

Leibspeise Herz

Rinderherzen gehören ganz selbstverständlich auf die peruanische Speisekarte.

Eine Annäherung an kulinarisch für uns Ungewohntes.

Text: Hildegard Willer, Peru

Aus einer Seitenstrasse der Avenida La Mar quellen Rauchwolken. Die Trottoirs sind so vollgeparkt, dass man meinen könnte, dass hier eine Feuersbrunst die Strasse lahmgelegt hat. Nichts dergleichen. Die Rauchwolken gehören zum Strassengrill von Limas berühmtester Spezialistin für Rinderherzen, der Tía («Tante») genannten Grimanesa Vargas. Sie brät Anticuchos. Unter diesem Namen kennt man die beliebten Rinderherzen in Lima. Das Wort kommt aus dem Quechua und bedeutet so viel wie «Das Geschnittene aus den Anden». Die Herzen kommen nämlich in Scheiben geschnitten, eingelegt in eine Sauce aus drei verschiedenen Pfefferarten, Essig, Soja und verschiedenen Gewürzen, und schliesslich aufgespiesst, auf den Grill.

«Wenn man reinbeisst, dann ist das einfach ein Gedicht, die Konsistenz einzigartig, beim Kauen spürt man, dass das Herz nicht einfach irgendein Stück Fleisch ist.» Wer da so genüsslich davon spricht, wie gut ein frisches Herz mundet, ist nicht etwa Hanibal Lector aus dem Schocker «Das Schweigen der Lämmer», sondern der Peruaner Wilfredo Ardito. Wilfredo hat mit Kannibalismus nichts im Sinn, sondern er ist ein begeisterter «Limenista», ein Liebhaber Limas, der die reiche Geschichte der peruanischen Hauptstadt den eigenen Landsleuten wieder ins Gedächtnis rufen will. Und der Genuss von echten Herzen ist von der Lokalgeschichte nicht zu trennen. Rinderherzen natürlich.

In Lima spürt man allenthalben die wechselvolle Geschichte der heutigen 8-Millionen-Stadt. Die Inkas hatten hier schon ihre Kultstätten direkt am Pazifik, als die Spanier vor über 500 Jahren kamen und in Lima die Hauptstadt ihres südamerikanischen Kolonialreiches errichteten. Mit den Spaniern kam die Inquisition, die Vorherrschaft der katholischen Kirche, die Vorliebe für aristokratisches Gepränge. Und auch die Aufteilung der Menschen nach ihrer Hautfarbe. Für die niederen Arbeiten, zu denen auch das Kochen gehörte, waren aus Afrika verschleppte Sklavinnen und Sklaven zuständig. Die

schwarzen Bewohner/-innen des kolonialen Lima mussten sich für den eigenen Kochtopf mit dem zufrieden geben, was die Herren übrig liessen, und das waren vor allem Innereien. Mägen, Leber, Nieren, Lungen, Gedärme und eben auch Herzen wurden von den ehemaligen Sklaven so schmackhaft zubereitet, dass die Innereien-Küche bald ganz Lima eroberte.

Eine Erfolgsgeschichte Grimanesa Vargas hat mit den Herzen ihr Glück gemacht. Seit vielen Jahren steht die kleine Frau mit der Brille in den Abendstunden am Strassenrand und verkauft die traditionellen Anticuchos. Seit Gaston Acurio, der berühmteste Koch Perus, ihre Anticuchos im Fernsehen als die besten von ganz Lima gerühmt hat, und zudem noch eine lokale Bank ihre Sparkonten samt Rinderherzen von Tía Grimanesa anpreist, kann sie sich vor Zulauf nicht mehr retten. Drei Helferinnen streichen die Anticucho-Spieße ein und braten sie vor, bevor Tía Grimanesa ihnen den letzten Schliff verpasst und sie zusammen mit einer halben Kartoffel und einer scharfen Pfeffersauce dem nächsten Kunden in die Hand drückt. Die Leute warten über eine Stunde, bis Grimanesas Anticuchos fertig sind. Aber es lohnt sich: «Grimanesa würzt die Anticuchos einfach anders», sagt William, ein junger Mann, der mit seiner Freundin am Strassenrand sitzt und geduldig auf sein gebratenes Herz wartet.

Mit Gefühlen nichts zu tun Dass man in anderen Ländern keine Herzen verspeist, sondern sie gar den Katzen verfüttert, merken viele Peruaner/-innen erst, wenn sie das erste Mal im Ausland sind und für ihre europäischen Freunde Anticuchos zubereiten wollen. Kein Peruaner findet es befremdlich, den wichtigsten, vitalsten Muskel eines Lebewesens zu essen. Obwohl Lima von Herzschmerz-Geschichten überquillt und man kaum eine Taxifahrt übersteht, ohne dass der Taxifahrer einem eine anrührende Lebensgeschichte erzählt, so bleiben die Anticuchos doch Rinderherzen, die mit den Gefühlen und dem Sehnen eines menschlichen Herzens nichts zu tun haben. Nur im Volksmund hat die Metapher der Anticuchos Eingang gefunden. «Mach keine Anticuchos aus meinem Herzen», ist ein geflügeltes Wort unter Liebenden, im Sinne von: Brich mir nicht das Herz.