

AROMEN UND FARBEN GEMISCHT

Die mexikanische Küche ist nicht nur reich an Gewürzen und Zutaten, auch Farben sind bei einigen Gerichten wichtig. So hat das Nationalgericht die Farben der mexikanischen Flagge.



Länderküchen
Die Gastronomie in der Schweiz ist vielfältig. Dies auch dank der Einwanderer, die ihre Küche mitbrachten.

Wer an die mexikanische Küche denkt, dem kommen oft scharfe Chilis, Mais oder Bohnen in den Sinn. «Das sind sicher wichtige Lebensmittel in der mexikanischen Küche. Aber unsere Küche bietet noch viel mehr», sagt Aaron Langolf. Er führt zusammen mit Eddy Hernandez das Restaurant La Taquería in Zürich. Tacos sind eines der wichtigsten Gerichte in Mexiko. Man isst sie oft zu Hause oder auch auf der Strasse, wenn man unterwegs ist. Die Basis sind Maistortillas, die mit Fleisch, Gemüse, Kürbis, Steak, Poulet oder

Fisch gefüllt werden. «Häufig haben die Mexikanerinnen und Mexikaner Familienrezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben werden», sagt Aaron Langolf. Er selbst ist in San Diego aufgewachsen. Die kalifornische Stadt liegt unmittelbar an der mexikanischen Grenze. Eddy Hernandez ist gebürtiger Mexikaner.

In Mexiko gibt es einige Gerichte, die an speziellen Anlässen gekocht werden. Am 16. September, dem Nationalfeiertag, isst man oft Chiles en nogada (im Bild rechts). Dies ist ein traditionelles Gericht, das aus gefüllten Poblano-Paprika besteht. Die Füllung ist eine

Mischung aus Hackfleisch, Rosinen, einer Walnussauce und Granatapfelkernen. Die grünen Paprika, die weisse Sauce und die Granatapfelkerne symbolisieren die Nationalfarben Mexikos. Am Día de Reyes, dem Dreikönigstag, isst man Rosca de Reyes, das ist ein festlicher mexikanischer Kuchen. Er besteht aus einem leicht süssen, aromatisierten Hefeteig in Ringform. In den Teig werden kleine Figuren aus Porzellan oder Plastik gesteckt, die das Christkind symbolisieren. Wer so eine Figur erwischt, muss beim nächsten Familientreffen das Essen bezahlen. «An Weihnachten und Neujahr

isst man Tamales (im Bild links). Das ist ein Gericht aus Maisteig, das mit Fleisch, Käse oder mit süssen Zutaten wie Beeren gefüllt und in Maisblätter gehüllt wird.» In Mexiko sind Familienfeiern sehr wichtig. Dazu bringt jeder etwas zu essen mit, das man miteinander teilt.

In Mexiko sind fast alle Lebensmittel scharf

In der mexikanischen Küche wird sehr viel Chili verarbeitet. Diesen gibt es getrocknet, geräuchert oder frisch. «Bei uns ist wirklich fast alles scharf. Sogar in Süssig-

keiten befindet sich Chili.» Weitere wichtige Zutaten sind Bohnen, Reis, Avocados, Limetten, Vanille, Koriander, verschiedene Kräuter oder Kakao. «Ausserdem gibt es in Mexiko viele verschiedene Käsesorten», erklärt der Gastronom, der unter anderem in Kalifornien erfolgreich Restaurants geführt hat. Eddy Hernandez war bereits erfolgreicher Gastronom in Mexiko. Die beiden haben sich vor zwölf Jahren in der Schweiz kennengelernt. «Damals gab es kaum authentische mexikanische Restaurants hierzulande. Viele boten Tex-Mex-Küche an, was nicht dasselbe ist.» **DANIELA OEGERLI**



Mehr Informationen unter:
lataqueria.ch

ANZEIGE

diga
möbel

HOTEL-Zimmer einrichten.

diga.ch/hotel

HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

Rund 3000 Lernende haben unsere Zeitung abonniert.

DU AUCH?

hotellerie-gastronomie.ch/Abo

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

SPECIAL GEWINNSPIEL

SICHERE DIR EINES VON **100 KOSTENLOSEN NFC-PAKETEN!**

IM WERT VON JE CHF 170
Und gewinne Preise im Wert von über CHF 5'000!

Teilnehmen und gewinnen!

OpinStar.com