Koch-Abend mit peruanischen Köstlichkeiten

BARMSTEDT Ein Menü mit frischen Zutaten aus den Anden, dem Amazonas-Gebiet und der Küste: Das will die Peruanerin Graciela Cuadros am Sonnabend, 16. Juli, ab 19 Uhr im Barmstedter Gemeindehaus zaubern. Allerdings nicht allein: 16 Teilnehmer haben sich für ihren peruanischen Kochabend schon angemeldet, aber es sind noch ein paar Plätze frei. „Wir werden Teams bilden, und jedes Team kocht ein Rezept", sagt Cuadros, die in Peru geboren wurde, in Barmstedt lebt und als Spanisch-Dozentin an der Nordakademie arbeitet. Nach dem Schnippeln, Kochen und Brutzeln können dann alle gemeinsam alles probieren.

„Die peruanische Küche ist recht scharf und hat asiatische und afrikanische Einflüsse", erklärt Cuadros. „Wir werden unter anderem Fisch, Fleisch, Mais, Chia und Kartoffeln verwenden." In Peru gebe es etwa 3000 Kartoffelsorten in verschiedenen Farben sowie ungewöhnliches Getreide wie blauen Mais, Chia und Amaranth, die auch hier gerade im Trend seien.

Graciela Cuadros (links) und Karin Weißenbacher, Organisatorin der Peru-Wochen, laden zum peruanischen Koch-Abend ein. MEYER

Zu trinken wird unter anderem „Pisco" angeboten, ein südperuanischer Branntwein. „Auch den stellen wir selbst her", so Cuadros, die ihr gelegentliches Heimweh „am liebsten beim Kochen auslebt".

Während des Koch-Abends, der im Rahmen der Peru-Wochen stattfindet, wird Cuadros den Teilnehmern auch Wissenswertes über ihr Heimatland erzählen. Pro Person kostet die Teilnahme 14 Euro. Anmeldungen sind bis Freitag, 8. Juli, in der Galerie III unter der Rufnummer (04123) 3026 möglich. *eme*