wie phantasievoll in den verschiedenen Ländern Lateinamerikas der Reichtum der Natur genutzt wird; seien es die zahlreichen unter tropischer Sonne gereiften aromatischen Vitaminbomben oder die in fruchtbarer Vulkanerde gezogenen Gemüse und die Früchte aus dem Meer.

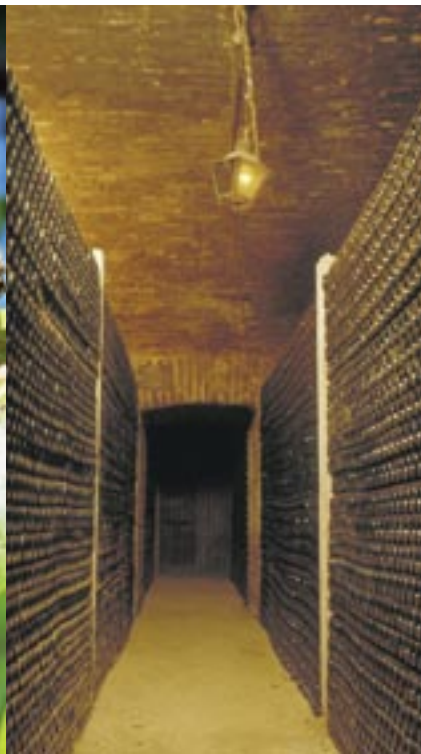
Typisch für die mexikanische Küche ist z. B. – fast wie zu Zeiten Montezumas – die Verwendung von Mais. Nur dass er

Einwanderer aus Europa, Indianer und Afroamerikaner mischten bei den lateinamerikanischen Küchen mit

Wie die Erdnuss, so sind auch Cashew-Nüsse typisch amerikanische Gewächse



Die Weine Argentiniens und Chiles gehören zu den besten der Welt



Vitaminreiche Basis für Brasiliens Cocktail Caipirinha: gestampfte geviertelte Limonen



Die Meeresfrüchte-Küche in Chile ist sensationell gut. Der Seeaalsuppe widmete Pablo Neruda sogar ein Gedicht

► heute zu kalkhaltigen dünnen Maisfladen (Tortillas) gebacken wird; gefüllt mit Hackfleisch, Hühnchenstreifen und gebratenen oder rohen Zwiebeln heißen sie Tacos. Knusprig gebratene Tortilla-Ecken (Taco-Chips) werden zu verschiedenen Zutaten als Imbiss gereicht, z. B. zum würzigen Avocadopüree guacamole. Selbst heikle Esser können sich getrost an so schmackhafte Spezialitäten wagen wie gefüllte uramerikanische Paprika, fein gegartes Huhn mit Chili-scharfer Kakaosoße (mole poblano oder oaxaqueña), in Gemüse gedünsteten Seefisch (à la Veracruzana) oder Ente nach aztekischem Rezept.

Leib- und Magenspeise der Mittelamerikaner sind frijoles (Bohnen), ob schwarz wie die Nacht, weich gekocht und mit würzigem Speck und Schwarten durchsetzt oder püriert. Sie fehlen bei fast keinem Tagesgericht (comida cor-

riente), ebenso wie Reis und platanos, frittierte Scheibchen der Kochbanane.

Brasiliens klassische Spezialität ist die feijoada, ein Bohnen-und-alles-was-rein-kann-Gericht; dazu wird farina (geröstetes Yucca-Mehl) gereicht. Bekannter in der Welt ist freilich Brasiliens flüssiges „Brot“, der Zuckerrohrschnaps Cachaça. Er dient auch als Basis für die Caipirinha, Brasiliens berühmtesten Cocktail.

In den Anden wärmen deftigere Suppen den Magen, z. B. die mit Käse und Milch verfeinerte Kartoffelsuppe loco de queso; mit Sahne und Avocado heißt sie ajijaco. Köstliche peruanische Spezialitäten sind causa limeña, ein raffiniert gewürztes Püree mit Thunfisch- oder Huhnfüllung, oder chupe de Camarones, eine milchige Suppe von Krabben mit verschiedenen Kartoffeln. Peru ist auch die Hochburg von Ceviche, einer bei allen Latinos heiß gelieb-

ten Proteinbombe aus marinierten rohen und raffiniert gewürzten Meeresfrüchten.

Weniger exotisch, dafür umso köstlicher für europäische Gaumen sind die Küchen von Argentinien, Chile, Paraguay und Uruguay. Ihre Churrasco-Grill-Kultur eroberte nicht umsonst längst auch Europa. Fischfreunden liefern die kalten Gewässer in Chile und Argentinien wahre kulinarische Highlights. Vor allem Chiles Meeresfrüchte-Küche gilt als sensationell gut.

Die Seeaalsuppe verewigte Nobelpreisträger Pablo Neruda sogar in einem Gedicht: „...auf dass du in diesem Gericht den Himmel wieder erkennst!“ Wenn das keine Empfehlung ist! Als Nachtisch kann man ja immer noch Apfelstrudel nehmen – ein Mitbringsel der eingewanderten Österreicher. Oder fragen Sie einfach auf Deutsch nach „Kuchen“ – denn so heißt er auch bei den Chilenen. ■ G.F.



Fruchtfleisch und -wasser der Kokosnüsse sind vielseitig in der Küche verwendbar



Vitaminbomben mit unvergleichlichem Aroma: frische sonnengereifte Tropenfrüchte



■ Früchte aus Amerika

Nicht das Gold der Inka oder das Silber Mexikos und Potosís in Bolivien waren die wahren Schätze der Neuen Welt, sondern ihre Früchte. Dem Import der Kartoffel hat Europa es schließlich zu verdanken, dass die verheerenden Hungersnöte des Mittelalters fortan der Vergangenheit angehörten. Nirgendwo freilich gedeiht die bei den Andenbewohnern heute noch geheiligte Erdfrucht so gut wie in ihrer Heimat. Allein in Peru gibt es über 400 Kartoffelsorten! Kakao, Chili, Mais und die meisten Bohnensorten kommen ursprünglich aus Amerika. Ebenso – um nur die bekanntesten zu nennen: Paprika und Tomaten aller Art (tómata oder jitomate auf Aztekisch), die Avocado (mex. aguacate, südamerikanisch palta), Ananas, Papaya und Passionsfrucht, Erdnuss, Sonnenblume und alle möglichen Kürbis-Sorten, darunter auch die Zucchini.



jumbo GRUPPE
Österreichs Fernreiseveranstalter Nummer 1

Südamerika Mexiko Karibik



PONCHO Tours
Österreichs Nummer 1
für Reisen nach
Südamerika!

Individuell und flexibel,
täglich antretbar,
deutschsprachige
Reiseführer.

Entdecken Sie mit uns
Natur und Kultur
des kontrastreichsten
Kontinents der Erde.

PONCHO TOURS

www.poncho.at
++43-1-5144730



Wir waren schon da und
können Sie über diese un-
glaublich vielfältigen und
atemberaubend schönen
Länder kompetent berate-
nen!

- * Chile
- * Argentinien
- * Ecuador
- * Peru

Wir erstellen Ihnen auch
gerne ein individuelles
Angebot.



Kataloge & Beratung:

In Deutschland
Tel. 01 80-3 30 72 73
(0,06 € / 40 sec.)

In Österreich
Innsbruck
Tel. 05 12-58 17 77
Wien
Tel. 01-369 66 02

arge@botg.de
www.botg.de



Es gibt viele Gründe nach
SÜDAMERIKA
zu reisen –
aber es gibt noch mehr Gründe,
dies mit uns zu tun . . .

Argentinien
Bolivien
Brasilien · Chile
Ecuador · Peru

- Aussergewöhnliche Überlandrouten mit vielen Wanderungen
- Spezial-LKW's für max. 12 Teilnehmer
- Qualifizierte, deutsche Reiseleitung
- Persönliche, familiäre Kundenbetreuung
- Langjährige Erfahrung
- Ausgezeichnetes Preis/Leistungsverhältnis

Bitte fordern Sie unsere kostenlose
INFO-Mappe an!



KONDOR Tours GmbH

Südamerika-Reisen

Schöntalweg 40
73349 Wiesensteig
Tel. (073 35) 92 20 24
Fax (073 35) 92 20 25
info@kondor-tours.de
www.kondor-tours.de