



# DER GEIST DER ANDEN

Peru erobert die Welt: Nicht nur Ceviche & Co. liegen bei Gourmets im Trend. Auch im Cocktailglas verzaubert das Andenland mit seinem aromatischen Pisco.

TEXT ANGELO PEER FOTOS LUKAS ILGNER

**G**astronomie vollzieht sich immer mehr und immer schneller in Wellen. Zunächst in unseren Breitengraden, heute weltweit – die Menschen sind einfach unersättlich in ihrem Drang nach Neuem. Vorgestern war Japanisch, gestern Vietnamesisch und zuletzt Skandinavisch buchstäblich in aller Munde. Jetzt aber überziehen peruanische Lokale die Großstädte des Globus. Ihre Kennzeichen: Ceviche, durch Zitronen gegarter Fisch, und Pisco Sour, mit Limettensaft, Zucker und Eiweiß gemixter Traubenschnaps. Da ist auch eine weitere Modeerscheinung gleich inbegriffen: Foodpairing – Food plus Cocktails. Denn Peruaner trinken Pisco Sour vor, während und nach dem Essen.

Die Spanier hatten Trauben für Messwein angepflanzt, die Indios brannten aus dem Traubenmost dann den Pisco. Zumindest der peruanische ist ein absolutes Qualitätsprodukt mit einer unglaublichen Aromafülle, dafür muss man einem Gin schon einige Botanicals hinzufügen. Die Pisco-Produktion ist hier mit strengen staatlichen Auflagen reglementiert und übertrifft damit das zweite große Pisco-Land Chile.



Barkeeper **ERIC MELZER**: Der Vater war Auslandsösterreicher in Lima, der Sohn hat in Wien hinter der Börse ein Lokal seiner zweiten Heimat gegründet: »Q'ero. Peruvian cuisine and bar«.

## POMEGRANATE PISCOTINI

### ZUTATEN

5 cl Pisco Don Santiado mosto verde Italia  
2 cl frisch gepresster Granatapfelsaft  
1,5 cl Zitronensaft  
1 cl Zuckersirup

### ZUBEREITUNG

– Kurz, aber kräftig mit Eis shaken und in eine kleine, vorgekühlte Cocktail-schale abseihen.  
– Deko: Granatapfelperlen auf dem Glasboden.



Pomegranate Piscotini: fruchtiger Pisco mit Granatapfelsaft.