



Pressemitteilung

Ein Kochbuch wird vorgestellt; damit Sie die Küche, die überall gefeiert wird, auch nach Hause holen können

“Die peruanische Kunst des Kochens”

In Hamburg am 24.05.2019: Quinoa: Das Superfood aus den Anden

Berlin, 07. Mai 2019.

Mit Unterstützung der peruanischen Botschaft und dem Generalkonsulat in Hamburg sowie „Pisco Cuatro Gallos“ und „Pisco Portón“ wird das Buch “Die peruanische Kunst des Kochens” des in Berlin lebenden peruanischen Künstlers, Grafikers und Autors Víctor Mendivil am kommenden Freitag, 24. Mai, im Restaurant La Rosa Mi Barrio präsentiert.

Mit dem Buch wechselte der bildende Künstler Mendivil seine Ausdrucksform von Farben hin zur Kreation neuer Geschmacksrichtungen. Dafür hat der passionierte Hobbykoch auch Erfahrungen in verschiedenen gastronomischen Wirkungsstätten der Städte Köln, Kassel und Berlin gesammelt und ist seither ein unermüdlicher Förderer der kulinarischen Kultur seines Landes in Europa. Das auf Spanisch geschriebene Buch wurde von der Journalistin und Multimedia - Künstlerin Rilo Chmielorz ins Deutsche übersetzt.

Das Buch

Auf anschauliche Weise berichtet der Autor über die kulturellen, historisch-sozialen, biologischen und kulinarischen Gründe der Küche, die heute in aller Munde ist. Mit mehr als 90 Rezepten, darunter Gerichte für LiebhaberInnen von Fleisch und Fisch, für VegetarierInnen und auch VeganerInnen, enthält das Buch Informationen, wie man die besten Produkte für jedes Rezept auswählt und wo man die Originalzutaten auch hier zu Lande erhält. Außerdem enthält das Buch eine Tabelle, durch was Sie Produkte ersetzen können, die nicht in herkömmlichen Supermärkten angeboten werden.

Dieser kulinarische Leitfaden, gibt eine Anleitung zum Kochen im peruanischen Stil und ist Teil des künstlerisch-kulturellen Projekts “wandernde Kochschule - Itinerant School of Peruvian Cuisine” mit dem Mendivil auch Kochkurse und Workshops anbietet. Bisher kamen Interessierte in Berlin, Köln, Kassel, Hamburg, Stuttgart, Esslingen und Wien in den Genuss dieses Angebots. Das Restaurant La Rosa Mi Barrio, ist ein bekannter Ort der lateinamerikanischen Küche in Hamburg. Dort werden am Abend der Buchvorstellung Gerichte auf Quinoa-Basis angeboten, die dem Buch entspringen. Quinoa ist ein Superfood, das den Hauptbestandteil der prähispanischen Ernährung darstellte.

Peruanische Küche im internationalen Rahmen

Das exklusive Merkmal der peruanischen Gastronomie ist, dass Zutaten und Aromen aus vier Kontinenten in einem einzigen Land zusammenfließen. Dabei befindet sich die seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts existierende peruanische Kochkunst weiterhin in ständiger Entwicklung.

Im Jahr 2007 wurde die peruanische Küche vom National Institute of Culture (INC) in Peru zum Kulturerbe der Nation erklärt. Im September 2011 hat die Organisation Amerikanischer Staaten (OAS) die peruanische Küche dafür ausgezeichnet, dass sie Landesgrenzen überschritten hat und damit zum kulturellen Erbe Amerikas gehört. Peru wurde unter anderem in den letzten sieben Jahren von den World Travels Awards als das international beste gastronomische Reiseziel ausgezeichnet. Und in diesem Jahr (2019) wird Peru seine Küche bei der UNESCO anmelden, um sie als ein Weltkulturerbe deklarieren zu lassen.

Über den Autor

Víctor Mendivil studierte Bildhauerei in Lima, Peru. Er kam 2003 nach Deutschland und ließ sich in Köln nieder, wo er als Beikoch für die Bayer Gastronomie auf der Messe in Köln arbeitete.

Später arbeitete er in verschiedenen Restaurants und Cafés in Köln. Im Restaurant Gleis 1 in Kassel präsentierte er 2007 und 2008 zwei peruanische Veranstaltungen, eine parallel zur Doku-menta 12 und die andere anlässlich des Internationalen Jahres der Kartoffel.

Im Jahr 2012 zog Mendivil nach Berlin. Auch dort arbeitete er eine Zeit in einem Restaurant, beschloss aber im Jahr 2013 sein Projekt TONOPA, einer „wandernden Kochschule“ zu starten. Im November 2016 veröffentlichte er das Buch „Die peruanische Kunst des Kochens“ und organisiert seitdem peruanische Kochkurse in verschiedenen Städten im deutschsprachigen Europa.

Veranstaltung:

Datum: Freitag, 24. Mai

Ort: Restaurante La Rosa Mi Barrio

Anschrift: Wandalenweg 4, 20097 Hamburg

Uhrzeit: 19:00 Uhr

Eintritt frei

Das Programm umfasst

- Begrüßungsrede von Herrn Alberto Soto, peruanischer Vizekonsul in Hamburg,
- audiovisuelle Präsentation des Autors,
- musikalischer Rahmen durch traditionelle peruanische Livemusik
- Einen Pisco Sour für das Publikum

Zum kulinarischen Erleben bietet nach der Veranstaltung das Restaurant Gerichte aus dem Buch sowie sein reguläres Menü an, für das bezahlt werden muss.

Wir danken für die Verbreitung dieser Nachricht