

Zum Feiertag gibt's Locro

ARGENTINIEN In dem südamerikanischen Land geht nichts ohne Fleisch

Von
Andreas Petzold

WIESBADEN. Wir verlassen also nach dem Spiel gegen England wieder einmal den Kontinent, in der Hoffnung eine spannende, geschmacklich andere Küche kulinarisch in Erfahrung zu bringen. Doch da werden wir bei einer ersten Sichtung enttäuscht sein. Denn Argentinien scheint, ähnlich wie Serbien, nichts für Vegetarier zu sein, denn Fleisch ist dominierendes Grundnahrungsmittel. In kaum einem Land der Welt wird mehr Fleisch gegessen als in Argentinien. Auch in Europa symbolisieren argentinische Steakhäuser die Vielfalt der Fleischeslust, die neben dem argentinischen Rind auch Lamm-, Schweine- und Hühnerfleisch als landestypische Besonderheiten favorisieren.



Locro gilt als Nationalgericht der Argentinier.

Foto: Petzold

Von Einwanderern geprägt

Ähnlich der uruguayischen Küche unterliegt Argentinien aufgrund der vielen Einwanderer insbesondere aus Europa dem kulinarischen Stil der Ursprungsländer. Vor allem die italienischen Küche mit Pasta- und Pizzavarianten sowie der spanische Einfluss mit Tapas und herzhaften Eintöpfen sind neben der südamerikanischen Fleischküche prägend.

Das Abendessen stellt – wie auch in vielen südlichen Ländern Europas – die Hauptmahlzeit in Argentinien dar. Es wird dabei vergleichsweise spät, gegen 21 Uhr, eingenommen.

Rindfleisch kommt in Argentinien oft und reichlich auf den Tisch, das bei einem typischen Asado, dem argentinischen Barbecue, zubereitet wird. Bei einem Asado kommt fast alles auf den Grill was bei Rind, Schwein oder Lamm essbar ist. Das sind unter anderem Tira de Asado (flache Rippe), Bife de Chorizo (Rumpsteak), Matambre de Cerdo (unserem Schweinebauch ähnlich), Riñones (Nieren), Morcillas (Blutwürstchen) und Chorizos (kleine, herzhaft Grillwürste), die wir auch aus Spanien kennen. Darüber hinaus Empanadas (Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen), Mila-

nes (Dünnes Schnitzel meist aus Hühnerfleisch), Locro (Pikanter Eintopf aus dem Norden Argentiniens) und Puchero (Eintopf aus Kartoffeln, Süßkartoffeln, Kürbis, Karotten, Fleisch). Als Dessert nimmt man gerne „Queso y Dulce“ eine dicke Scheibe Hartkäse mit Quitten- oder Süßkartoffelmarmelade.

Auch wenn man gerne argentinischen Weine aus dem fünfgrößten Weinanbaugebiet der Welt bevorzugt oder das würzige Lagerbier der Argentinier trinken sollte, bleibt eines jedoch ein kulinarische Muss und Tradition: Mate-Tee, das Nationalgetränk der Argentinier, der in der „Bombilla“, einem ausgehöhlten Kürbis, getrunken wird. Er wird hergestellt aus den „yerba mate“, Matekräutern im Nordosten des Landes.

Das, was man „argentinidad“ (Argentinität), also persönliche Identität und Identifikation der Argentinier bezeichnet, ist im Ritual um diesen Tee verbunden. Ursprünglich indianischen Hintergrundes und von Jesuiten weiterentwickelt, soll der Tee stimulierende Wirkung für Magen und Geist haben. Dabei achten viele allerdings gezielt auf „das Ritual“ – das Herumreichen des ausgehöhlten Kürbis mit silbernem Trinklöffel, der „bombilla“, in dem der Tee als Sinnbild für Gastfreundschaft und Heimat

Gültigkeit bekommt. In den ärmeren Regionen Argentiniens wird Mate-Tee zur Stillung des Hunger- und Durstgefühls genutzt.

Das Nationalgericht der Argentinier ist Locro, ein Eintopf, der insbesondere in der Arbeiterklasse beliebt ist. Er besteht aus sehr vielfältigen Zutaten, haupt-

So isst der Gegner



sächlich aus Mais, verschiedenen Arten von Würstchen, Fleischstückchen und Kürbis. Er wird sehr pikant gewürzt. Zentraler Locro-Tag sind der 1. Mai und die Nationalfeiertage, wo man in manchen Städten Locro kostenlos im Zentrum verteilt wird.

Das Gericht stammt eher aus der herzhaften und schweren peruanischen Küche. Seine Entstehung geht dabei auf die Zeit der spanischen Kolonisierung zurück und liegt uns hoffentlich beim Spiel gegen Argentinien nicht zu sehr im Magen.

Locro – pikanter Eintopf aus dem Norden Argentiniens

Für vier bis sechs Personen:

- 500 g Rindergulasch
- 250 g Chorizo
- 200 g Mais
- 200 g Kürbis
- 350 g weiße Bohnen
- Gemüse- oder Rinderbrühe
- Olivenöl
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprikaschote
- 2 Chilischoten*
- 4-5 große Süßkartoffeln
- 250 g China- oder Urkohl
- 2-3 Lorbeerblätter, Thymian, Ore-

gano, Meersalz und würzige Pfeffermischung

Rindergulasch zirka zehn Minuten und Chorizo etwa fünf Minuten scharf in Olivenöl anbraten und herausnehmen. Im restlichen Fett klein gewürfeltes Röstgemüse (Karotte, Zwiebel, Kürbis etc.) anschwitzen, mit Brühe auffüllen und würzen. Gulasch und Chorizo sowie Mais und Bohnen hinzufügen und langsam auf die gewünschte Konsistenz (zirka 30 Minuten) einköcheln. Wirklich scharf nachwürzen und, wie gesagt, sich einen Mate-Tee gönnen.