

Mercado (reloaded)



Copyright: Life-style.at

Klaus Piber ist nicht nur Perfektionist, er ist auch ein Ruheloser, der immer neue Ideen und Projekte angehen will. Ganz in diesem Sinne hat er nach dem erfolgreichen Relaunch seines Franks diese Woche auch sozusagen das Mercado 2.0 gelauncht. Mit neuem Küchenchef und einer für das kulinarisch oft eher verschlafene Wien revolutionär neuen Küchenlinie: Nikkei für alle lautet das Motto!

Wir haben es schon einmal aus gegebenem Anlass gesagt: Es gibt Restaurants, die das Wiener Publikum mit seiner Vorliebe für billige, traditionell-klassische Gasthausküche und den gläsernen Plafond im Kulinarikhimmel namens Steirereck eigentlich nicht verdient hat - und das Mercado war von Anfang an so eines. Aufgrund der ambitionierten, innovativen Küche, die auch noch regelmässig durch lateinamerikanische Spitzenköche als Gäste inspiriert und befruchtet wurde, sammelten sich rasch Hauben und andere Auszeichnungen, was wiederum Erwartungshaltung, Selbstverständnis und folglich auch die internen Abläufe beeinflusste und, knapp gesagt, verteuerte.

MERCADO 2.0

Das machte Gastrogenius Klaus Piber durchaus Kummer, war er doch eigentlich mit dem Mercado aufgebrochen, um in Wien Lateinamerikanische Küche für alle zu bieten, für die sparsamen Einheimischen ebenso wie für die Latin community in der Stadt. Also machte er sich daran das Mercado neu zu erfinden und dort zu repositionieren, wo er es sieht. Weg mit Haubenküchen-Schischi, Tischtüchern und Küchenvorbereitungen für die das Team bereits von Früh weg am Abendgeschäft kocht. Abläufe straffen, optimieren und gleichzeitig eine legerere Atmosphäre kreieren, in der sich alle wohlfühlen - eigentlich wie geschaffen als Aufgabe für jemanden, der vor seiner Selbstständigkeit die F&B-Thematik in großen Hotels in USA und Wien auf Vordermann brachte.

DAS NEUE TEAM

Unweigerlich folgte auf das neue Gastronomiekonzept die Suche nach einem dazu passenden innovativen Küchenlinie - und die fand er in Peru, wo sich die ursprünglich stark von japanischen Einwanderern gepflegte Nikkei-Küche in den letzten Jahren zum kulinarischen Hotspot entwickelt hat. Hier kam ihm ein wirklicher Glücksfall zu Hilfe: den peruanischen Spitzenkoch JAVIER VERA ALARCON hatte die Liebe nach Wien verschlagen, wo er sich zuletzt im aktuell so gehypten Markt der Foodtrucks betätigte. Für Piber war kalr: das ist mein Mann!

Der gebürtige Peruaner studierte zunächst in Lima „Industrial Engineering“ und schloss sein Studium ab. Danach ging er aber seiner großen Leidenschaft – dem Kochen nach. Zwei Jahre lang führte er in Lima sein eigenes Restaurant dann lernte er seine österreichische Frau kennen und reiste mit ihr nach Europa. In Paris schloss er die „Culinary School at Le Cordon Bleu“ als bester von über hundert Studenten ab. In den letzten sieben Jahren hat er bei vielen von Michelin hochdekorierten Chefs in Lima, Paris und Wien gearbeitet, darunter „Mraz und Sohn“ in Wien oder im Restaurant „Maido“, derzeit bestes Nikkei-Restaurant und Nummer 8 in der Liste der „50 Best Restaurants“ der Welt. Fasziniert hat ihn am meisten die peruanische Nikkei-Küche, die er in Peru bei den Besten lernen konnte.

Ihm zur Seite steht ein starkes Team mit viel Familienbezug. Als Restaurantleiterin reüssiert die Tochter des Patrons, MARISOL PIBER . Ihr zur Seite steht LUZ FERNANDEZ-PIBER als 'Chief of Events' mit ihren 30 Jahren Erfahrung im Kundenservice in New York City und in Wien. Partner ERICK ZOTT ergänzt das Konzept mit seiner Vernetzung in der lateinamerikanischen Szene in Wien und wird dafür sorgen, dass es nicht nur für Zunge und Gaumen, sondern auch für Ohren und Seele was geboten wird. Regelmässige Live Acts, DJ's und lateinamerikanische Kunstpräsentationen werden das feine kulinarische Angebot ergänzen

NIKKEI KÜCHE

Doch was ist überhaupt 'Nikkei-Küche'? Nikkei ist ein Küchenstil, der sich in den letzten hundert Jahren in Peru entwickelt hat. Durch die Immigration der Japaner entstand ein interessanter peruanisch-japanischer Mix in den Restaurants Lateinamerikas. Die japanischen Einwanderer legten sehr viel Wert auf die Elemente ihrer Küche. Trotzdem griffen sie

mehr und mehr auf die aufregenden, peruanischen Aromen zurück, wodurch die neue Ära der Nikkei Küche anbrach. Die heutige Nikkei Küche in Peru basiert auf der bunten, aromatisch-frechen, aber traditionellen kreolisch-peruanischen Küche, die mit den Aromen, der Raffinesse, Präzision und Technik der japanischen Küche zubereitet wird.

Wie das in der Praxis aussieht konnten wir anhand eines Presse-Previewdiners im kleinen Kreis ausprobieren. Die erste Neuerung ist die Karte. Diese kommt als unkapriziöser Block und das mit gutem Grund: Ziel des Teams ist es, das Speisenangebot sehr dynamisch zu halten, nicht nur mit dem wöchentlich wechselndem Mittagsangebot, sondern auch in der Abendkarte. Diese ist sehr straight gehalten und im Umfang gut überschaubar. Auf der ersten Seite gibt es neben einer allgemeinen Erklärung zur Nikkei-Küche ein verlockendes Angebot - Pica Pica als Chef's Choice, eine kleine Reise durch die aktuelle Karte nach Auswahl des Chefs und Tagesangebot, quasi peruanische Tapas - sowie das Tasting Menü in 3 oder 5 Gängen.

Auf der zweiten Seite folgt das a la carte Angebot, aktuell gegliedert in Ceviche, Nigiri und Maki Sushis, Picadillos (kleine Happen wie buns oder empanadas), Anticuchos (Spiesschen) sowie Soul Food. In der letzten Kategorie gibt es etwa 24h geschmorte Entenkeule auf grünem Reis, der Fischeintopf Sudado oder Estofado de un nikkei limeno, ein Ragout aus 24h Short Ribs, Soja, Tomaten, Chili und Shiitake-Pilzen mit Nikkei Fried Rice.

Die Gerichte sind durchwegs präzise gewürzt, sehr schmackhaft, doch nicht übertrieben pikant und entfalten die exotischen Aromen der Fusion aus peruanischen, kreolischen und asiatischen Elementen. Dabei ist Fusion hier kreativ und weit angelegt, etwa wenn auf den Nigiri-Reisballen eine dünne Scheibe delikater 24h Short Rib gelegt wird oder Avocado-Shrimp-Thunfisch-Maki mit einer rauchigen Anticucho-Sauce abgerundet und aufgepeppt werden.

CEVICHE

Ein wirklicher Fokus - und für Alarcon eine wahre Herzensangelegenheit sind die im Südwesten Lateinamerikas traditionellen Ceviches, schmackhaft gewürzte kalte Gerichte aus roh marinierten Meeresfrüchten. Drei davon mit Fisch feinste Hamachi und Oktopus mit Avocadound Chulpi Mais, Wolfsbarsch mit Süßkartoffel, Koriander und crispy Calamari sowie Tagesfisch, Calamari und Choclo Mais, dazu als Zugeständnis an Fleisch- und Fischverächter ein veganer Cevicheversuch, der auch schmackhaft ist, aber das typische Ceviche-Mundgefühl nur annähern kann, das das komplexe Eiweiss der Pilze nicht nur relativ schwer verdaulich ist, sondern sich durch Zitrusaft kaum denaturieren lässt, was ja eigentlich das Geheimnis der kalten Garung ist. Apropos Zitrus, der Geschmack des Ceviche wird natürlich sark durch die jeweils verwendet 'Leche de Tigre' (Tigermilch, eine Zitrus-basierte Marinade) geprägt. Diese sind ebenso delikat wie hausgemacht und natürlich ein Küchegeheimnis.

TOLLE WEINE ZU FAIREN PREISEN

Schweren Herzens hat Piber, der großer Weinliebhaber ist, auch die Weinkarte überarbeitet. Etwas weniger Auswahl, dafür tolle Weine knapp kalkuliert, ab 28 Euro für eine Flache geht's los, und dann auch gleich mit einem Grünen Veltliner vom Wachauer Kultwinzer Urban Stårgard. Gut 70% der Weine kommen aus Österreich und man wird kaum Lücken finden - mit Ausnahme der Tatsache, dass es glasweise leider nur einen Rosé, aber keinen Weissen Schaumwein gibt. Neben den 2 Rose Schaumweinen werden je 4 rote und weisse sowie 2 süße Weine glasweise angeboten. Softdrinks sowie ein erkleckliches Bierangebot (unter anderem von Bruckners Erzbräu) runden das Angebot ab.

Wirklich teuer war das Mercado ja trotz innovativer Küche und hochwertigen Zutaten auch früher nicht. Das hat sich aktuell eher noch verstärkt. Pica Pica gibt's für 14,90 pro Person, das Tasting Menü für 29 (3 Gänge) oder 46 Euro (5 Gänge). Ceviche 10-13 Euro, die Anticuchos Spiesschen bestellt man stückweise für 3-4 Euro, Nigiris paarweise 5-6 Euro, Maki 12,50-13,50. Picadillos 4,50-7,90 und die Warmen Soulfood-Eintöpfe 12,90-16,90.

Serviert wird übrigens 'Family Style' - also alle Gerichte auf Platen mitten auf den Tisch, überlegen Sie also, mit wem Sie dort essen gehen wollen - nicht ob, denn auch das neue Mercado können wir rundum und ohne Einschränkung empfehlen!

(kjz)

Mercado Homepage {<http://mercado.at>}

Aktuelle Speisekarte als PDF {http://mercado.at/images/KARTEN/NEW/druck_speisekarte_dinner_DE.pdf}



Copyright: Mercado



Copyright: Life-style.at