

essen & trinken

*Brot
backen*

VON BAGEL
BIS PITA

Heiß geliebt:
Hähncheneintopf
mit Möhren und
Harissa

**PASTA-
BLÜTE**

Die neue
Nudelkunst

**SÜSSES
MIT MOHN**

Strudel,
Pie und
Milchreis

**REISEN:
SÜDTIROL UND
MEXIKO**

Köstliche Eintöpfe

Mit Hähnchen, Rind, Lachsklößchen und ganz
viel Gemüse – würzig, wärmend, wunderbar!

BUNT WIE DAS LEBEN

Nicht nur der Mais leuchtet hier rot, violett oder blau, auch die Foodszene in Mexiko-Stadt ist überaus farbenfroh. Gastronomen und Köchinnen entdecken hier ein jahrhundertealtes Erbe neu und lassen Mexikos kulinarische Vielfalt aufleben

TEXT FRANK STEINHOFFER FOTOS UTA GLEISER

Vom Supperclub zum Sterne-Restaurant: Ana Dolores vom „Esquina Común“ ist der Shootingstar der Gastro-Szene in Mexiko-Stadt

Streetfood-Klassiker: Tacos sind in Mexiko allgegenwärtig – und werden vielfältig gefüllt, hier etwa mit panierter Avocado, Bohnen und Tomaten-Salsa



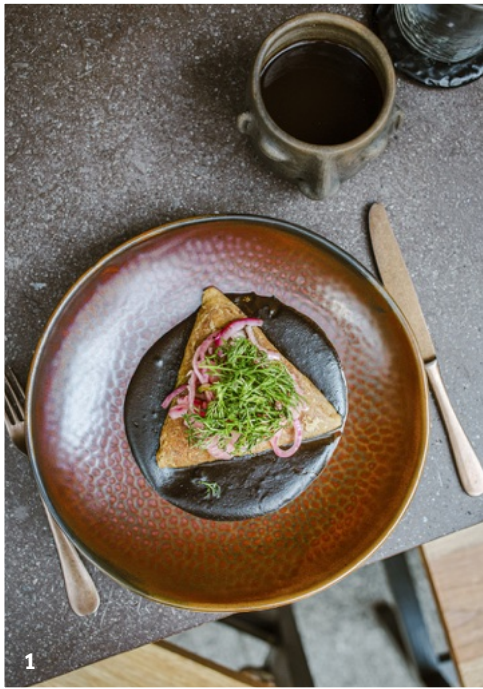
Mitternacht in Mexiko-Stadt. Der Verkehr ruht, die meisten Menschen sind zu Hause. Doch in einer Lagerhalle im Viertel San Miguel Chapultepec wird noch geschuftet – wie üblich. Millionen von Mitarbeitern sind am Werk. Sie haben abenteuerliche Namen. Und sie sind unschlagbar darin, Nahrung zu veredeln.

Wenige Stunden später erwacht die Metropole: Draußen rollen Autos über Stadtautobahnen, Straßenhändler verteilen dampfende Maisteigtaschen. Drinnen, im kleinen Raum der Lagerhalle, inspiziert Karla Jaén Dutzende Gläser und Töpfe. Sie zückt einen Löffel. Die Marinade: wunderbar würzig! Die Köchin lächelt: „Mikroorganismen sind die heimlichen Helden unserer Küche.“ Bakterien, Schimmelpilze, Hefen – sie verwandeln Alltägliches in Gaumenfreuden. „Es ist wie Magie.“

Kochkunst mit Kompost

Willkommen hinter den Kulissen des ersten Zero-Waste-Restaurants in Mexiko-Stadt: dem „Baldío“. Bevor das Essen im Gastraum des Lokals landet, wird ein Großteil davon in einer Werkstätte vorbereitet, liebevoll auch „das Gehirn“ genannt. Denn allein für die Planung ist Hirnschmalz gefragt: Täglich trifft feldfrisches Gemüse ein, dazu kommen Küchenabfälle vom Vortag. Kluges Lagern und vor allem Fermentieren helfe, erklärt Chris Locke. „Damit Lebensmittel nicht nur ein Leben bekommen, sondern gleich mehrere.“

Der Engländer ist Chef fürs Fermentieren. Das „Baldío“ nutze überwiegend den Wunderpilz Koji, der in Japan und China seit Jahrtausenden beliebt ist.



1

Baldío

1 Hohe Ziele: Gerichte wie Maisteigtaschen mit Rindfleisch, Zwiebeln und schwarzer Mole entstehen aus lokalen Produkten und möglichst abfallfrei
2 Grünes Duo: Die Gründer Pablo und Lucio Usobiaga versuchen mit ihrem Zero-Waste-Restaurant auch die alten Wassergärten der Stadt zu erhalten
3 Schickes Recycling: Die Einrichtung wurde mit viel Altholz gestaltet



2



3

„So werden Fischgräten zu einer aromatischen Fischsauce. Und Brotreste zu würzigem Shoyu.“ Aber auch uralte mexikanische Techniken kommen zum Einsatz: Fruchtschalen der Mango oder der Kaktusfeige Xoconostle werden für Tepache verwendet. Die fermentierte Limo hat schon Azteken erfrischt. „Nichts verschwenden, alles wiederverwenden“, so bringt Karla die Philosophie auf den Punkt. Für die Köchin, welche die Werkstätte leitet, war das anfangs eine Umstellung. Aber nun gehe es ihr wie dem ganzen Team: keine Abfalleimer mehr, dafür Kühlschränke voller Kreativität! Jeder tüftelte daran,

wie selbst aus einem Gemüsestrunk eine Geschmacksexplosion wird. Sobald alles vorbereitet ist, bringt ein Lastendreirad das Essen zwei Kilometer weiter ins „Baldío“.

Das Restaurant liegt in einer ruhigen Seitenstraße in Condesa, einem der angesagten Viertel. Es ist klein, gemütlich, die Theke zur Straße hin offen. Wie bei den Zutaten bekommt auch bei der Einrichtung alles eine zweite Chance: Die Möbel sind aus wiederverwendetem Pinien- und Eichenholz gefertigt, das Besteck aus recyceltem Kupfer.

Gerade laufen die Vorbereitungen für das einjährige Jubiläum. Die beiden



Ehrlich und direkt: Im Erdgeschoss des „Maizajo“ werden frisch zubereitete Tacos direkt an der langen Theke serviert

Gründer, die Brüder Pablo und Lucio Usobiaga, decken den Tisch für ihre Familien. Es ist Saison für Chiles en Nogada, gefüllte Poblano-Chili mit Walnusssauce und Granatapfel. Die härteste Restaurantkritik steht bevor: Die Mutter wird den Klassiker testen.

Ihre beiden Söhne sind naturnah aufgewachsen, verbrachten als Kinder Wochenenden auf der Familien-Ranch. Pablo studierte Jura, gründete ein Solarunternehmen – und verkaufte es wieder. Das Geld steckte er in eine Bar. „Dort konnte ich meine ganze Platten-sammlung unterbringen“, feixt er. Lucio hat Philosophie studiert und den Hörsaal gegen den Acker eingetauscht. Seit Jahrzehnten widmet er sich im Projekt „Arca Tierra“ mit Kleinbauern dem Erhalt von Chinampas.

Geführdetes Kulturerbe

Die Wassergärten befinden sich in Xochimilco, einer alten Seenlandschaft im Süden der Stadt, die unter Zersiedelung und Übertourismus leidet. Noch vor den Azteken siedelten hier Gemeinschaften, legten Kanäle und schwimmende Gärten an. Und betrieben ökologische Landwirtschaft – vor über 1000 Jahren. „Die Chinampas sind ein Eckpfeiler des Restaurants“, erklärt Lucio. Von dort komme ein Großteil der Lebensmittel. Dazu Forellen aus Michoacán, Tomaten aus dem Bundesstaat Mexiko. „Hinter jeder Zutat steckt ein Ort und ein Gesicht“, erklärt Lucio stolz.

Pablo nickt. „Wir wollen zeigen, dass es geht: Auf Kleinbauern setzen statt auf Großhändler – und null Abfall produzieren.“ In der Regel erzeuge ein Restaurant 30 Prozent Müll. Das Ziel sei es, diesen Wert auf unter drei zu bringen. „Wir sind noch nicht perfekt“, gibt Pablo zu. Aber die Wertschätzung aller

Beteiligten zeige: Echter Wandel ist möglich. Das „Baldío“ habe ihn optimistischer gestimmt. Das zufriedene Lächeln der Mutter beim Probieren der Chiles en Nogada dürfte die Laune weiter heben. Und das Essen? Der über dem Grill geröstete Brokkoli auf cremigem Pipián, einer traditionellen Sauce aus püriertem Gemüse, schmeckt leicht und zugleich herzhaft. Die glasierte Forelle überzeugt mit einem wunderbaren Umami-Geschmack, das Fleisch vom grasgefütterten Hausschwein hat eine äußerst zarte Textur.

Im „Baldío“ wird achtsam gekocht. Über Jahrhunderte bewährte Methoden

der Fermentation und des Gemüseanbaus kommen kulinarisch zur Geltung. „Die Zukunft ist uralte“, so die Losung der Usobiaga-Brüder. Ein Satz, der nachhaltig, wenn es um traditionelle mexikanische Küche geht. Sie gehört mit der französischen, italienischen und der Mittelmeerküche zu den wenigen Küchen, die von der UNESCO als immaterielles Kulturerbe ausgezeichnet wurden. Ein Bissen, 1000 Jahre Tradition. Wie mit solch reichem Erbe umgehen?

Mais in all seiner Vielfalt

Santiago Muñoz Moctezuma hat sich dazu der Welt des Mais verschrieben.

Maizajo

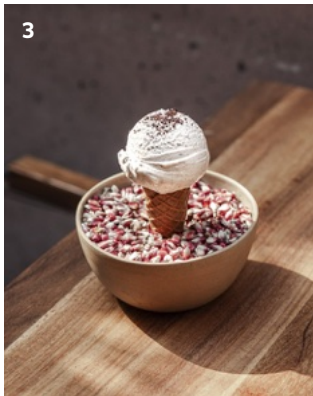
1 Kolben-Kenner: Koch Santiago Muñoz Moctezuma hat sich ganz der mexikanischen Mais-Vielfalt verschrieben

2 Mole-Magie: Unten gibt's Tacos über den Tresen, oben im Restaurant werden an eingedeckten Tischen Gerichte wie Schweinebauch mit Tomatillo-Kürbis-kern-Mole serviert

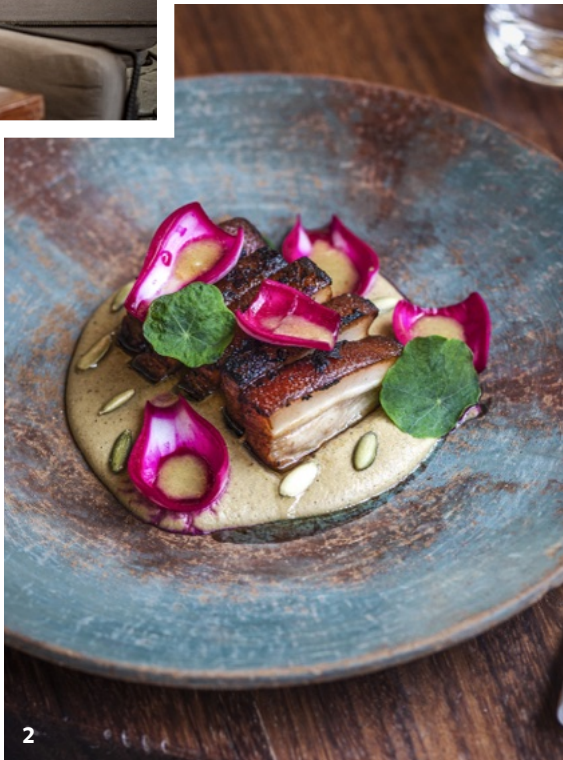
3 Exoten-Eis: Grundlage für die kalte Kugel ist Pinole – ein geröstetes Maismehl aus einer bläulichen alten Sorte



1



3



2



Mexiko-Stadt, so weit das Auge reicht: In der Metropolregion leben über 22 Millionen Menschen

DER NÄCHSTE TACO IST NIE WEIT ENTFERNT

ben, die einen Regenbogen aus Körnern bilden. Vor Jahren habe er in der Küche der Restaurant-Legende „Nikos“ von Gerardo Vázquez Lugo gearbeitet. Mit Anfang 20 schickte ihn sein Mentor zu einem Produzenten aufs Land.

„Zum ersten Mal habe ich verschiedene Maiskolben gesehen – gelb, blau, rosa. In diese Vielfalt habe ich mich verliebt.“ Plötzlich fragte er sich: Warum esse ich täglich Tortillas, weiß aber nichts über die 220 mexikanischen Maissorten und deren Anbau? Das wollte er ändern. Neun Jahre lang lernte er von Kleinbauern, mit denen er bis heute zusammenarbeitet. „Am Ende feiert das ‚Maizajo‘ die Kultur von Mais.“ Ein Erbe, das in Gefahr gerate. Durch Industrialisierung, Monokultur, Genmais. „Dabei ist Mexiko wie Criollo-Mais: eine vielfältige, bunte Mischung“, betont Santiago.

Tausende von Taquerías

Ein Gang durch die Straßen zeigt, wie Mais in das Leben eingewoben ist. Fast an jeder Ecke befindet sich ein Stand mit Maisfladen. Das nationale Statistikamt Inegi hat 2024 errechnet, dass über 11000 Taquerias in der Metropole existieren. Jeder der über 22 Millionen Bewohnerinnen und Bewohner muss höchstens fünf Minuten laufen, um einen Taco zu bekommen. Kurz: Wer in Mexiko-Stadt keine Taquería besucht hat, war nicht hier.

Ein Muss ist auch der Besuch der Märkte. Sie sind Orte des Miteinanders, in denen fast jeder Bedarf gedeckt wird.

In seinem Restaurant „Maizajo“ huldigt er auf zwei Stockwerken der Kulturpflanze. In der Taquería im Erdgeschoss werden Maiskörner in der offenen Küche mit Wasser und Kalk gekocht und eingeweicht. Nixtamalisation heiße diese uralte Technik, erklärt Santiago. Sie mache den Maisteig nährstoffreicher und leicht verdaulich. „So bekommt alles einen tiefen, authentischen Geschmack.“ Der Teig wird hier gemahlen, zu Tortillas geformt, zu Tacos gefüllt – und direkt an der Theke serviert.

Besonders köstlich schmeckt der Taco mit Rindfleisch und der luftgetrockneten Longaniza-Wurst. Die Salsa

aus Habanero-Chilis von Santiagos Mutter verleiht ihm eine angenehme Schärfe. Im Lokal brutzelt es, Gespräche stapeln sich. „Hier, probier mal“, klingt es aus einer Ecke. Santiago strahlt die Nahbarkeit des Ortes aus: „Sag lieber Tortillero zu mir als Chefkoch“, grinst er und führt nach oben.

Im oberen Speisesaal wird an Tischen eingedeckt. Hier ist die Küche etwas gehobener, es gibt etwa im Agavenblatt geschmorte Enten-Tetela, eine dreieckige Tortilla mit Bohnenmus und Ananas-Pico-de-Gallo, einer mexikanischen Tomaten-Salsa mit Chilis. Santiago deutet auf einen Korb bunter Maiskol-

SKORPION, CHILI ODER Zauber? DIE MÄRKTE BIETEN ALLES

Im Mercado de San Juan etwa gibt es den Fang des Tages – von Atlantik und Pazifik. Aber auch Alligator, Leguan und Skorpion. Im Mercado de Sonora warten Liebeszauber und Hexerei.

Im Mercado de Jamaica fällt das Sonnenlicht durch die Schlitze des Metaldachs und wirft Schatten auf das bunte Treiben: Überall sind Schnittblumen und Pflanzen. Über 5000 von ihnen verbringen ein duftendes Dasein auf Mexikos größtem Blumenmarkt, bevor sie an Floristen oder ins Ausland verkauft werden. Dazwischen ruhen Säcke mit Jamaica-Hibiskus, der für Agua fresca – eine Art mexikanischer Fruchtschorle – oder als Taco-Füllung verwendet wird.

Folgenreiche Gastro-Kritik

Mittendrin sucht Ana Dolores nach kulinarischen Schätzen. Die findet sie an allerlei Ecken: hier eine essbare Blüte, da Käse aus Oaxaca, dort eine Tropenfrucht. Die junge Köchin lässt sich durch den Strom an Farben treiben, fragt einen Händler nach Zubereitungstipps, plaudert strahlend mit einer Señora, deren kleiner Hund mit Brille durch die Korridore wackelt.

Nicht nur der Hund, auch die Gastro-Szene hat Ana ins Herz geschlossen. Die mexikanische Köchin hat in Lima studiert und dort ihre Techniken verfeinert. „Ich wollte wissen, wie eine gute Ceviche gemacht wird“, erzählt sie. Zurück in Mexiko arbeitete sie in einer



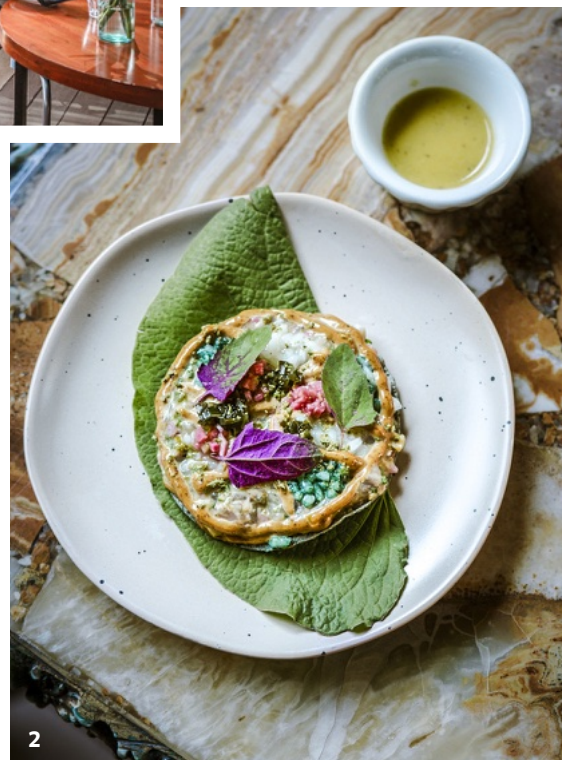
1

Esquina Común

1 Lauschig: Für ihr Restaurant haben Ana Dolores (rechte Seite) und Carlos Pérez-Puelles eine Dachterrasse umgestaltet

2 Knusprig: Zum Auftakt schickt das Küchenteam zum Beispiel eine Forellen-Tostada mit Kräuterreis, Jicama-Knolle, Chili-Sauce mit Mandarine und einer Mayonnaise mit Chilipaste

3 Kräftig: Tiki-Shake mit weißem Rum, Bitterlikör, Zitronensaft und einem Sirup mit Ananas und Gewürzen



2



3

Experimentierküche für Mais. Mit ihrem Partner Carlos Pérez-Puelles gründete sie Ende 2021 in der eigenen Wohnung einen Supperclub und bekohte am Wochenende Gäste – die Anfänge des heutigen Restaurants „Esquina Común“.

Ausgerechnet eine Gastro-Kritik in der „New York Times“ wurde ihr zum Verhängnis. Der damalige Vermieter bekam Wind davon; drohte, die Miete um das Dutzendfache zu erhöhen. Sonst: Rausschmiss! „Ich dachte mir, Alter, das Apartment hat ja noch nicht mal eine richtige Küche!“, erinnert sich Ana. Nach langer Suche fanden die

beiden schließlich eine Dachterrasse in Condesa und verwandelten sie in mühsamer Kleinstarbeit in ein Restaurant. Am Ende der Renovierungen hatten sie noch 400 Pesos übrig – knapp 20 Euro.

Kochen mit Cariño

Für Ana hat Kochen viel mit Zuneigung zu tun: Cariño. „Es wurde doch erfunden, um zu verwöhnen“, sagt sie. Die heutige Kochweise sei ihr manchmal zu kühl. Vielmehr ginge es darum, empathisch auf sein Gegenüber einzugehen. Sie verschlinge zum Beispiel Bücher über Magie und medizinische Kräuter. Als einige ihrer Kollegen unter Depres-



Shopping unter Piñatas: Auf dem bunten Mercado Jamaica sucht Ana Dolores nach interessanten Zutaten für ihr Restaurant „Esquina Común“

ELEGANTE VIERTEL VOLLER KUNST UND FEINER KÜCHE

sionen litten, entwickelte sie ein Anti-Traurigkeits-Dessert aus Erdbeeren, der stimmungsaufhellenden Safranmalve Damiana und mexikanischer Duftnessel. „Mit ein paar Blumen, quasi einem kleinen Blumenstrauß, der sagt, dass alles gut wird.“

Filmreif und magisch

Immer wieder ermutige sie ihr junges Team, nicht nur Rezepten zu folgen, sondern den eigenen Geschmack, das eigene Wesen zu ergründen. Und ihr Wesen? Ana überlegt. „Ich koche wie eine Abuela, die halb Peruanerin und halb Mexikanerin ist.“ Das Restaurant der Großmutter mit doppelter Kochbürgerschaft ist bis auf einen Tisch ausgebucht. Quentin Tarantino, Meister der filmischen Essensszenen, würde hier sofort die Kamera zücken. Auf der Dachterrasse wuchern Pflanzen, die Holzdielen knarzen, aus den Boxen strömen Cumbia-Klänge. An den Wänden hängen Vintage-Poster über paranormale Aktivitäten.

Auch das wechselnde Menü grenzt an Zauberei. Ana Dolores und ihr Team malen bei jedem Gang bunte Geschmacksbilder. Etwa bei einer Forellen-Tostada mit Kräuterreis: Die knusprige Tortilla schmeckt rauchig, würzig und süßscharf – dank eingelegter Jicama-Knolle, einer Chili-Sauce mit Mandarine, und Chintextle, einer Paste aus geräucherten Chilis. Auch das Agua-chile, Mexikos Variante einer Ceviche,



1

Fierro

1 Wohlfühlküche mit Wumms: roter Reis mit confiertem Schweinebauch und Jocoque, einer Joghurt-Zubereitung

2 Gastgeber mit Herz: Roberto De Los Santos und Köchin Lucía Cañas Ortiz führen mit dem „Fierro“ auf neuartige Weise die Tradition der Cantinas fort, einer geselligen Mischung aus Bar und Restaurant



2

ist mit dem Fisch des Tages, Maracuja und Avocado ein kleines Meisterwerk.

Teil des kulinarischen Kulturerbes ist auch ein gastronomisches Konzept, das schon Jahrhunderte überdauert hat: die Cantina, eine Mischung aus Bar und Restaurant. Menschen kommen nicht nur zum Essen und Trinken hierher, sondern auch zum Verweilen. Insbesondere zur Sobremesa, der Zeit des Müßiggangs nach dem Essen, wenn Geschichten und Gespräche aufgetischt werden.

Eine zeitgemäße Interpretation einer solchen Cantina liefert das „Fierro“. Im Norden Mexikos ein Ausruf, um enthusiastisch zuzustimmen. „Sehen wir uns

heute Abend?“ – „Fierro!“ Die Einrichtung vermittelt direkt Gemütlichkeit: kleine Tische, vertäfeltes Holz, eine Schwingtür und die obligatorische Bar, an der nur mexikanische Destillate und Weine über den Tresen gehen.

„Die Küche im ‚Fierro‘ ist vom Nordosten Mexikos inspiriert“, erzählt Lucía Cañas Ortiz, die in Restaurants in Mexiko, Spanien und im „Schlosshotel Hirschen“ in Österreich gekocht hat. „Mit modernen Noten, sehr leicht zu verstehen.“ Der rote Reis mit Schweinebauch-Chicharrón und Jocoque, eine Art abgetropfter Joghurt, erinnert an einen Klassiker in mexikanischen Haushalten.



1

1 Ikonische Figur: Im Viertel Coyoacán, wo Frida Kahlo lange gelebt hat, ist die Künstlerin bis heute präsent – etwa als Wandgemälde

2 Süße Tradition: Diese Törtchen gewähren einen kleinen Einblick in das riesige Sortiment der fast ein Jahrhundert alten „Pastelería Ideal“



2

Die nordmexikanische Note macht die Zubereitung nach Art von La Ramos aus, erklärt Lucía, einer bekannten Metzgerei in Monterrey. Der Schweinebauch wird lange im eigenen Sud geschmort statt schnell frittiert – mit herrlich saftigem Ergebnis. Eine Wucht ist auch das gegrillte Rindfleisch von einer Ranch aus Chihuahua, mit einer würzigen Jus, die über 24 Stunden simmerte. Im „Fierro“ treffen die Gerichte optisch den Punkt – und geschmacklich die Seele des Nordens. Und nach dem Essen? Kommt erst mal nicht die Rechnung, sondern der Tischnachbar zum gemütlichen Austausch.

Mexiko-Stadt ist voller einfacher Lokale mit quirlicher Atmosphäre. Aber man findet hier auch Restaurants wie das „Rosetta“. Es ist einer dieser wirklich raren Orte auf der Welt, die eine eigene kleine Welt sind und sich selbst genügen. In denen die Zeit stillsteht und fliegt. Traditionen gewahrt und doch hinterfragt werden. Und die oft ohne viel Aufhebens entstehen.

Odyssee bis zum Erfolg

Denn wer konnte 2009 ahnen, dass alles gut geht? Damals mietete Elena Regadas eine alte Stadtvilla in Roma an – ein Viertel, dessen Häuser den Stolz

vergänger Jahre tragen. Dort gründete die mexikanische Köchin ein Underground-Restaurant und empfing Gäste hinter verschlossenen Türen. Drei Tage die Woche. Eine Taktung, die der damals jungen Mutter erlaubte, Arbeit und Familie unter einen Hut zu bringen.

Elena hatte eine Odyssee hinter sich: Englische Literatur in Mexiko-Stadt studiert, als Küchenhilfe gejobbt und ihrem Bruder Carlos beim Low-Budget-Catering seines Debütfilms „Japón“ beigestanden. Dann das French Culinary Institute in New York, vier prägende Jahre im legendären italienischen Restaurant „Locanda Locatelli“ in

FÜR VIELE JUNGE TALENTE IST ELENA EIN IDOL

London, dann das Underground-Projekt. Im Februar 2010 hat sie schließlich den Schritt gewagt und ein Restaurant eröffnet. Darin legt sie seit mehr als einer Dekade den Facettenreichtum der mexikanischen Küche frei.

Einige Dinge hätten sich über die Jahre nicht verändert, verrät sie in der Bar ihres Restaurants. Etwa ihre Wertschätzung für Zutaten: „Sie geben den Ton eines Gerichts an, die Jahreszeiten bestimmen es.“ Die Natur sei bereits perfekt und liefere genau das, was wir brauchen. Jede Frucht, jedes Gemüse habe seine Zeit der Entfaltung.

Essbare Landschaften

Obendrein würden in Mexiko über 2000 essbare Pflanzen und Kräuter existieren. Diese enorme Vielfalt wolle sie achten. Auf Reisen, in Büchern und Gesprächen spüre sie der Biodiversität ihres Landes nach, suche seltene, kaum benutzte Zutaten.

Gerade baue sie Nance in ihre Gerichte ein. Diese Frucht erinnere leicht an einen Käse mit tropisch-aromatischem Geschmack. Beim Fermentieren dachte sie nur: „Was ist das für eine unglaubliche Frucht, die ich bisher nicht beachtet habe?“ Mit solchen Zutaten hat Elena Reygadas einen unverkennbaren Küchenstil entwickelt. Sie kreiert Nachspeisen ohne Zucker und löst Hierarchien auf, indem sie Fleisch, Fisch und Gemüse auf die gleiche Stufe setzt. „Ich

glaube nicht, dass Hummer besser ist als Brokkoli“, erzählt sie. Auch sonst versuche sie, mit kulinarischen Konventionen zu brechen. Und auch mit sozialen: Im „Rosetta“ arbeiten über 50 Prozent Frauen. 2023 rief Elena ein Stipendium zur Förderung junger Köchinnen aus.

Das Essen im bildschönen Restaurant ist zum Niederknien. Elena Reygadas kocht mit viel Gefühl für Feinheiten. Hier erlebt man das Erdige eines Tamarind-Nicuatole, einem gallertartigen Flammeri aus Mais. Und nicht zuletzt die Finesse von Kohl-Tacos, warm serviert mit Pistazienpüree und Romeritos, gedämpften Seetangsprossen. Elena Reygadas zeigt, dass es nicht eine mexikanische Küche gibt, sondern viele. Es braucht ein Leben, um diese Vielfalt kennenzulernen. Oder einen Ort wie Mexiko-Stadt.



»e&t«-Autor Frank Steinhofer lebt als Schriftsteller und Journalist in zwei Welten: Im Sommer in seinem Pfälzer Heimatort Dahn, den Rest des Jahres in Mexiko-Stadt.

Autorenporträt: Mathias Bothor

Rosetta

- 1 Voller Aromen: Gerichte wie Wirsing-Tacos mit Pistazienpüree und gedämpften Seetangsprossen zelebrieren die Vielfalt der mexikanischen Pflanzenwelt
- 2 Voller Neugierde: Elena Reygadas sucht ständig nach neuen einheimischen Zutaten und ist für viele Köchinnen zum Idol geworden
- 3 Voller Eleganz: Über dem Restaurant befindet sich der „Salón Rosetta“, eine intime Bar mit Balkon und Balustraden



SERVICE

Essen & Trinken

Arca Tierra Den Sonnenaufgang in den Kanälen verbringen und auf einem Feld über dem Feuer zubereitete Gerichte genießen – solche Erlebnisse sind bei diesem Kleinbauern-Projekt möglich und über die Website buchbar. www.arcatierra.com

Baldío Erstes Zero-Waste-Restaurant in Mexiko-Stadt. Condesa, Antonio Solá 26, www.baldio.mx

Esquina Común Originelle, junge Sterne-Küche auf einer sonnigen Dachterrasse. Condesa, Fernando Montes De Oca 86, www.instagram.com/esquinacomun

Fierro Zeitgemäße Cantina mit exzellenter Küche aus dem Norden von Mexiko.

Cuauhtémoc, Calle Marsella 53, www.instagram.com/fierrocdmx

Maizajo Unten Taquería, oben Restaurant: Hier gibt es Mais in seiner ganzen Vielfalt. Condesa, Fernando Montes De Oca 113. www.maizajo.com

Rosetta Elena Reygadas wurde 2023 von der Jury der Rangliste „50 Best“ als weltbeste Köchin ausgezeichnet. Ihr Restaurant ist der bildschöne Klassiker, um mexikanische Kochkunst kennenzulernen. Roma, Colima 166. rosetta.com.mx

Einkaufen

Mercado de San Juan Traditioneller Markt für Fisch und Spezialitäten wie Leguanfleisch und Skorpione. Unbedingt vor Ort zu Mittag essen!

Pastelería Ideal Traditionsreiche Konditorei mit sehr breitem Sortiment an süßen Backwaren. Centro, Av. 16 de Septiembre 18, www.pasteleriaideal.com

Xinú Handgemachte Düfte mit Zutaten aus Zentral- und Südamerika, inszeniert in atemberaubender Architektur. u. a. Juárez, Calle Marsella 68, xinu.mx

Schlafen

Ryo Kan Verstecktes Kleinsthotel im japanischen Stil. Mit Suiten und Freiluft-Onsen. DZ ab 80 Euro; Cuauhtémoc, Río Pánuco 166, www.ryokan.mx

Ignacio Guest House Ehemalige Stadtvilla mit fünf Suiten. Von außen unscheinbar, innen ein ruhiges Kleinod mit exzellenter Lage. Alle Zimmer öffnen sich zu

einem lauschigen Kakteengarten. DZ ab 250 Euro, Roma, Río Pánuco 166, www.ignacia.mx

Nima Local House Hotel Das historische Gebäude war einst das Zuhause von Guillermo Tovar y de Teresa, einem der größten Kunstsammler Mexikos. Außergewöhnliche Kombination aus Luxus und persönlicher Atmosphäre. DZ ab 490 Euro, Roma, Colima 236, www.hotelnima.com

Mobilität

Einfachstes Transportmittel ist die Taxi-Alternative Uber. Eine gute Alternative sind die städtischen Fahrräder von „Ecobici“, die zum Beispiel eine Woche lang gemietet werden können. ecobici.mx



Eine Metropole im Foodie-Fieber: veganer Taco-Stand im Trendviertel Roma Norte