

Am Pazifik essen, was der Pazifik hergibt  
(Tagesanzeiger, 26. April 2008)



**An Perus Küste ist das köstliche Fischgericht Ceviche erfunden worden. Wer Leckereien, hohe Wellen und zudem historische Städte liebt, liegt hier richtig.**

↪ [Tipps und Infos](#)

Von Hildegard Willer

Erfolg mit Ceviche: Sonia Bahamonte (Mitte) mit Tochter und einem Angestellten. – Ein Ceviche-Gericht.

◀ 1/2 ▶

Fidel Huamanchumo wartet auf die letzte Welle, die ihn an Land spült. Dann springt er behende von seinem Boot ins seichte Wasser und zieht seinen Fang an Land. Der 68-jährige Fischer im peruanischen Badeort Huanchaco gehört einer

aussterbenden Berufsgattung an: Zweimal am Tag fährt er mit einem Schilfboot, dem so genannten Caballito de totora (Schilfpferdchen), auf den Pazifik hinaus. Rund vier Meter lang ist das selbst gebaute Boot und gerade mal einen halben Meer breit, ein Mittelding zwischen Kajak und Surfbrett. Man lenkt es mit einem Zuckerrohrpaddel. «Mit einem Caballito ist man wendiger und kann näher dahin, wo es besonders viele Fische gibt»: So erklärt Fidel Huamanchumo, warum bis heute rund 30 Fischer in Huanchaco an ihrem Schilfboot festhalten. Vom langen Holzpier aus kann man beobachten, wie die Caballito-Fischer gegen die heftigen Pazifikwellen ankämpfen. Was von weitem so spielerisch aussieht, ist aus der Nähe ein Kräftespiel, das auf eine lang erlernte Kunstfertigkeit schliessen lässt. Im 1. Jahrtausend nach Christus hat das Volk der Moche hier bereits mit Schilfbooten gefischt.

**Ohne Ceviche geht es nicht**

WERBUNG

Meet  
the real  
Seoul  
men.

WIN HOLIDAY IN SEOUL.

NEW SHORTER  
ROUTE TO SEOUL.

FINNAIR 



Morgens um sieben ist der Strand von Huanchaco schon gut bevölkert: Taucher und Surfer warten auf die Wellen und die Fischersfrauen auf die frischen Fische, die sie auf den Markt bringen wollen. Oder auch, um sie für ihre eigene Küche oder ein Restaurant zuzubereiten. Die peruanische Küche gehört zu den besten weltweit. Ein Grund dafür ist der Fischreichtum: Vor der Küste findet man mehr als 300 Fischarten. Der Humboldtstrom sorgt zwar dafür, dass es an der peruanischen Küste nie regnet und die Sonne sich in den Monaten Mai bis Oktober recht spärlich zeigt; er ist aber auch der Grund für das vielfältige Leben im Meer.

Das Nationalgericht Perus ist denn auch dem Meer geschuldet: Auf seinen Ceviche aus rohem, mit Zitrone mariniertem Fisch, möchte kein Peruaner lange verzichten. Schon die Fischer der Stämme der Moche und Chimu sollen eine Art Ceviche mit der Tumo-Passionsfrucht zubereitet haben. Nachher brachten die Spanier die Zitrone ein, und zusammen mit dem Aji, der heimischen Pfefferschote zubereitet, treibt ein guter Ceviche einem fast die Tränen ins Auge – aber eben nur fast. Gerade so, dass man nicht weiss, ob einem die Tränen kommen, weil das Essen so köstlich oder weil es zu scharf ist. Die Völker der Moche und Chimu sollen daran geglaubt haben, dass auch Lebensmittel eine Art Seele besitzen. Bis ins 15. Jahrhundert beherrschten sie die Nordküste Perus und hinterliessen Lehmbauten, Pyramiden und Königsgräber. Ein Besuch dort, nur wenige Kilometer vom Strand entfernt, lohnt sich, auch für den archäologischen Laien.

#### **Archäologische Köstlichkeiten**

Im Mondtempel (Huaca de la Luna) bei Trujillo kann man etwas von der Grösse der untergegangenen Moche-Kultur erahnen. Die vier ineinander verschachtelten Pyramiden aus Lehmziegeln dienten als Zentrum für religiöse Zeremonien. Vom Tempelberg her erkennt man, dass die so wüstenhaft scheinende Küste von fruchtbaren Tälern durchzogen ist. Die Moche kannten schon im 1. Jahrtausend Bewässerungstechniken zur

Bebauung der Flusstäler. Die Nähe der Küste zu den Klimazonen der hoch aufragenden Anden ermöglichte den Austausch von Lebensmitteln und Tieren und damit einen Artenreichtum, der heute das Geheimnis von Perus Küche ausmacht.

Peruanische Gourmets – und welcher Peruaner hält sich nicht dafür – suchen zum Essen einen Huarique auf. So nennt man die kleinen Stammbeizen, die man wegen ihrer guten Küche aufsucht. Sie stehen in keinem Reiseführer, und ihre Adressen werden durch Mund-zu-Mund-Propaganda weitergegeben. Im Dorf Moche, gleich neben dem Mondtempel, findet man einen der vielen Huariques der Gegend. Ein grosser Innenhof, mit Schilfmatten abgedeckt, einfache Holzstühle, geblümtes Geschirr made in China, eine meist gestresste Bedienung und eine in Plastik geschweisste Speisekarte: Fisch, Meeresfrüchte, Ziegenfleisch, die Spezialität der Region. Hierher kommt niemand wegen eines gemütlichen Ambientes oder einer hundertprozentig desinfizierten Küche. Der Feinschmecker dagegen wird nicht enttäuscht. Der Ceviche – als kaltes Entree ein Muss – hat gerade die richtige Schärfe. Zusammen mit einem Glas eiskalten Bieres oder einer Inka-Kola, der gelben peruanischen Coca-Cola-Variante, gehört er hier zum Sommer wie die Sonne.

#### **Sonia hats geschafft**

Eine, die es geschafft hat, die rustikale Atmosphäre eines Huarique zu bewahren, aber zugleich Ausstattung, Küche und Service internationalen Standards anzugleichen, lebt 800 Kilometer weiter südlich, im Fischerort Chorrillos, heute ein Vorort von Lima. Sonia Bahamonte führt dort das Fischrestaurant Sonia. Die heute 62-jährige Restaurantbesitzerin hatte einst den Küchenstand ihrer Mutter am Hafen geerbt. «Um 3 Uhr morgens gingen wir an den Strand, um für die Fischer das Essen zuzubereiten». Die 12-fache Grossmutter stünde wohl noch heute am Hafen, hätte sie nicht 1980 einen mutigen Entschluss gefasst: Sie verlegte ihr Restaurant 200 Meter landeinwärts in die Höhe – auf die Strandpromenade.

Der Erfolg Sonias hängt auch mit dem nahen Club Regatas zusammen. Dieser traditionelle Privatclub, in dem sich die Elite Limas trifft, liegt gleich vor ihrer Haustür.

Alles gab es in diesem Club, in dem die High Society unter sich sein will: einen Privatstrand, Fitness, Kinderspielplätze – nur kein gutes Restaurant mit peruanischem Essen. Als Sonias Etablissement auftauchte, galten peruanische Speisen bei Privilegierten noch als Armeleuteessen. Es begann aber auch Reichen zu schmecken. Sie verliessen die Clubmauern und gingen zu Sonia. So kam ihr Restaurant zu seinem Ruf als eine von Limas ersten Adressen für guten Fisch. Längst ist die peruanische Küche auch bei der Oberschicht «in», und die Wände bei Sonia sind voller Fotos, die sie mit einer Reihe peruanischer Präsidenten zeigen, die im Lauf der letzten 28 Jahre an ihren Tisch gepilgert sind. «Das Geheimnis eines guten Ceviche liegt in der Qualität

und Frische des Fisches. Und natürlich in der Liebe, mit der ich ihn zubereite», sagt sie stolz.

Die Liebe und das Meer gehören in Peru nicht nur beim Essen zusammen. Wer einen Verdauungsspaziergang an der Küste Richtung Herradura macht, kann zusehen, wie ein Franziskanermönch sich von einer Klippe ins Meer stürzt. Der ehemalige Fallschirmspringer Fernando Jesús Conchán verdient sich seine Brötchen damit, dass er eine alte Volkslegende nachspielt. Ein Mönch soll sich hier vor Jahrhunderten in die Pazifikwellen gestürzt haben, aus verzweifelter Liebe zu einer schönen Frau.

[TA | 25.04.2008]

## Tipps und Infos

### Anreise

Flug nach Lima, z.B. KLM, Iberia, Delta (m. Umsteigen), ab 1750 Fr. Huanchaco erreicht man von Lima via Trujillo (600'000 Einwohner) per Bus (8 Std.) oder Flugzeug (1 Std.). Huanchaco liegt ca. 15 Kilometer ausserhalb von Trujillo (Busverbindung).

### Reisezeit

Am besten im peruanischen Sommer (Jan.–April): Sonnenschein, Temperaturen bis 27 Grad. Juli–Sept. kaum Sonne, bis 12 Grad kalt, Luftfeuchtigkeit bis 90%.

### Unterkünfte, Restauranttipp

Huanchaco: Einfach, familiär bei Linda und André Dünner im Swissostal; [swissostal@hotmail.com](mailto:swissostal@hotmail.com)

Dreistern-Service bietet das Hotel Huankarute;

[www.hostalhuankarute.com](http://www.hostalhuankarute.com)

Restaurant Sonia, C/Sta. Rosa 173 (Altura Regatas), Chorrillos (Strand bei Lima), täglich 11–17 Uhr.

### Archäologische

Moche-/Mochica-Kultur: Grabstätten des Herrn von Sipan im Neuen Museum Tumbas Reales in Lambayeque. Reisezeit ab Trujillo 2–3 Std.; [www.tumbasreales.org](http://www.tumbasreales.org) (spanischsprachig).

Mond- und Sonnentempel (Huaca de la Luna y del Sol): ca. 10 km ausserhalb von Trujillo; [www.huacas.com](http://www.huacas.com) (englischsprachig).

Chimú-Kultur: Chan Chan (grösste Lehmstadt Südamerikas): zwischen Trujillo und Huanchaco; [www.chanchan.gob.pe](http://www.chanchan.gob.pe) (spanischsprachig).

### Reiseorganisation Trujillo

Die Peru-Schweizerin Liliana Frei-Lozano organisiert Individualtouren im Norden Perus und vermittelt auf Wunsch auch Besuche bei Sozialprojekten.

Kontakt: [lilianafrei@hotmail.com](mailto:lilianafrei@hotmail.com)

