



Foto: Hannes Klug, Izumi Tanaka, Rivera

# Blumen im Brot

Der amerikanische Starkoch John Sedlar hebt die lateinamerikanische Küche auf Gourmet-Niveau. Dafür reiste er um die ganze Welt, sammelte Jahrhunderte alte Rezepte und plant sogar ein Museum für die Esskultur Südamerikas. Ein Besuch in seinem Restaurant „Rivera“ in Downtown Los Angeles.

Das Schild wurde weltweit bekannt: Eine Kleinfamilie eilt über die Straße, die Tochter hält die Hand der Mutter, ihr Zopf weht im Wind. Das Verkehrszeichen warnt US-amerikanische Autofahrer im Grenzgebiet zu Mexiko vor illegalen Einwanderern auf der Fahrbahn wie andernorts Schilder vor Wildwechsel warnen. Wer im Restaurant „Rivera“

zum Beispiel eine gefüllte Paprikaschote bestellt, dem kann es passieren, dass er diese Abbildung auf seinem Teller wieder findet – gebildet aus rotem Chilipulver.

John Sedlar, amerikanischer Spitzenkoch mexikanischer Herkunft, ist ein Mann mit einer Botschaft. Sie steckt in jedem Gericht, das er kocht, jedem Teller, der in seinem Restaurant aufgetragen wird. Viele Menschen

Starkoch John Sedlar in der Küche seines Restaurants Rivera. Im Hintergrund Teller mit „Spiceology“-Motiven.

verlieren an der Grenze zu Mexiko ihr Leben, lautet sie in diesem Fall, und Sedlar will die Aufmerksamkeit seiner Gäste auf diesen tragischen Umstand lenken: „Es betrifft viele von uns, gerade in lateinamerikanischen Restaurants. Alle meine Angestellten sind Latinos. Jeder von uns kennt Leute, hat Freunde oder Familienmitglieder, die ihr Leben an der Grenze riskiert haben.“

„Spiceology“ nennt Sedlar seine provokanten Gewürz-Botschaften, die Gäste zeitgleich mit gefüllter Paprika, gegrillter Wachtel, mit sanft gegarten Schweinekoteletts oder Thunfisch serviert bekommen. Sie sollen Diskussionen anstoßen, Gespräche in Gang bringen. Was ist Essen anderes als Kommunikation, eine internationale Sprache, die jeder versteht, die die Völker und Menschen verbindet, die Brücken über Zeit und Raum schlagen kann?

Pfeffer aus Jamaica, arabischer Kaffee oder Nüsse aus Brasilien, gemahlener Ingwer, Pilze oder in der eigenen Küche hergestelltes Zitruspulver – die Gewürz-Botschaften sind nur der plakativste Ausdruck von John Sedlars Engagement. Der Ruf der lateinamerikanischen Küche ist gemeinhin alles andere als gut. Schnell, billig und fettig, so wurde die Küche Südamerikas vor allem als „Tex-Mex-Küche“ weltweit bekannt, vertreten durch Burritos und Tacos, Enchilladas und Tortillas. „Als ich ein Kind war, hat meine Mutter uns immer ermahnt, unser Essen zu verstecken, wenn weiße Angloamerikaner in der Nähe waren“, erzählt Sedlar. „Unsere Eltern wollten nicht, dass man sieht, wie wir Tortillas essen. Lateinamerikanisches Essen wurde immer als minderwertig wahrgenommen.“



Delikatessen von der Speisekarte des Rivera: „Poblano Pepper“ gefüllt mit Burrata-Käse, Ente Enfrijolada, Tortillas Florales (von oben nach unten).

Sedlar wuchs in New Mexicos Hauptstadt Santa Fe auf, seine Tante lebte in Abiquiu, dem Dorf, in das sich auch Georgia O'Keeffe zurückgezogen hatte. Ihre Kochkünste waren es, die Sedlar als Kind zuerst beeindruckt haben. Empanadas und Tamales, deren Geruch er heute noch in der Nase hat, wenn er die Augen schließt. Als er acht war, zog seine Familie nach Sevilla und Zaragoza in Spanien, hier waren es dicke Kartoffel-Omeletts, Schnecken in Knoblauchsauce und würzige Chorizos, die ihn beeindruckten. Es war der Auftakt zu einer kulinarischen Weltreise, die vor allem einem Thema folgte: der lateinamerikanischen Küche den Stellenwert zu geben, der ihr gebührt.

„Nährhaft, geschmackvoll und farbenfroh“, so Sedlar, sei die Küche der amerikanischen Länder auf der Südhalbkugel. Der Koch lernte seinen Beruf unter anderem bei dem legendären Küchenchef Jean Bertranou im „L'Ermitage“ in Los Angeles, der ihm die klassische französische Küche vermittelte. In den 1980er Jahren öffnete Sedlar sein erstes eigenes Restaurant, in dem er seine Kindheitserinnerungen aus New Mexico mit seiner klassischen Ausbildung verband.

„Ich habe mich gefragt: Jeder, der sich mit Gourmetküche beschäftigt, wendet sich der französischen Haute Cuisine zu. Und irgendwo, ganz unten, kommt das lateinamerikanische Essen für zwei Dollar pro Teller. Wieso?“ Sedlars drittes Restaurant in Santa Monica trug den Namen „Abiquiu“.

Doch seine Suche ging weiter. So viel, dachte er, gäbe es noch zu entdecken, die Traditionen der Mütter, Großmütter und Tanten in den Küchen von Mexiko und Südamerika, der Karibik und Spanien. Er stieg aus, „ging in den Ruhestand“, wie er es nennt, und begann zu reisen. 14 Jahre lang fuhr er kreuz und quer durch die Welt, nach Cuzco und Rio de Janeiro, nach San Juan und Puerto Rico. Zurück kam Sedlar, mittlerweile Mitte 40, mit zwei Visionen: Ein Museum wollte er gründen, das die lateinamerikanische Esskultur in ihrer Gesamtheit darstellte. Und ein Restaurant wollte er eröffnen, das alle seine Erfahrungen kulinarisch

## AMERIKA

FORDERN SIE KOSTENLOS  
UNSEREN KATALOG AN!

AUS DEUTSCHLAND  
02681-5904  
edelweissbike@t-online.de  
GEBÜHRENFREI AUS GANZ EUROPA  
00800.333.593.477  
worldtours@edelweissbike.com

GEFÜHRTE  
MOTORRADTOUREN



GRAND CANYON  
HIGHWAY # 1  
ROUTE 66  
KANADAS WESTEN  
und viele mehr...



Info-Karte 14 ankreuzen

**KANADA-YUKON-USA-ALASKA**

**Preisgünstige Flüge**

**Wohnmobile u. Mietwagen**  
für Reisen nach Ihrer Wahl

**Mietwagenrundreisen**  
individuell nach Ihren Wünschen

**Bus- und Gruppenreisen**  
zu den schönsten Plätzen Kanadas

**Ranches, Trailritte, Lodges**

**Bären, Tierbeobachtungen**  
sowie weitere Programme wie  
Blockhütten, Campingreisen,  
Fährreservierungen, Hausboote,  
Wandertouren, Bikes, Bahntouren,  
Skireisen und Firmenincentives



**Der Spezialist für Nordamerika!**

72070 Tübingen, Lenastr. 10  
Tel. 07071 5499747  
Fax 07071 5499727

Mail: [info@pioneertours.de](mailto:info@pioneertours.de)  
Homepage: [www.pioneertours.de](http://www.pioneertours.de)

Info-Karte 27 ankreuzen



Das Rivera liegt in Downtown Los Angeles (oben). Die Stühle sind in der „R“-Form des Restaurant-Signets gestaltet (oben rechts).



Foto: Hannes Klug, Izumi Tanaka, Michel Zabe

und inzwischen als einer der bedeutendsten Küchenchefs der USA.

Leicht, schonend gegart, bunt und oft scharf gewürzt, ästhetisch zubereitet und politisch aufgeladen – allmählich, sagt John Sedlar, ziehe die lateinamerikanische Küche gleich mit allen anderen großen Küchen der Welt. *hk*

### AMERICA TIPP Modern Latin Cuisine

**Rivera Restaurant**, 1050 South Flower Street, Los Angeles, Tel. +1 (213) 749-1460, [www.riverarestaurant.com](http://www.riverarestaurant.com)

Von der Speisekarte des Rivera Restaurant: John Sedlars „Piquillo Peppers“.

## Piquillo Peppers



Spanische Piquillo-Paprika gefüllt mit Chorizo und Käse, für 6 Personen (2 Paprikaschoten p.P.)

### Zutaten

2 Gläser geschälte Piquillo Paprika (ca. 12 Stück)  
2/3 Tassen Gruyère, gerieben  
2/3 Tassen Fontina Käse, gerieben  
1/4 Tasse trockene spanische Chorizo, fein gewürfelt  
1/4 Tasse Rosinen

### Zubereitung

1. Käse, Chorizo und Rosinen in einer Schüssel mischen
2. Jede Piquillo-Paprika mit einem Esslöffel der Mischung füllen
3. Über mittlerer Hitze in einer Grill- oder gusseisernen Bratpfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten, bis der Käse geschmolzen ist (etwa 2 Minuten auf jeder Seite)

zusammenfasste und in einzigartigen Speisen erlebbar machte.

Sedlars Restaurant „Rivera“ eröffnete Anfang 2009 mitten in Downtown Los Angeles, der größten Einwandererstadt und dem Epizentrum lateinamerikanischer Küche in den USA. Die Einrichtung verwendet Anspielungen auf die Kulturen der Azteken und Inkas. Kein Zufall, denn für Sedlar beginnt die Geschichte Lateinamerikas lange vor der Ankunft der Europäer. Welche Speisen haben die indigenen Völker Südamerikas zubereitet? Was hat davon wie Eingang in die Küche der europäischen Eroberer gefunden?

Wenn Sedlar von seinen „Tortillas Florales“ erzählt, in die essbare Blumen eingepresst sind, geht es sogleich auch um die Maya, portugiesische Galeonen und den Gewürzhandel zwischen der Alten und der Neuen Welt. „Ich will den Menschen die Küche Südamerikas nahe bringen“, sagt der heute fast 50-Jährige, dessen Haar während seiner lebenslangen kulinarischen Forschungsreise grau geworden ist. Der Starkoch gilt als Erfinder der „Modern Latin Cuisine“

## Museum Tamal

Noch existiert das Museum Tamal nur ein paar Köpfen, allen voran dem seines Erfinders John Sedlar. Ein Museum soll es werden, das die lateinamerikanische Küche feiert und Besuchern die Esskultur Südamerikas, Mexikos und des amerikanischen Südwestens nahe bringt – in Ausstellungen und Multimedia-Installationen, Malerei und Fotografie und einer Küche, in der Essen zubereitet werden kann. Auch ein Restaurant wird dazu gehören.

„Die Leute essen jeden Tag, zu Essen haben alle eine Beziehung“, sagt Sedlar. Vor allem, so hofft er, soll das Unterfangen zur Bildung junger Menschen beitragen, soll helfen, Diabetes und Fettleibigkeit zu bekämpfen. Die Küche der Ureinwohner Südamerikas, „Tamale Technology“, „Chileology“, „Xocolat“ – das sind die Namen einiger Ausstellungsräume, die das Museum beherbergen soll. Ein Ort dafür ist noch nicht gefunden, immerhin



Diese Ameisen füllen ihre Mägen mit Honig, bis sie sich aufblähen. Die Maya trockneten sie in der Sonne, Kinder verzehrten sie als Süßigkeit.

brauchen die Macher an die 2.000 Quadratmeter Platz im teuren Downtown Los Angeles. Ein prominenter Standort soll es sein, schließlich wird das Museum Tamal das erste Museum seiner Art in den USA. 15 Millionen Dollar wird das kosten. Eröffnen wird das Museum Tamal voraussichtlich 2012.

**Mehr Informationen:**  
<http://museumtamal.org>



## IT'S YOUR CHOICE!

**ALAMO, DER MIETWAGENSPEZIALIST IN NORDAMERIKA LÄSST IHNEN DIE WAHL!**

- CHOICE – Freie Modellwahl in der gebuchten Kategorie an vielen Stationen
- Alamo SaveTime – Beschleunigte Abwicklung am Mietwagenschalter durch Vorabregistrierung auf: [www.alamosavetime.de](http://www.alamosavetime.de)
- Junge moderne Fahrzeugflotte
- Deutscher Mietvertrag
- Deutschsprachiges GPS
- Deutschsprachige kostenlose 24h-Hotline

**Weitere Informationen finden Sie auf:**  
[www.alamo.de](http://www.alamo.de)