



Im Interview: **Paco Ruano**, Küchenchef und Restaurantbesitzer des Alcalde in Guadalajara

„Allein Mexiko hat 250 Chilisorten“

Das Mercado in Wien steht für lateinamerikanischen Küche. Jetzt macht der mexikanische Star Paco Ruano hier Station. Ein Gespräch über Taco, Chili und Schweinerücken.

WirtschaftsBlatt: Wann haben Sie zuletzt einen Taco gegessen?

PACO RUANO: Das war vor meinem Abflug nach Österreich. Ich habe mir einen Taco um 1 Uhr in der Nacht an einem Straßenstand gegönnt. Es war also ein Late-Night-Taco (*lacht*).

Welche Füllung mögen Sie am liebsten?

Jeder Mexikaner hat seine Favoriten. Ich liebe geräucherte Tacos mit Fleisch.

Abseits von Tacos avancierte Lateinamerika zur kulinarischen Trenddestination. Gibt es große Unterschiede zwischen den einzelnen Staaten?

In allen zentral- und südamerikanischen Ländern ist das Kochen mit Bohnen, Reis und Schweinefleisch ein zentrales Element. Aber selbst in Mexiko gibt es große regionale Unterschiede in der Zubereitung und bei den Gerichten. Ich denke, diese Vielfalt macht mexikanisches Essen so speziell. In Guadalajara, der Hauptstadt des Bundesstaats Jalisco, wo ich herkomme, kocht man mit viel Schärfe. Unsere regionale Chilisorte Chile de Árbol gehört zu den bekanntesten und schärfsten Chilisorten.

Sie haben es also gern scharf...

Ja! Ich liebe superscharfe Speisen. Allein in Mexiko gibt es 250 verschiedene Sorten. Es gibt Saucen mit 15 bis 20 verschiedenen Chilis.

Wie beschreiben Sie Ihre Küchenlinie?

Meine Speisen sind nicht komplex. Es geht um die Essenz der



Im Restaurant Mercado in Wien werden bis Anfang Mai Gerichte des mexikanischen Starkochs Paco Ruano serviert.



Meine Schwester sagt immer: Das schmeckt wie bei der Oma. Ich interpretiere die Gerichte neu, aber die traditionellen Aromen sind stets präsent.

Einfachheit. Wir interpretieren die an Gewürzen und Aromen reiche mexikanische Küchentradition neu und verfeinern sie.

Was zählt zu den Spezialitäten Ihres Hauses?

Eine meiner Spezialitäten ist Ferkel in Pipian-Sauce, einer Sauce, die aus Mandeln, Kräutern, Pfeffer, gerösteten Tomaten und Kürbiskernen zubereitet wird. Das ist ein Familienrezept. Ich habe es etwas abgewandelt,

aber es liegt mir sehr am Herzen. Ich empfehle auch den Nachtisch Jericalla, eine Art Creme brûlée, die typisch für Guadalajara ist.

Schon mit 14 Jahren wussten Sie, dass Sie ein eigenes Lokal eröffnen wollen. Warum?

Meine Mutter und meine Großmutter waren sehr gute Köchinnen. Meine Großmutter hatte ein Restaurant in Guadalajara. Ich habe viel Zeit bei ihr in der Küche verbracht.

Haben die Gerichte Ihrer Familie Sie zu Ihrer Küchenlinie inspiriert?

Ja natürlich. Meine Schwester, die mich oft im Restaurant besucht, sagt immer: Das schmeckt wie bei der Oma. Ich interpretiere diese Gerichte neu, aber die traditionellen Aromen sind in meinem Menü präsent. Mein absolutes Lieblingsgericht ist Schweinerücken mit Petersilie. Meine Mutter kochte das immer,

wenn ich auf Besuch war. Das ist ein tolles Essen nach einer durchzechten Nacht (*lacht*). Ich koche das auch, aber mit Petersilienpüree als Beilage.

Sie haben in den besten Lokalen der Welt – etwa in Mugaritz und El Celler de Can Roca in Spanien oder im Noma in Kopenhagen – gearbeitet. Finden sich europäische Einflüsse in Ihren Speisen?

Nach Europa zu gehen war ein wichtiger Schritt für mich. Ich habe viel von den Küchenchefs gelernt. Die Spuren meiner Auslandsaufenthalte ziehen sich durch mein Menü. Aber ich gehe nicht raus aus einem Lokal mit den Rezepten unter dem Arm. Es geht mir darum, meine eigene Note zu finden.

Was ist Ihre Lieblingsküche?

Die mexikanische natürlich, aber ich liebe auch die spanische Küche, weil ich dort einige Jahre gelebt habe. Eines meiner spanischen Lieblingsgerichte ist Mer-

luza en salsa verde, ein baskisches Fischgericht.

Sie sind auf Kurzbesuch in Wien. Was wussten Sie vor der Abreise von der österreichischen Küche?

Um ehrlich zu sein, sehr wenig. Ich bin das erste Mal in Österreich und egal, wo ich bin, verbringe ich die meiste Zeit in der Küche. Ich habe aber erstmals einen Leberkäse probiert. Sehr gut! Wiener Schnitzel will ich noch testen und Torten. Ich bin zwar keine Naschkatze, aber die muss man probiert haben.

Wollten Sie immer schon Koch werden?

Als Teenager habe ich mich für Geschichte und Geologie interessiert. Nun ist die Musik neben dem Kochen meine große Leidenschaft. Ab und zu lege ich als DJ auf. Ich kenne einige Köche, die dieses Hobby teilen.

SANDRA KNOPP
ALEXANDER PFEFFER

alexander.pfeffer@wirtschaftsblatt.at

Eingeschenkt von Hans Pleininger

Tolle Orange-Story vom Roten Veltliner

Orange ist das neue Weiß beim Roten Veltliner. Hab ich Sie verwirrt? Roter Veltliner ist eine Weißweinsorte, die in Österreich nur 0,4 Prozent der Rebfläche ausmacht. Zwar ist Roter Veltliner spannend, aber im Weingarten eher eine Zicke, die gehätschelt werden muss – auf die man als Winzer gern verzichtet. Aber nicht Josef Fritz vom Wagram, der als einer der besten Roter-Veltliner-Macher im Land gilt. Zu seinen drei Roten, von denen jeder schon ein Erlebnis ist, hat er jetzt – on top – auch eine Orange-Wein-Story zu erzählen. Gondwana nennt er ihn, er wurde 173 Tage auf der Maische vergoren und ganz natürlich zum Orange-Wein. Ein großartiger Wein von hochreifen gesunden Trauben. Der Gondwana brilliert mit exotischer Frucht, zartem Marzipan, beeindruckender Gerbstoffwürze und ist staubtrocken. Leider gibt's nur wenig von dieser tollen Geschichte.



Roter Veltliner Gondwana 2013
■ Weingut Josef Fritz, Zausenberg, Weingebiet Wagram
www.weingut-fritz.at
■ Preis: 33 €
■ Lagerpotenzial: locker bis 2025



Ausgezeichnet

hans.pleininger@wirtschaftsblatt.at 5 grandios; 4,5 großartig; 4 ausgezeichnet; 3,5 sehr gut; 3 gut; 2 solide; 1 mäßig

Aufgedeckt von Alexander Pfeffer und Christoph Pridun

Metropol wird zur Bühne für Craft Bier

110 Biere von 39 Brauereien aus neun verschiedenen Ländern: Am 2. und 3. Mai wird das Wiener Metropol zur Bühne der Craft-Bier-Szene. Auf dem Spielplan des ehemaligen Hernalser Stadttheaters steht nämlich das Craft-Bier-Fest. Die Kärntner Kleinbrauer von Loncium, die im vergangenen Jahr mit ihrem Dunklen Weizenbock schon beim World Beer Cup in Denver gewonnen haben, präsentieren ihre Kreationen erstmals in Holzfässern gereift. Wie sich Lagerung und Ausreifung von Bieren in vorgelegten Holzfässern auf den Geschmack auswirken, wird man übrigens auch bei Stiegl und Bierol probieren können. Mit von der Partie sind unter anderem auch die österreichischen KulturBrauerei, ein Zusammenschluss von neun mittelständischen Brauereien, sowie das



Wieden Bräu, das zusätzlich zu den klassischen Bierstilen auch neue kreative Sorten als Monatsbiere anbietet. Auf den beiden Bühnen im Hauptraum und im Metropoldi wird es Gespräche und Diskussio-

nen mit den Protagonisten der Craft-Bier-Szene und Informationen zum Selberbrauen geben.

Craft-Bier-Fest, Tasting Sessions: 2. und 3. Mai, Metropol