

Küchen&Design


MAGAZIN

M e x i k o

Magisches Mexiko Land und Leute - **Zu Gast** Küche mit Panoramablick - **Tortillas, Mezcal & Avocados** - **Cazuelas** Ton, Steine, Scherben - **Der Acapulco Chair** - **Kakteen** - **Frida Kahlo** Ihr Leben - **Beton-Architektur**



SIEMENS



studioLine.
Designed to make
a statement.

Entdecken Sie die exklusive Einbaugeräte-Reihe für
höchste Ansprüche. studioline-welt.de

Die Zukunft zieht ein.

studioLine

Siemens Hausgeräte

¡BIENVENIDOS!



Willkommen!

Knapp zwei Millionen Quadratkilometer groß, voller lateinamerikanischem Stolz und gefeiert für seine kontrastreichen Landschaften vom Traumstrand über die Wüste bis zum Regenwald: Haben Sie Lust, mit uns Mexiko zu erkunden? Die kulturellen Schätze dieses Landes sind bemerkenswert. Nicht nur die weltberühmten Ruinen und Mayastätten sind noch erhalten, sondern auch jahrtausendealte Traditionen, Rituale und Handwerkskünste, die uns bis heute unvergleichliche Produkte bescheren, sei es ein handgewebtes Sofakissen, ein Tonkochtopf oder der Agavenschnaps Mezcal. Besonders Kurioses findet man übrigens auf dem Hexenmarkt in Mexiko City. Ein weiterer magischer Ort, wenn auch auf ganz andere Weise, ist das Frida-Kahlo-Museum. Gemälde, Fotos, originale Möbel und Dekorationsgegenstände verzaubern in dem Geburtshaus der Ausnahmemalerin

und Kunstikone Jahr für Jahr die Besucher. Frida Kahlo liebte ihren dicht bepflanzten, grünen Innenhof, und damit ist sie keine Ausnahme. Pflanzen steigern unser Wohlbefinden, egal ob draußen oder drinnen, das ist erwiesen. Grund genug, uns einmal mit einem Kakteenverein zu unterhalten, ganz nach dem Motto „Wie kann ich meinen stacheligen Mitbewohnern etwas Gutes tun?“. Die mexikanische Architektur und die landestypische Küche kommen natürlich auch nicht zu kurz, freuen Sie sich auf ein äußerst nachkochenswertes Rezept. Und apropos Küche: Die zweite Reise hat uns in ein wunderschönes Kochrefugium geführt. Zwar nicht nach Mexiko, aber dieses Design-Highlight wollen wir Ihnen trotzdem nicht vorenthalten. Wer selbst einmal wieder verreisen möchte – einfach beim Gewinnspiel mitmachen. Wir wünschen viel Freude und Inspiration beim Lesen!

Ihre Justyna Wegmann & Ihr Florian Zimborski

Küchen- und Einrichtungsstudio
Wegmann

Zeppelinstraße 17/1, 73760 Ostfildern
Telefon 0711-4560485
info@küchenstudio-wegmann.de
www.küchenstudio-wegmann.de

Creativ-Schreinerei
Wegmann GmbH & Co. KG

Zeppelinstraße 17, 73760 Ostfildern
Telefon 0711-4560485, 0711-16220551
info@creativ-schreinerei-wegmann.de
www.creativ-schreinerei-wegmann.de

Inhalt



Bauten aus Beton
Brutalismus



Küche mit Panoramablick
Zu Gast bei Familie Wehinger



Mexiko
Ein Land voller Mythen und Überraschungen

Seite 1

EDITORIAL
Willkommen
in Mexiko!

Seite 26

GENUSS
Mezcal – aus dem Her-
zen der Agave

Seite 46

AMBIENTE
Buntes
Mexiko

IMPRESSUM

Herausgeber:
Dross & Schaffer Marketing GmbH
Würmstraße 13a, 82166 Gräfelfing
Tel.: 089/89 87 84 0
www.dross-schaffer-gruppe.de

Seite 3

FERNBLICK
Magisches
Mexiko

Seite 32

GENUSS
Avocado – die Super-
frucht aus Mexiko

Seite 48

KUNST & BAU
Frida Kahlo
– Ikone der Kunst

Redaktion & Produktion:
IDENTITYPOOLNEUMANN
Lerchenweg 3, 85764 Oberschleißheim
Tel.: 089/315 36 25
www.ipn00.de

Chefredaktion: Thomas Neumann

Text: Julia Maier, Christian Euler,
Axel Huhn, Susanne Maerzke, Maja
Hernandez, Eva Bistrick

Schlussredaktion: Corinna Volkmer

Art-Direktion: gallo design,
Christian Hundertmark

Grafik: Julia Maier

Titelbild: shutterstock, Kiselev Andrey
Valerevich
Weitere Bildquellen: istockphoto,
shutterstock, unsplash

Druck:
RMO Druck GmbH München

Seite 16

FREISCH EIN
Ausblick
gewinnen

Seite 34

ZEITGEIST
Cazuelas – Ton, Steine,
Scherben

Seite 52

KUNST & BAU
Bauten aus Beton –
Brutalismus

Seite 18

ZU GAST
Kochen mit
Panoramablick

Seite 40

AMBIENTE
Acapulco Chair –
ein Designklassiker

www.kuechen-design-magazin.com

MAKING-OF
nur online:
behind the scenes



Seite 24

GENUSS
Tortillas
de Maíz

Seite 42

AMBIENTE
Im Reich
der Kakteen



PRÄZISION UND LIEBE ZUM DETAIL

Wegmann – ein Name, ein Anspruch, zwei Unternehmen. Die Schreinerei und das Küchenstudio Wegmann bilden eine perfekte Synergie, die es dem Kunden erlaubt auch komplexe Wohnräume mit einem kompetentem Ansprechpartner umzusetzen.



Schon beim Betreten der Unternehmen Wegmann ist spürbar – hier steckt Liebe im Detail. Jedes Möbelstück ist ein Unikat, jedes Holzkonzept ein innovatives Meisterstück. Sympathisch bodenständig erzählt der Geschäftsführer Florian Zimborski, dass sein Team fast alles was man sich vorstellen auch realisieren

kann. Die Expertise aus individuellen Möbelstücken, außergewöhnlichen Lebens-, Wohn- und Küchenkonzepten, lässt daran keinen Zweifel. Profundes Know-how und modernste Technik machen es möglich.

Seine engagierte Mannschaft sorgt zudem dafür, dass man sich als Kun-

de von Anfang an in den richtigen Händen weiß. Ein Vertrauen, das Freiraum für Ideen schafft. Eine über 50-jährige Unternehmenskompetenz ermöglicht es, aus jeder Idee und jedem Budget das Bestmögliche heraus zu holen.

Dieser außergewöhnliche Anspruch setzt sich im Küchen- und Einrich-



AUF EINEN BLICK

aus Tradition besser | außergewöhnliche Handwerkskunst für individuelle Wohnräume | Möbel, Küchen, Innausbau, Holzarbeiten für den Garten | hier werden Ihre Ideen wahr | mit viel Liebe zum Detail entstehen anspruchsvolle Lösungen und stilvolle Unikate | höchste Qualität zu verbindlichen, budgetschonenden Preisen | der perfekte Partner zur Realisierung Ihres ganz persönlichen Holz-Projektes.



tungsstudio Wegmann ganz selbstverständlich fort. Auch hier berät Sie ein Pool von Experten und plant für Sie Ihre Traumküche.

So entsteht Tag für Tag Lebensqualität, die Freude macht. Genau darum geht es Wegmanns. Lebens-, Wohn und Küchenkonzepte zu entwickeln, in denen sich ihre Kunden wohlfühlen.

Florian Zimborski & Justyna Wegmann



Küchen- und Einrichtungsstudio

Wegmann

Küchen- und Einrichtungsstudio Wegmann
Zeppelinstraße 17/1, 73760 Ostfildern-Kemnat

Telefon +49(0)711 / 45 60 485, Telefax +49(0)711 / 45 70 870
info@kuechenstudio-wegmann.de, www.kuechenstudio-wegmann.de



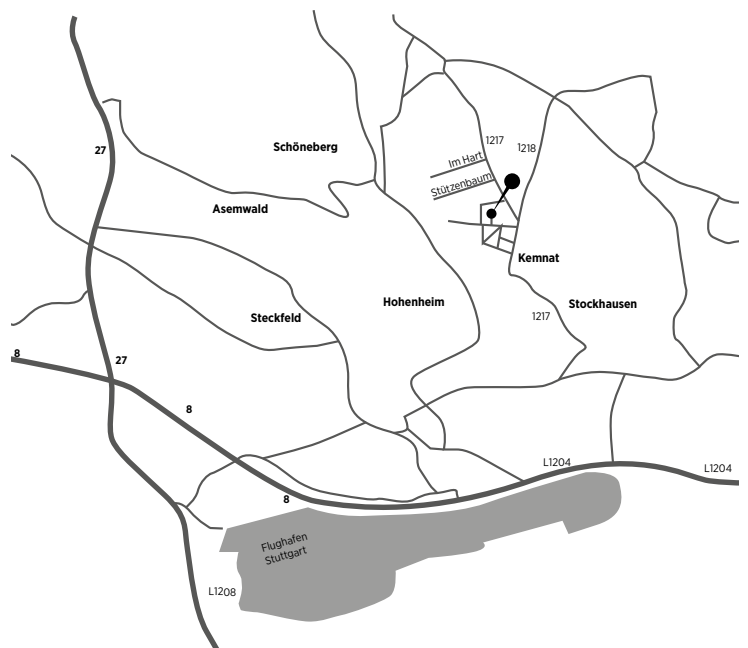
Creativ-Schreinerei

Wegmann

Creativ-Schreinerei Wegmann GmbH & Co. KG
Zeppelinstraße 17, 73760 Ostfildern-Kemnat

Telefon +49(0)711 / 45 60 485 oder +49(0)711 / 16 22 05 51
Telefax +49(0)711 / 45 70 870
info@creativ-schreinerei-wegmann.de, www.creativ-schreinerei-wegmann.de

Öffnungszeiten:
Mo., Di., Do. und Fr. 09.00 – 12.30 Uhr und 14.00 – 18.00 Uhr
Mittwoch und Samstag nach Absprache



MÉXICO
MI AMOR



© shutterstock - Photostock by LEEEM



Mexiko, ein Land grenzenloser Gastfreundschaft, alter Mythen, Traditionen und stolzer Landsleute

Text:
Christian Euler

Pulsierende Städte, palmengesäumte Sandstrände, dampfender Urwald, Folklore und geheimnisvolle Mayatempel. Mexiko ist ein Rausch für die Sinne – und erfüllt all diese Urlaubsträume.

„Es gibt in Amerika und vielleicht auf diesem Planeten kein Land mit größerer menschlicher Tiefe als Mexiko und seine Bewohner. In seinen großen Lichtpunkten wie seinen gigantischen Irrtümern ist dieselbe Verketzung von grandiosem Edelmut mit hoher Lebenskraft, unerschöpflicher Geschichte und unaufhörlichem Werden zu erkennen.“ So beschrieb der chilenische Dichter Pablo Neruda den südlichsten Staat des nordamerikanischen Kontinents, den 2018 rund 42 Millionen Besucher bereisten.

Klischees über Mexiko zu finden ist einfach. Ungleich schwieriger ist es, das fast zwei Millionen Quadratkilometer große Land zu verstehen, dessen komplexe Kultur über die Jahrhunderte von spanischen Eroberern, europäischen Einwanderern und indigenen Völkern geprägt wurde.

Dank des internationalen Flughafens ist Mexiko-Stadt meist der erste Berührungspunkt. Mit ihren mehr als 20 Millionen Einwohnern zählt die Megalopolis zu den größten Metropolen der Erde. Als Fremder kann man schnell den Überblick verlieren. Doch lässt man sich auf die Kapitale ein, wird man mit einem bunten Mix aus Geschichte, Kultur und lebhaftem urbanem Charme belohnt. Im 14. Jahrhundert gründeten hier die Azteken die Stadt Tenochtitlán, auf deren Ruinen das heutige Mexiko-Stadt errichtet wurde. Bisweilen führt dies zu kuriosen Phänomenen. Dem Sockel, auf dem der Unabhängigkeitsengel auf dem Paseo de la Reforma thront, mussten mehrere Stufen hinzugefügt werden, weil sich der Untergrund im Laufe des vergangenen Jahrhunderts zu stark gesenkt hatte.

Herz der Stadt ist die Plaza Mayor mit dem gleichnamigen Tempel, dem majestätischen Palacio Nacional und der großen Kathedrale, deren Bau 1573 begonnen wurde. Das sich unmittelbar an den Plaza Mayor

Vom Tepeyac-Hügel oder auch Hügel der Madonna de Guadalupe aus hat man einen beeindruckenden Blick auf Mexiko-Stadt. In der Mitte sind die Kuppeln der Basilika zu sehen und im Hintergrund die Skyline der Stadt.





anschließende Centro Histórico steht seit 2007 auf der Liste des Unesco-Weltkulturerbes. Es ist das pulsierende Herz der Stadt und verfügt über historische Wahrzeichen aus verschiedenen Epochen, einschließlich der Aztekenzeit. Zu den beliebtesten Vierteln ist während der vergangenen Jahre Colonia Roma mit seinem Mix aus Gotik über Art Nouveau bis hin zum französischen Kolonialstil avanciert. Der Bosque de Chapultepec wiederum ist mit einer Fläche von etwa vier Quadratkilometern die größte grüne Insel inmitten der Stadt und beherbergt Museen von internationalem Rang wie das Museo Nacional de Antropología. Rund 45 Kilometer nordöstlich der Hauptstadt liegt mit Teotihuacán eine der bedeutendsten prähistorischen Ruinenstädte Amerikas. Sie ist vor allem berühmt für ihre Stufentempel. Die Sonnenpyramide etwa ist mit einer Grundfläche von 222 mal 225 Metern, einer Höhe von gut 65 Metern und einem Volumen von rund einer Million Kubikmetern die drittgrößte Pyramide der Welt. Der anstrengende Aufstieg wird mit einer phänomenalen Aussicht belohnt.

Riviera Maya – Karibikflair und Kulturschätze

Eine schnurgerade Straße zieht sich auf der Halbinsel Yucatán vom Flughafen Cancún die Küste hinunter. Die vom Massentourismus geprägte Bettenhochburg steht vor allem bei Partyhungrigen und Cluburlaubern auf der Agenda. 130 Kilometer weiter südlich liegt Tu-

lum, dessen Strand als einer der schönsten der Welt gilt. „Follow that dream“ steht auf dem Stoppschild am Ortseingang. „Breathe“ lauten die Lettern einige Meter weiter. In der Tat sollte man vor lauter Staunen das Atmen nicht vergessen. Um die Jahrtausendwende war der Ort ein Backpacker-Paradies, was auch heute noch sichtbar ist. Doch die Gentrifizierung hat dem einstigen Geheimtipp ihren Stempel aufgedrückt. Viele Kokospalmenhütten am Strand mussten Yoga-Retreats und Hotels weichen. Stand Tulum früher ausschließlich für Natur und Spiritualität, gehören heute Luxus und exklusiver Wellness-Tourismus dazu. Der Puderzuckerstrand erfüllt nach wie vor das Karibik-Klischee. Schier endlos, von sanft in der Brise wogenden Kokospalmen gesäumt, türkisfarben das Meer – atemberaubend schön. Nur nicht mehr so einsam wie damals. Vereinzelt gibt es sie noch: Blumenkinder aus allen Kontinenten, die Marihuana rauchend auf Käufer für ihren selbst gebastelten Schmuck warten. Südlich von Tulum beginnt das Biosphärenreservat Xian Ka'an, das mit seiner vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt und den zahlreichen Mayaruinen zum Unesco-Weltnaturerbe gehört. Unweit davon liegen unzählige Cenotes, für die Region typische unterirdische Seen und Flüsse. Im Schnitt sind sie 15 Meter tief, vereinzelt auch über 100 Meter. Die Maya betrachteten sie als Eingänge zur Unterwelt und nutzten sie häufig als religiöse Opferstätten. Am Nordende Tu-



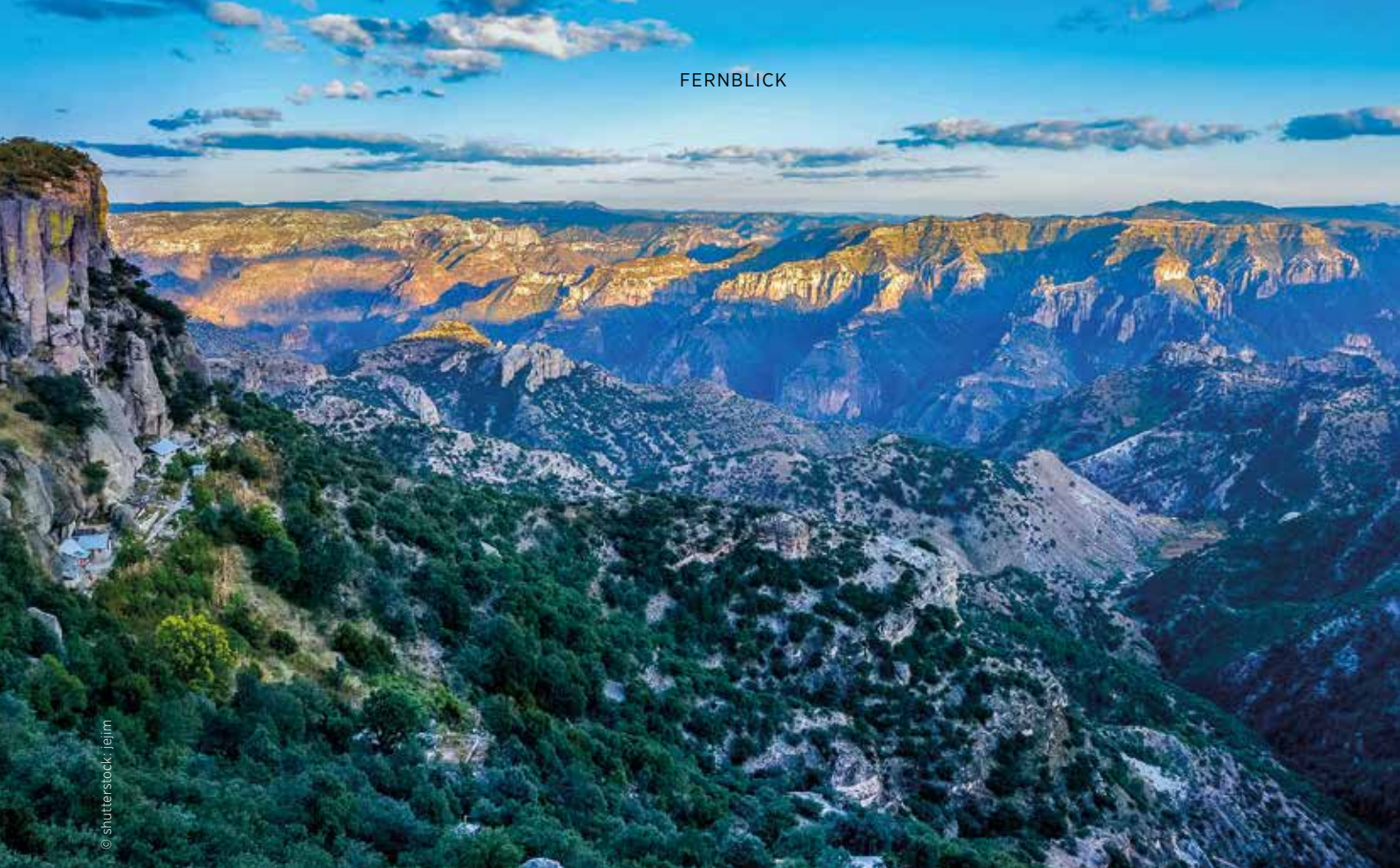
lums thront inmitten einer weitläufigen archäologischen Stätte eine mächtige Pyramide über dem Meer, die zu den meistbesuchten Pyramiden Mexikos gehört. Die Maya errichteten dort eine ihrer wichtigsten Siedlungen.

Mystische Mayawelt

Die Welt der Maya begann vor rund 3000 Jahren. In ihrer Blütezeit um 600 bis 900 n. Chr. beherrschten mehrere Mayastaaten ein Gebiet von fast der Größe Spaniens. Allein in Mexiko sind zehntausende Siedlungsstrukturen registriert. Im Regenwald der Halbinsel Yucatán stehen stumme Zeitzeugen dieses Volkes, das noch heute Rätsel aufgibt. Zu den Attraktionen zählt neben Tulum das 155 Kilometer westlich liegende Chichén Itzá, ein Muss auf jeder Mexikoreise. Die bedeutendste Tempelstadt der Mayas wurde 1988 zum Unesco-Weltkulturerbe und im Juli 2007 zu einem der neuen sieben Weltwunder gekürt.

Jeweils 91 Stufen führen an den vier Seiten zur Tempelpyramide des Kukulcan hinauf, dem Gott der vier Elemente Wasser, Erde, Feuer, Luft. Zusammen mit dem Sockel summieren sie sich auf genau 365 – übereinstimmend mit den Tagen des Jahres. Wäh-





© shutterstock: fejim

rend der Tagundnachtgleiche im März und September kommt es zu einem besonderen Phänomen: Bei Sonnenuntergang bewegen sich die Schatten der Pyramidenplattformen schlangentartig die Stufen hinab und treffen auf die steinernen Schlangenköpfe am Fuße der Pyramide.

Die Magie dieser Mayastätte ist aber auch abseits dieses Phänomens zu erleben. Klatscht man in die Richtung der Pyramide des Kukulkan laut in die Hände, ertönt ein Echo von der Spitze der Pyramide, das dem Geräusch eines Vogels gleicht. Schlägt man die Hände in die andere Richtung zusammen, ist ein Echo zu vernehmen, das sich wie das Rasseln einer Klapperschlange anhört. Von der Spitze der Hauptpyramide aus hört man den Klang des Dschungels. Der Blick schweift über das satte Grün eines Biosphärenreservats. Bald schon könnte ein Zug, der „Tren Maya“, durch die Region fahren. Er ist eines der größten Infrastrukturprojekte des neuen mexikanischen Präsidenten Andrés Manuel López Obrador, der im Dezember 2018 sein Amt angetreten hat. Das Megaprojekt mit geschätzten Baukosten von umgerechnet sieben Milliarden Euro ist hochumstritten, nicht zuletzt weil die Strecke auch durch Naturschutzgebiete führen soll.

© shutterstock: Photostock by LEEEM





Ab 2023 soll der Zug die Halbinsel erschließen, teils auf dem bereits bestehenden Schienennetz, teils auf neuen Streckenabschnitten. Auf einer Strecke von 1525 Kilometern soll der Mayazug mit bis zu 160 Stundenkilometern über die Halbinsel Yucatán führen und Jahr für Jahr rund drei Millionen Touristen transportieren. Insgesamt sind 15 Haltestellen geplant: von den weißen Sandstränden in Cancún bis zu den archäologischen Ausgrabungsstätten Chichén Itzá und Palenque im Bundesstaat Chiapas. Das dortige Königsgrab gehört zu den größten Funden der Mayaforschung. Pakal gilt für viele Experten als der mächtigste Herrscher dieses mythenumrankten Volkes. Er festigte das angeschlagene Reich und machte es zum Mittelpunkt der spätklassischen Mayakultur. Der dichte Dschungel bildet eine eindrucksvolle Kulisse für die außergewöhnliche Maya-Architektur von Palenque. Hunderte von zerstörten Gebäuden sind über 15 Quadratkilometer verteilt, aber nur ein kompakter zentraler Bereich wurde ausgegraben. Alles, was hier zu se-

hen ist, wurde ohne Metallwerkzeuge, Packtiere oder das Rad gebaut.

Surfen am Pazifik

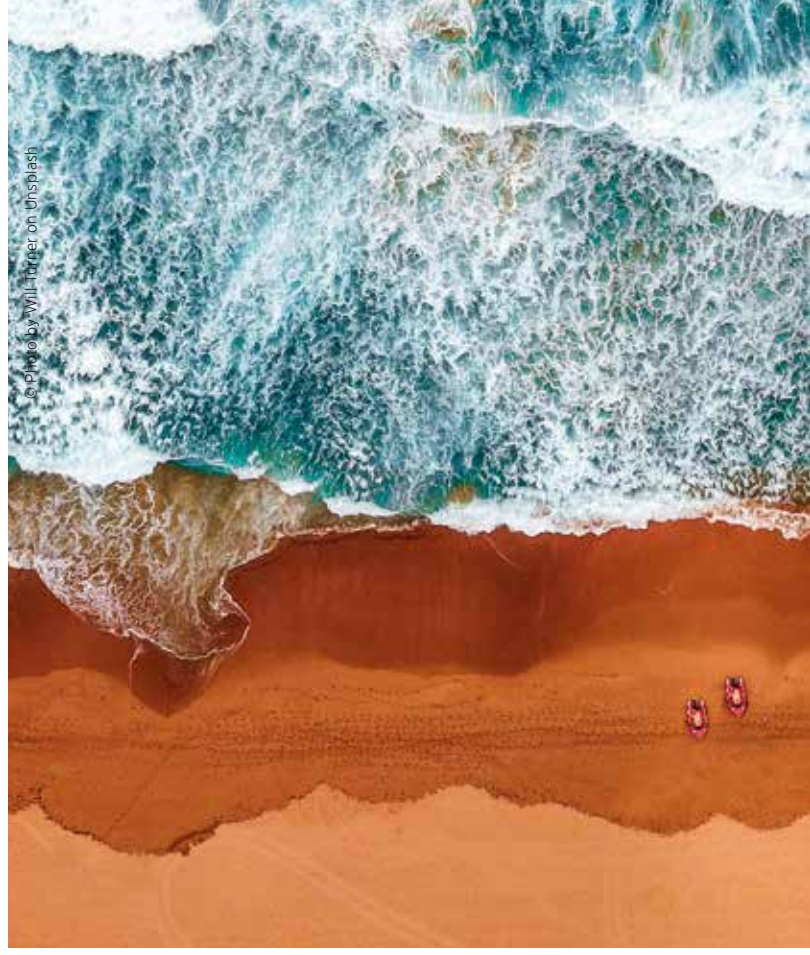
Die Pazifikküste Mexikos bietet Reisenden traumhafte Strände, kleine Fischerdörfchen, Inseln – und bekannte Städte. Acapulco etwa zählt seit jeher zu den bekanntesten Städten Mexikos. Das Amüsierzentrum des Westens ist das pazifische Pendant zu Cancún. Baden, sich bräunen, feiern, so lautet das Motto in beiden Küstenstädten. Das Ziel der lokalen Tourismusbehörde, die Stadt wieder zur Perle des Pazifiks zu machen, erscheint als weit entfernter Wunschtraum.

Der Bundesstaat Oaxaca lockt mit 480 Kilometern Pazifikküste. Puerto Escondido ist ein Eldorado für Naturliebhaber und Surfer, umgeben von tropischer Dschungelvegetation und den zerklüfteten Ausläufern der Sierra Madre. Statt Hotelburgen mit Dauerpartys dominiert hier Entspannung in Hängematten an den Stränden. Das eineinhalb Autostunden südöstlich ge-



Am Playa Zicatela, einem der legendärsten Surfspots der Erde, entsteht eine der weltweit schnellsten und größten Wellen. Doch nicht nur Profi-Surfer kommen in Mexiko auf ihre Kosten.





legene Puerto Angél präsentiert sich noch verschlafener. Es ist ein Ort des einfachen Tourismus, der mit seinen schönen Sandstränden und seinem kristallklaren Wasser zu punkten vermag.

Ein Muss für Mexiko-Fans ist nicht zuletzt der wüstenähnliche Bundesstaat Baja California, eine schmale Halbinsel im Westen mit 1200 Kilometern Länge und 80 bis 220 Kilometern Breite. Eine scheinbar unbezähmbare Wildnis geht mit einem Hauch Wilder Westen eine eigentümliche Liaison ein, deren Reizen man schnell erliegt. Am südlichsten Punkt fließen der Pazifik und der Golf von Kalifornien ineinander.

In kaum einer Gegend der Welt lassen sich Wale besser beobachten als an der Pazifikküste von Baja California. Zwischen Januar und April tummeln sich in den Gewässern Hunderte von Grauwalen, um sich in ihrem Winterquartier zu paaren oder hier nach 13-monatiger Tragzeit ihre Kälber zur Welt zu bringen. Manche der bis zu 15 Meter langen Meeressäuger schwimmen auf Streichelweite an die Boote der Besucher. Abseits des Meeres bietet Niederkalifornien rund 120 unterschiedliche Kakteenarten, von denen keine der anderen gleicht, alte Missionsstädte, friedliche Oasen und die moderne Partystadt Cabo San Lucas.

Ein Highlight ganz anderer Art an der mexikanischen Pazifikküste ist die Kupferschluchtbahn. Mexikos spektakuläre letzte große Eisenbahnstrecke zählt zu den schönsten Trassen Lateinamerikas. Von Los Mochis führt der Weg hinauf zu den 2000 Meter hoch gelegenen Hochebenen von Chihuahua, vorbei an subtropischen Tälern, alpinen Wäldern und einigen der tiefsten Schluchten der Welt. Das Schluchtensystem der Barranca del Cobre erstreckt sich über ein ungleich größeres Gebiet als der Grand Canyon in den USA, ist aber bei Weitem nicht so bekannt. Fast ein Jahrhundert dauerte die Fertigstellung der „Chihuahua-al-Pacífico Bahn“. Mit ihren 86 Tunneln und 37 Brücken gilt sie bis heute weltweit als technisches Meisterwerk.

Die Kupferschluchtbahn ist nur eines von vielen Beispielen, die zeigen: Eine Reise nach Mexiko ist eine Reise durch ein magisches Land, eine Reise der Sehnsüchte. „¡Volveremos!“ – wir werden wiederkommen!

KÜCHEN FÜR ALLE SINNE



SO SEHEN SCHÖNE KÜCHEN AUS

selektionD

KÜCHEN

www.selektionD.de

PALMEN-PARADIES

Gute Unterkünfte findet man in Mexiko einige. Wir haben für Sie abseits der Superresorts ein paar epische Designerhotspots gefunden.



© Photo AZULIK

ÜBER DEN BÄUMEN DEM HIMMEL NAH Das genialste Baumhaushotel in Tulum ist das Azulik, welches sich harmonisch in die dortige Landschaft einfügt. Die Architekten wählten bewusst Materialien wie Äste, Bäume und Lianen, um es wie ein Nest zu gestalten. Es zählt zu den besten organisch angelegten Resorts Mexikos. Das Hotel ist direkt am Strand vor Tulum und komplett in den Baumwipfeln verbaut. Pflanzen und Kräuter werden eigens angepflanzt, Regionalität

in der Küche ist daher keine Frage. Die Zimmer bzw. Nester sind allesamt mit Blick auf den Traumstrand mit azurblauem Wasser ausgerichtet und bieten somit Natur pur.

AZULIK, Carretera Tulum - Punta Allen KM 5
Zona Hotelera, 77780 Tulum, Q.R., Mexiko
Tel: +52 984 980 0640
www.azulik.com



MAYA-WELLNESS Die Suiten des Hotels sind an höchste Bedürfnisse angepasst. Eine alte Hacienda wurde entkernt und in die Grundrisse ein hochwertiges Hotelkonzept integriert. Der Charme und die Ausstrahlung des Gebäudes blieben und haben den Kontrast zur neuen Architektur verstärkt. Die Kombination aus Ruinen und Luxus verspricht ein märchenhaftes Flair und lädt zum Genießen und Träumen ein.

Hacienda Uayamon Campeche, Km 20 Carretera Uayamon-China-Edzna, 24530 Uayamón, Camp., Mexiko
Telefon: +52 981 813 0530
www.marriott.com/hotels



OASE IN DER WÜSTE Das Ventanas al Paraíso liegt an der Spitze der mexikanischen Halbinsel Baja California. Die Suiten sind in Stuck und Sandstein gehalten, Wüstenpflanzen und Wasserläufe schlängeln sich entlang der Hotelanlage. Ob man romantische Tage in der erstklassigen Spa-Einrichtung verbringt oder die malerische Umgebung mit nahem Golfplatz nutzt, bleibt jedem selbst überlassen.

Las Ventanas al Paraíso, 5 Cabo Real Km. 19, 23400 San José del Cabo, Baja California B.C.S., Mexiko
Telefon: +52 624 144 2800
www.rosewoodhotels.com/en/las-ventanas-los-cabos



IM BAUCH DER NATUR Versteckt zwischen Dschungel und Strand befindet sich im Palmenschatten das Raw Love Cafe. Hier genießt man glutenfreie Smoothies und Superfood-Bowls in wunderschönen Açai-Schalen. Garantiert alles vegetarisch.

Raw Love Cafe, Tulum Beach,
77500 Tulum, Q.R., Mexiko,
Tel.: +52 984 130 2013
www.facebook.com/RawLoveTulum/



ACAPULCO OHNE SPRUNG Dieses feine Boutique-Hotel in Acapulco besticht durch einen zentralen Pool und eine uneingeschränkte 270-Grad-Ansicht vom höchsten Punkt der Gemeinde Brisas del Marqués auf die Bucht von Acapulco und den Pazifik.

Encanto Acapulco, Jacques Cousteau 51, Brisas del Marqués, 39887 Acapulco de Juárez, Gro., Mexiko
Tel.: +52 744 446 7101
www.encantoacapulco.mx



WIE IN EINER LAGUNE SCHLAFEN Das familiengeführte kleine Designhotel liegt hübsch auf der kleinen Halbinsel Isla Holbox. Die minimalistisch angelegten Hotelzimmer sind auf das Wesentliche reduziert und genau das Gegenteil von überfülltem Luxus. Von jedem Zimmer aus kann man in den zentralen Pool steigen, der wie eine künstliche Lagune durch die gesamte Hotelanlage führt.

Punta Caliza, Paseo Kuka, Por Robalo
77310 Isla Holbox, Q.R., Mexiko,
Tel.: +52 998 316 8140
www.puntacaliza.com



EINMAL AUF DEM VOGUE-COVER Das sagenhafte Strandresort musste schon mehrmals als Hintergrundkulisse für Coverproduktionen herhalten. So auch für Bella Hadids Vogue-Mexico-Cover. Diese wunderschöne Strandoptik findet man nicht überall. Das 50 Hektar große Anwesen befindet sich zwischen Tulum und Playa del Carmen an einem der schönsten Strände der Riviera Maya.

Hotel Esencia Tulum, Carretera Cancún
Tulum km 265 Xpu-Ha, Quintana Roo 77750 Mexiko
Tel.: +52 984 873 4830
www.hotelesencia.com

AUSBLICK GEWINNEN

Gewinnen Sie mit etwas Glück zwei Übernachtungen für zwei Personen inklusive Halbpension (ohne Getränke) im Schgaguler Hotel in Südtirol.



Schgaguler Hotel, Dolomitenstraße 2, 39040 Kastelruth/Südtirol Italien, Kontakt T: 0039 0471 712100, E: info@schgaguler.com, www.schgaguler.com

Das Schgaguler Hotel befindet sich direkt im Herzen des beschaulichen Südtiroler Örtchens Kastelruth. Die für diese Region zwar avantgardistische, aber zugleich sich vornehm zurückhaltende Architektur ist dem Mailänder Architekten Peter Pichler zu verdanken, der gemeinsam mit Martin Schgaguler zum Ziel hatte, Authentizität, schlichtes Design und zeitgenössischen Baustil in diese Berglandschaft zu bringen. Die Inneneinrichtung besticht durch alpine Äs-

thetik. Zeitloses, hochwertiges Mobiliar aus edlen Materialien wie Kastanienholz und Merinowolle und dezente Farben schaffen ein stilvolles Ambiente. Man hält sich an den Minimalismus als Gegenpol zum reizüberfluteten Alltag, durch große Glasfronten wird das Kostbarste in Szene gesetzt: die Natur, die Berge. In enger Zusammenarbeit mit ansässigen Produzenten wird im Restaurant jeden Tag ein alpin-mediterranes Vier-Gänge-Menü serviert.

So nehmen Sie am Gewinnspiel teil:

Wie haben Sie das Küchen&Design Magazin erhalten? Schicken Sie uns einfach eine E-Mail mit der Antwort und Ihrer vollständigen Adresse an: gewinnen@kuechen-design-magazin.de, oder ein Fax an den Leserservice des Küchen&Design Magazins, Fax: +49 (0)89-89878440.

Der Gewinn kann an Wochenenden und an Feiertagen nicht eingelöst werden. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Einsendeschluss ist der 31.8.2020.

Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre E-Mail-Adresse innerhalb der Dross & Schaffer Gruppe (mehrere Unternehmen) Verwendung finden darf. Das Schgaguler Hotel erhält die E-Mail-Adresse nicht. Die Teilnahme auf dem Postweg (z. B. Brief, Postkarte) ist ausdrücklich ausgeschlossen. Es ist pro Teilnehmer nur eine Teilnahme möglich, Mehrfachteilnahmen haben einen Spielausschluss zur Folge. Ausgeschlossen sind auch Nutzer von Gewinnspiel-Services mit automatisch eingetragenen E-Mail-Adressen.

Sammeln im System.

BLANCO COLLECTIS 6 S.



BLANCO COLLECTIS 6 S ist die perfekte Verbindung von Trend und Trennkonzent.

So wird die Organisation der Speisenvorbereitung noch einfacher. In der zentral angeordneten Depot-Schale mit Deckel lassen sich Bio-Abfälle unauffällig und hygienisch zwischenlagern. Zur besonderen Schnittstelle wird die Depot-Schale in Kombination mit den Abfallsystemen BLANCO SELECT oder BLANCO FLEXON II. In deren Abfallbehälter lässt sie sich ganz einfach einhängen. Weitere innovative Ideen finden Sie im Internet.

Mitten in der Küche, mitten im Leben.

www.blanco.de

BLANCO

Kochen mit Panoramablick

Bei den Wehingers auf 871 Metern Höhe ist die Aussicht so beeindruckend, dass man beim Blick aus dem Fenster fast das Kochen vergessen könnte. Wäre da nicht eine Küche, die alles in den (Berg-)Schatten stellt.

Bilder:
Thomas Neumann

Text:
Julia Maier



Für die junge Familie steht fest: „Nichts passt in diese Höhenlage besser als Holz.“

„Gut Ding braucht Weile“, erklärt uns Andreas Wehinger, ein junger, sympathischer Elektriker, der nach zwei Jahren Bauzeit mit Frau und kleinem Sohn sein neues Heim bezogen hat. Das meiste am Haus ist in Eigenregie entstanden. Modern sollte alles werden, schlicht, hell, mit ruhigen Farben, aber keinesfalls kahl und ungemütlich oder langweilig. Die Familie hat sich für ein offenes Raumkonzept entschieden. Viele Elemente, darunter der Boden, die Wandverkleidung, das große Bücherregal neben der Couch und die Theke sind aus Eichenholz. Letztere trennt gleichzeitig den Kochbereich vom Essplatz, sodass der Raum Struktur erhält. Diese Funktion übernimmt auch der offene Kamin in Lehmputz-Optik. Er wurde zu einer freistehenden, etwa 2,20 Meter hohen und 3,50 Meter langen Wand erweitert. So ist man – so sagt es der frischgebackene Hausherr – getrennt und doch zusammen, wenn einer vor dem Fernseher sitzt, während der andere vielleicht gerade kocht. Es handelt sich also um ein Raum-im-Raum-Konzept, bei dem mit Hilfe von Möbeln Räume generiert werden. Die große Besonderheit und damit gleichzeitig Herausforderung bei diesem Einrichtungsprojekt bestand laut Küchen- und Wohnplaner darin, dass man durch die umlaufenden Panoramamascheiben kaum Wände hat, an die man etwas stellen oder hängen kann. Auch im Kochbereich spielt dieses Thema eine Rolle. So ist beispielsweise die weiß verputzte Rückseite des carbongrauen Küchenschrankes

ZU GAST

Die Farbstimmung des Deckenlichts kann über die zentral liegende Steuereinheit verändert werden.



ZU GAST

Hinter der Holzwand
versteckter Stauraum. Passend zur
Gesamtgestaltung der Küche.



„Hier ist nichts Standard.“
 Mit diesem Satz hat der Küchenplaner
 den Koch- und Wohnbereich
 bestens beschrieben.

auch gleichzeitig die Seitenwand des Flurs. Und weil das alles noch nicht clever genug war, wurde sie von Andreas Wehinger auch noch mit extravaganten, in den Putz eingearbeiteten LED-Spots aufgehübscht, die daraus fast ein Kunstobjekt machen. Die Küche selbst spielt mit Hell-dunkel-Kontrasten und greift zugleich die Töne aus der umliegenden Bergwelt wieder auf: Weiß, ein warmes Grau und dazu das Braun des Hol-

zes. Alle Elemente sind matt, um irritierende Reflektionen zu vermeiden. Jasmine Frainer und ihrem Mann war es außerdem sehr wichtig, dass die Küche langlebig und unempfindlich ist, schließlich ist sie für das kochbegeisterte Paar nicht nur Designobjekt, sondern auch Gebrauchsgegenstand. Dabei helfen oft Kleinigkeiten mit großer Wirkung, wie eine Anti-Fingerprint-Beschichtung – nicht nur für Haushalte mit Kleinkin-

dern eine praktische Sache. Kaffeemaschine, Backofen & Co. sind sicher in der Schrankwand verstaut, das Induktionskochfeld mit integriertem Down-Draft-Dunstabzug ist plan in die großzügige, widerstandsfähige Arbeitsplatte aus Neolith, einer Keramik, eingelassen. Dieses Material ist kratz-, schnitt- und feuerfest, absorbiert keinerlei Flüssigkeiten und lässt sich unkompliziert reinigen – was will man mehr. Alle Küchenele-



mente wurden natürlich so arrangiert, dass man an Herd und Spüle freie Sicht auf Berg und Tal hat. Den Abschluss des Küchenblocks bildet die Bar – eine massive Holzkonstruktion, die sich gekonnt mit dem Bücherregal in der Sofa-Ecke verbindet. Um schließlich den gesamten Wohnbereich auch abends ins perfekte Licht rücken zu können, hat sich die Familie die verschiedensten Beleuchtungsvarianten überlegt. Ein einziges „Highlight“ also, dieser Raum.

**Küchenprojekte online finden
unter www.kuechen-design-magazin.com**



GENUSS

TORTILLAS DE MAÍZ

Richtige Tortillas sind das Fundament vieler mexikanischer Speisen. Wir geben Tipps zum Selbermachen und Kaufen.

Bild:
Dennis Schrade

Text:
Thomas Neumann

Typischer für Mexiko geht es fast nicht: Tortillas. Der Name kommt vom spanischen „torta“, was so viel heißt wie „runder Kuchen“. Benannt haben die Fladen zwar die Spanier nach der Eroberung Südamerikas, nachweislich wurden sie aber schon im 15. Jahrhundert v. Chr. im mexikanischen Bundesstaat Oaxaca von den Azteken hergestellt.

Heute werden fertige Tortillas weltweit vertrieben, alleine in den USA sind es laut der Tortilla Industry Association geschätzte 85 Milliarden, die im Jahr verzehrt werden.

Grundzutat Maismehl selbst herstellen

Zeit und gute Kenntnis sind wichtig für perfektes Mehl. Zunächst werden Maiskörner mit gebranntem Kalk oder Holzrasche gekocht, ausgewaschen und von der Hülse befreit. Dieses traditionelle Zubereitungsverfahren der indigenen Bevölkerung Mexikos nennt man „Nixtamalisation“. Das daraus entstehende „Nixtamalisado“ wird im nassen Zustand in speziellen Mühlen zu Backteig vermahlen, der im getrockneten Zustand das spezielle Maismehl – „Masa Harina“ – ergibt.

Runde Teigfladen – traditionelle Tortillas

Masa Harina ist das einzig richtige Mehl zur Herstellung von traditionellen Tortillas, normales Maismehl oder gar Polenta (Maisgrieß) ist hierfür ungeeignet. Es empfiehlt sich, darauf zu achten, dass der Mais nicht gentechnisch verändert wurde (GMO-free) und das Mehl keine Konservierungsstoffe enthält. Je nach Maissorte und -farbe entstehen daraus weiße, gelbe oder sogar blaue (grauviolette) Tortillas – der Geschmack wird dadurch jedoch kaum verändert. Regional sind im Norden Mexikos blaue Tortillas gängig, doch auch die alternative, etwas weichere Variante aus Weizenmehl ist dort sehr beliebt.

Einkaufstipp: *Hervorragende Tortillas macht Amanda Hubatsch, sie hat viele Jahre in Mexiko gelebt und bereitet Tortillas auf traditionelle Art zu. Zum Probieren kann man sie in ihrem Shop bestellen. www.mexikanischetortillas.de*

Die Form und der Belag bestimmen den Namen

Tortillas, Tostadas, Chalupas, Tacos, Enchiladas, Burritos oder Nachos. Was ist was? Die Grundform, ein runder Teigfladen, wird Tortilla genannt. Sobald man ihn mit Fleisch, Gemüse oder Meeresfrüchten belegt, werden daraus Tostadas. Biegt man die Enden zu einer Bootsform, heißen sie Chalupas. Gefaltet und gefüllt sind es Tacos, gerollt und mit Salsa heißen sie Enchiladas. Dagegen sind Burritos gerollte Weizentortillas. Geviertelte Tortillas, die in Fett zu Maischips ausgebraten werden, sind Nachos.



ZUTATEN:

450 g Masa Harina (Maismehl)
150 bis 200 ml Wasser
1/2 Teelöffel Salz

ZUBEREITUNG:

Masa Harina (Maismehl) mit etwas Salz mischen. Dann das Wasser zugeben und alles ordentlich durchkneten. Der Teig sollte fest, aber nicht klebrig sein. Danach muss er etwa 15-20 Minuten ruhen.

Teigstücke abschneiden und zu Kugeln formen. Diese Kugeln dann in einer Tortillapresse zu Fladen pressen. Alternativ können auch ein schwerer Kochtopf und ein Holzbrett zum Pressen verwendet werden.

Nun werden die Teigfladen bei mittlerer Hitze ohne Öl in der Pfanne von jeder Seite eine Minute angebraten. Jetzt schnell servieren und mit diversen Beilagen genießen.

BUCHTIPP: REISEN, SURFEN, KOCHEN

Zwei Freunde, Johannes Riffelmacher und Thomas Kosikowski, reisen, kochen und surfen ein Jahr durch Lateinamerika. Ihre kulinarischen Neuentdeckungen haben sie in diesem Buch zusammengetragen. Das Kochbuch steckt voller Rezepte von Soulfood über Beach- und Streetfood bis hin zu ausgefallenen Neuschöpfungen. Zudem macht es Lust, Lateinamerika und Mexiko zu bereisen.

www.saltandsilver.net



REISEN, SURFEN, KOCHEN „Lateinamerika“

Johannes Riffelmacher und Thomas Kosikowski

Gebundene Ausgabe: 320 Seiten

Format: 21 x 28,6 cm

Verlag: Brandstätter Verlag

www.brandstaetterverlag.com

ISBN 978-3-7106-0419-5



AUS DEM HERZEN DER AGAVE

Text:
Axel Huhn

Mezcal - was es ist (und was nicht). Da gemeinhin das unglaublichste Halbwissen über Mezcal existiert, wollen wir hier mal ein paar Sachen geraderücken.

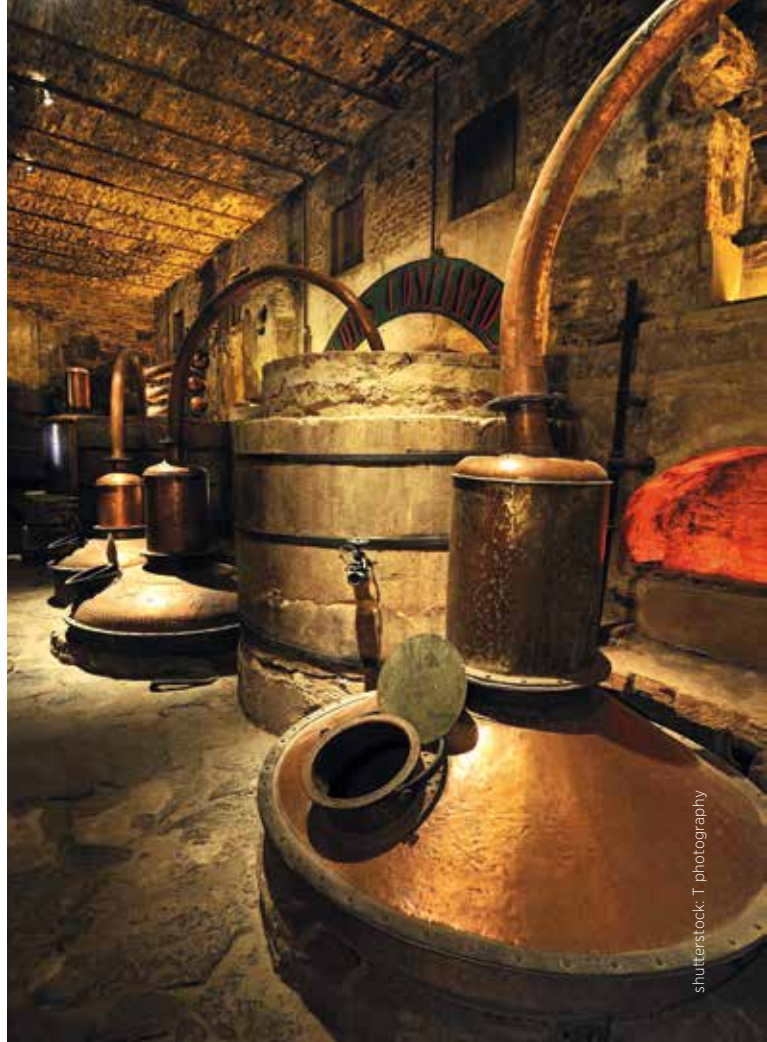
Wohl kaum ein anderes Getränk ist so stark mit einer nationalen Identität verbunden wie der Agavenbranntwein mit dem Selbstverständnis der Mexikaner. War es für die älteren Generationen der Tequila, hat dieser nun mit seinem gereifteren Bruder, dem Mezcal, einen Thronfolger gefunden, der die Ansprüche der jungen Mexikaner widerspiegelt. Zwar wuchsen die mexikanischen Millennials mit Internet und Smartphones auf, dennoch sind auch sie auf der Suche nach Produkten, in denen sie sich und ihr Land wiederfinden. Und hier erfüllt Mezcal einen Anspruch, der von der Vielzahl der ethnischen Gruppen, Kulturen, Landschaften und Küchen geprägt wird. Er ist hippestes Craft-Produkt und gleichzeitig so tief in der Geschichte verwurzelt, dass er sich allen Trends entzieht.

Eigentlich sind Tequila und Mezcal mehr als nahe Verwandte, sie sind das gleiche Produkt - per Definition ein Agavendestillat aus den gekochten und vergorenen Herzen reifer Agaven. Die Maische wird zweifach destilliert, bei traditioneller Herstellung im Pot-Still-Verfahren in Kupferkesseln oder Alambiks (Kessel aus Keramik). Doch während der Tequila ab Mitte des letzten Jahrhunderts seinen Siegeszug um die Welt antrat, galt Mezcal selbst innerhalb Mexikos als Getränk der armen Landbevölkerung. Erst in den letzten zehn Jahren wurde er von in- und ausländischen Connaissseuren „entdeckt“ und hielt ob seiner außergewöhnlichen Aromatik Einzug in die Top-Bars rund um den Globus.

Mezcal war und ist ein kleinbäuerliches Produkt, hergestellt in winzigen Familienbrennereien mit teilweise rustikalen Produktionsmethoden. Die reifen Agaven – meist von den eigenen Ländereien – werden in Erdgruben über heißen Steinen und Holzkohle erhitzt, um aus den ent-



© shutterstock: T. photography



shutterstock: T. photography



shutterstock: T. photography

**„Para todo
mal: Mezcal!
Para todo bien:
Tambien! „**

„Geht etwas schief: Trink Mezcal!
Ist alles gut: Dann auch!“
(mex. Spruch)



Photo by Spencer Pugh on Unsplash



Photo by Ivan Cortez on Unsplash

haltenen Stärken vergärbare Zucker zu erzeugen. Danach erfolgt die Zerkleinerung mittels eines Mühlrades, der Tahona, das von einem Pferd oder Ochsen gezogen wird. Sehr kleine Brennereien erledigen dies aber auch einfach von Hand mit Holzstampfern. Anschließend werden die zerstoßenen Pflanzen mit Wasser in offenen Holztanks angesetzt und mit den natürlich in der Luft vorkommenden Hefen spontan vergoren. Während in der industriellen Herstellung von Alkoholika die eingesetzte Zuchtheife ein Betriebsgeheimnis ist, da sie für einen Großteil des Geschmacksbildes zuständig ist, wird bei Mezcal einfach auf die Natur vertraut und dem Endprodukt bereits in diesem Schritt gustatorische Qualität mit auf den Weg gegeben, die so nur an diesem Ort vorkommen kann. So erhält Mezcal sein Terroir nicht nur über den Standort der Pflanze, sondern auch über den der Brennerei.

Dagegen war der Weg des Tequilas ins internationale Rampenlicht der Spirituosenwelt von einer Produktionssteigerung begleitet, welche aus kleinen Familienbetrieben Großbrennereien machte, die später in das Portfolio internationaler Spirituosenkonzerne eingegliedert wurden. Um dem Geschmack des breiten Publikums entgegenzukommen, wurde Tequila immer neutraler in der Aromatik, Popstars und Schauspieler dienten als Testimonials für bekannte Marken oder gründeten gleich ihre

„Arriba, abajo, al centro, pa’ dentro“

arriba = nach oben, abajo = nach unten,
al centro = ins Innere,
pa’ dentro = und rein damit

eigene. Heute ist es wahrscheinlicher, den Namen eines Prominenten auf einer Flasche Tequila zu finden als den des Master Distillers. Diese Entwicklung fand allerdings überwiegend in den USA statt, in Europa wurde Tequila hauptsächlich im Billigsegment als Party-Shot oder Zutat für süße Cocktails verkauft – die epochalen Kater der Konsumenten sind bis heute ein schweres Erbe für die Kategorie.

Dabei gehört ein guter, handwerklich erzeugter Agavenbrand zum Besten und Komplexesten, was ein Destillateur herstellen kann. Agaven, die mindestens acht, oft aber auch bis zu zwanzig Jahre bis zur Vollreife wachsen, bringen eine Vielschichtigkeit mit, die von saisonalen Rohmaterialien wie Obst oder Getreide nicht erreicht werden kann. Und was den Aufstieg des Mezcal im Zuge der „Farm-to-Table“-Bewegung und der Renaissance der Bars und Cocktailszene befeuerte, bewegt nun auch immer mehr Tequileros, sich auf ihre Wurzeln zu besinnen. Einige kleine, noch immer familiengeführte Brennereien nehmen wieder ihre alte Ausstattung in Betrieb. Sie vergären in Holz- statt Edelstahltanks, produzieren in traditioneller Trinkstärke bei 46 bis 50 Volumenprozent statt der handelsüblichen 40 Prozent und bringen Lagenabfüllungen heraus, die das Terroir der Anbauggebiete widerspiegeln. Und dies ist weit mehr als die Anbiederung an ein urbanes Hipster-Publikum, es ist die Wiederentdeckung verlorener Geschmacksprofile.

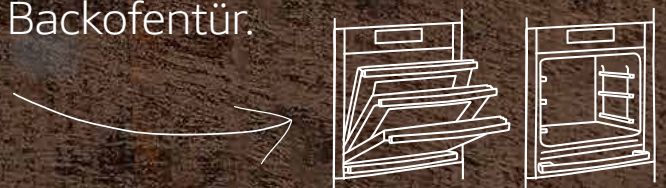
Der Erfolg des lange verächteten und zeitweise sogar mit einer Prohibition belegten Mezcal hat den Tequila an seinen Ursprung erinnert und so wachsen zwei Destillate wieder zusammen, die sich über einhundert Jahre in verschiedene Richtungen entwickelt haben.

Einkaufstipp: Gute Mezcal und Tequilas bekommt man im Shop: www.mezcaleria.de



VERSCHWINDET,
WENN'S ENG WIRD.
SCHLAU, DIESE
BACKOFENTÜR!!

Unsere NEFF Collection Backöfen mit SLIDE&HIDE®, der einzigen voll versenkbaren Backofentür.



Mehr Details, Rezepte und Inspiration unter www.neff-home.com/de



AVOCADO

Das grüne Herz Mexikos

**Weltweit liebt man sie: die Avocado.
Eine Frucht, die wahre Superkräfte hat. Das wussten bereits
die Mayas und Azteken. Der Avocadobaum hat seinen Ursprung
in Südmexiko und wurde von der Coxcatlán-Kultur
in Tehuacán kultiviert. Seit etwa 10.000 Jahren
ist seine Frucht Nahrung und
Medizin der Urvölker.**

Text:
Maja Hernandez



Auch die spanischen Konquistadoren liebten diese Frucht. Da sie die aztekische Bezeichnung „ahuacatl“ nicht aussprechen konnten, gaben sie ihr den Namen „aguacate“, woraus später „Avocado“ abgeleitet wurde. Eine erfolgreiche Handelsware, die im 17. Jahrhundert ihren Siegeszug in Europa antrat.

Spätestens seit der Publikation von Wilson Popeo, Forscher der California Avocado Association, ist sie international in aller Munde. 1917 brachte ihn die guatemaltekische Avocado regelrecht ins Schwärmen:

„Das Fleisch ist von tiefer gelber Farbe, glatter, butterartiger und geschmacksintensiver als alle bisher in den USA bekannten Sorten.“

Eine Begeisterung, die wir teilen. Grundsätzlich ist die Avocado einfach unglaublich – in Geschmack und Wirkung. Dank ihres hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren senkt sie den Cholesterinspiegel. Zudem wird sie aufgrund ihres hohen Gehalts an Kalium, Vitamin B6, Vitamin C und Folsäure auch bei Herzproblemen empfohlen.

Ein echtes Super-Food.

Wer jetzt allerdings denkt, dass die in Deutschland beliebte Sorte Persea americana, auch Hass-Avocado genannt, bereits von den Azteken und Mayas vergöttert wurde, der irrt. Es gibt mittlerweile etwa 500 Kultursorten, von denen manche bis zu zwei Kilogramm wiegen. Davon können nur drei Sorten, die mexikanische, guatemaltekische und antillische Avocado, auf die Zeit der Mayas und Azteken zurückgeführt werden.

Die Reifeprüfung.

Die im Supermarkt erhältlichen Avocados sind meistens noch hart. Ein Gütezeichen, denn in der Natur ist es ähnlich. Die harten, grünen Avocados fallen auf

den Boden und reifen dort. Somit beginnt die Avocado-Ernte, wenn die Frucht eine marktfähige Größe erreicht hat. Timing ist alles, auch für uns beim Kauf. Hier gibt es zwei Tricks, um die Reifung zu beschleunigen. Erstens, man wickelt die Avocado in Zeitungspapier und legt sie auf die Heizung. Zweitens, man legt sie direkt neben einen Apfel. Das Ethylen, das er ausströmt, beschleunigt die Reifung.

Zwei Hälften, ein Vergnügen.

Egal ob als Salat oder einfach als gesunder Smoothie – die Avocado ist immer ein Genuss. Es gibt unzählige Rezepte und Kombinationen, in denen sie ihren einzigartigen Geschmack und ihre großartige Wirkung perfekt entfaltet.

Der mexikanische Klassiker ist und bleibt aber Guacamole. Die typische Zubereitung ist einfach.

Man mischt geschnittene Zwiebeln, fein geschnittene und nicht zu scharfe Chilis und Salz mit Koriander zu einer Paste. Danach werden die Avocados mit einer Gabel zerdrückt und mit der Paste vermischt. Erst zum Schluss kommen Tomaten hinzu. Die Guacamole wird dann mit Tortillas oder Chicharrón knusprig gebratener Schweinehaut, serviert und gegessen.

Genuss in Maßen hilft der Umwelt.

Im Jahr 2019 wurden rund 94.000 Tonnen Avocados nach Deutschland importiert. Die Einfuhrmenge hat sich innerhalb von zehn Jahren beinahe verfünffacht, sodass der Wert der importierten Avocados von 32 Millionen Euro im Jahr 2008 auf 270 Millionen Euro im Jahr 2019 angestiegen ist. Dieser Avocado-Boom führt unweigerlich zu Umweltproblemen, nicht nur weil die exotische Frucht viele tausend Kilometer zurücklegt, bis sie in unseren Einkaufskörben liegt, sondern auch weil in den Ursprungsländern Wälder gerodet und Wasserquellen ausgebeutet werden.



Der Avocadobaum benötigt 20 Jahre, bis er zum ersten Mal Früchte trägt. Der Wasserverbrauch für eine Avocado liegt bei 400 Litern.



Guacamole, zubereitet im traditionellen Mörser, dem sogenannten Molcajete. Er wird aus mexikanischem Lavagestein geschlagen.

Cazuelas

Ton, Steine, Scherben: mexikanische Tontöpfe oder die Wiederentdeckung der Langsamkeit

Text:
Susanne Maerzke

Der Ton macht die Musik. Im Falle Mexikos trifft das nicht nur auf den Klangkörper zu, sondern auch auf bauchige Töpfe, die aus dem gleichnamigen Material geformt und seit Jahrhunderten Bestandteil der traditionellen mexikanischen Küche sind. Tontöpfe, sogenannte „cazuelas“, werden mit Vorliebe zum Aufkochen der oftmals sehr fleischlastigen Gerichte verwendet, die in Mexiko kurzerhand auf den Tisch gestellt und mit der ganzen Familie geteilt werden.

In Zeiten hochmoderner Induktionskochfelder, welche Mahlzeiten schnell, effektiv und zeitgleich erwärmen sollen, muten die etwas schwerfälligen Tontöpfe fast rührend altmodisch an, weil man für sie vor allem eines braucht: Geduld. Eile mit Weile. Tontöpfe dürfen weder schnell erwärmt noch abgekühlt werden, weil der poröse Ton sonst schnell rissig werden oder platzen kann. Auch der Kochvorgang selbst nimmt eher Stunden als Minuten ein. Warum also erleben Tontöpfe gerade ihr Comeback auf heimischen Herden – auch außerhalb von Mexiko?

Kochen mit Ton: eine jahrtausendealte Tradition - weltweit

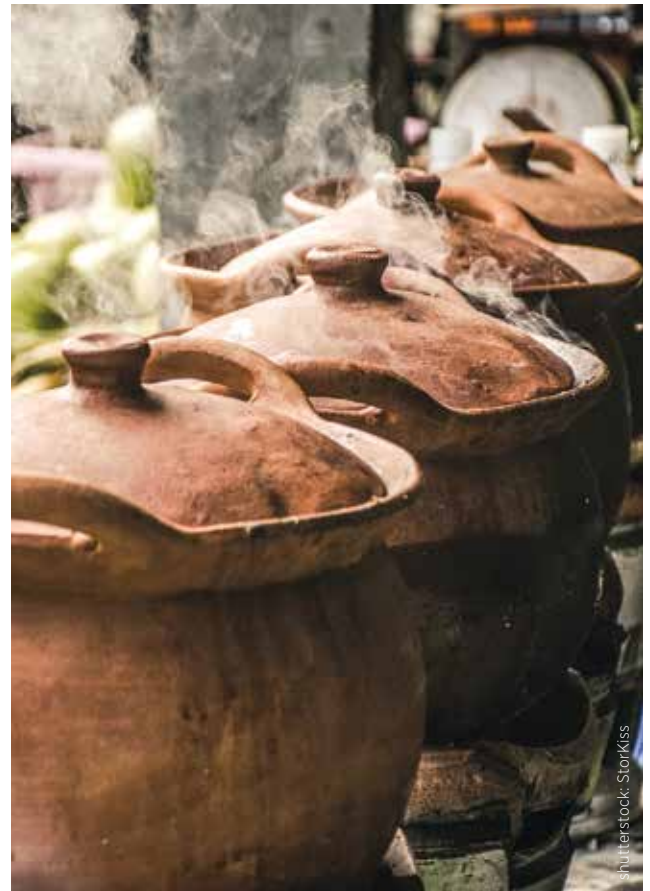
Um zu verstehen, was Kochen mit Ton so unverzichtbar für die mexikanische Küche und ebenso attraktiv für den europäischen Verbraucher macht, muss man sich mit der Grundmaterie auseinandersetzen. Im Gegensatz zu modernen, synthetischen Verbundwerkstoffen ist Ton ein in der Natur vorkommender Rohstoff. Das faszinierend wandelbare Material begegnet uns an vielen Punkten des täglichen Lebens: Angereichert mit Sand und Sedimenten wird Ton zu Lehm, der bereits vor Tausenden von Jahren als Werkstoff zum Häuserbau genutzt wurde. Setzt man Kalkstein zu, kann daraus Zement geschaffen werden. Und in der Verbindung mit Kaolin wiederum kennen wir Ton als Keramik, die uns, mal glasiert und mal unglasiert, als Porzellan, Fliese, Vase oder im Töpferhandwerk begegnet. Ton hat eine jahrtausendealte Historie, die sich auf der ganzen Welt in traditionellem Kochwerkzeug nieder-







Photo by Annie Spratt on Unsplash



geschlagen hat. Was den Marokkanern ihre Tajine, ist des Deutschen Römertopf. Auch in der Türkei (Güvec-Topf), Japan (Donabe Sakura) oder Spanien (Cazuelas) kocht man seit vielen Jahrhunderten mit feuerfesten Tonerzeugnissen, die sich besonders gut zum Schmoren von Fleisch, Fisch und Gemüse eignen. Man könnte auch sagen: Dampfgerichten im eigenen Saft. Überrascht?

Die Vorteile von Ton: speichert Feuchtigkeit und gibt diese nach und nach ab

Den Tontopf als Vorläufer des heutigen Dampfgeräts zu bezeichnen, würde den modernen, hochentwickelten technologischen Geräten vermutlich Unrecht tun. Dennoch arbeitet ein solches Gefäß mit genau dieser Technik. Ton ist ein sehr poröses Material, was ihn dank des Brennvorgangs zwar vom Auseinanderfallen abhält, aber dennoch geschickt zum langlebigen Gefäß zum Köcheln von Schmorgerichten, Aufläufen und Currys macht.

Der Clou: Taucht man Tontöpfe

vor der ersten Zubereitung einige Minuten vollständig unter Wasser, saugen sich die durchlässigen Innenwände mit Feuchtigkeit voll und speichern diese. Beim Erwärmen des Tonguts sowie der darin befindlichen Zutaten drängt der feuchte Nebel anschließend durch die Poren zurück ins Topfinnere und erzeugt so den typischen Vorgang des Dampfgeräts. Kochen im Tontopf funktioniert daher in der Regel auch ohne zusätzliche – oder lediglich die minimale – Zugabe von Wasser. Somit bleiben die Nährstoffe der im eigenen Saft köchelnden Zutaten weitestgehend erhalten und erzeugen ein intensives Aroma.

Sanftes Erwärmen und Abkühlen: Sonst bleiben nur Scherben übrig

Ebenfalls zuträglich für den Erhalt von Vitaminen und Nährstoffen ist die sanfte, langsame Wärmezufuhr. Während komplexe Vitaminstrukturen durch eine schnelle Erhitzung nachhaltig zerstört werden können, findet dieser Vorgang schon aus technischen Gründen nicht im

Tontopf statt. Das empfindliche Material würde bei unvermittelter Wärmezufuhr zerbrechen, da die aus Ton entwickelte Keramik keinen Temperaturschocks standhält. Das gilt für Wärme wie für Kälte – vom kostbaren Ton bleiben dann schnell nur noch Scherben übrig.

Ist ein Tontopf aber erst einmal erwärmt, überzeugt das Gefäß mit seiner Eigenschaft der Wärmespeicherung und Leitfähigkeit. Die Wärme des Backofens wird so nach und nach an das Gargut abgegeben und sorgt auch nach Beendigung des Kochvorgangs für eine beständige Intensivierung des Geschmacks sowie ein natürliches Warmhalten der Speisen. Einmal vorbereitet, erledigt der Topf also den Großteil des Geschehens von allein.

Ton vereint gleich mehrere Trends: Nachhaltigkeit, Natürlichkeit – und Slow Food

Es ist schön, dass Sie sich bis hierhin für diesen Artikel Zeit genommen haben. Denn genau das benötigen Sie auch für das Kochen mit Tontöpfen. Im Gegensatz zum



Photo by Annie Spratt on Unsplash

Photo by Jason Brisco on Unsplash

früheren Kochen über dem offenen Feuer müssen Sie Ihren Tontopf heute nicht mehr vorsichtig an die heißen Flammen heranziehen und mehrmals wenden, bevor das Gefäß – so heiß, dass man es nur behandschuht anfassen sollte – auf Temperatur ist für die weitere Nahrungszubereitung.

Dennoch muss ein Tontopf, der sowohl auf Gasherd, Grills wie auch in modernen Backöfen wunderbar Verwendung findet, immer auf niedrigster Temperatur erwärmt und dann langsam erhitzt werden. Praktisch gesehen ist auch dieser Nachteil ein Vorteil. Sie müssen den Backofen nie mehr vorheizen, sondern stellen den Tontopf mitsamt seiner Zutaten einfach in den kalten Garraum, der sich dann parallel zum Gefäß vorsichtig erwärmt. Das vereint gleich mehrere Trends: naturbelassenes Material, nachhaltiges Kochen – und im wahrsten Sinne des Wortes „Slow Food“. Quod erat demonstrandum.

Mexiko und die Tontöpfe: traditionelles Kochen mit Feuer und Tontopf

Im traditionsvernarrten Mexiko sind Tontöpfe in der einheimischen Küche trotz moderner Einbaugeräte nach wie vor keine Seltenheit. Was vorher im Molcajete, der mexikanischen Steinversion von Mörser und Stößel, zu einer duftenden Gewürzpaste verarbeitet oder in der Licuadora, dem Standmixer, zu einer fruchtig-feurigen Salsasauce vermenget wurde, findet seinen Weg in einen Tontopf, der besonders für die landesweit beliebten Chili-Gerichte eine ideale Grundlage zum Köcheln und Eindicken darstellt.

Wer dann noch eine Tortillapresse (prensa para tortillas) zur Hand hat, trifft auch außerhalb von Mexiko garantiert immer den richtigen Ton. Und übt sich selbst in Ruhe und antiquierter Kochkunst. In Zeiten von schnelllebigen Induktionsherden eine willkommene Abwechslung. Viva la México!

Dieses und weitere Küchenthemen online lesen unter www.kuechen-design-magazin.com



VITALISIEREND

READY
STEADY
DRINK

EINFACH | NACHHALTIG | GESUND
Entdecken Sie die neue patentierte Filtertechnologie und lassen Sie sich vom einzigartig erfrischenden Genuss der **Franke VITAL** inspirieren.

FRANKE.DE/VITAL

FRANKE

reddot design award
winner 2019

MAKE IT WONDERFUL

Kennen Sie den?

Viele kennen ihn, zumindest vom Sehen: den Acapulco Chair. Eine allzeit beliebte Designikone aus den 50er-Jahren und das wohl bekannteste Möbel Mexikos. Den Herkunftsort verrät sein Name, wie er entstanden ist, ist nur vage überliefert. Es wird erzählt, dass einem französischen Urlauber, dessen Name nicht weiter bekannt ist, sein massiver Stuhl unter der pazifischen Sonne zu heiß wurde, sodass er sich eine etwas luftigere Sitzgelegenheit ausdachte. Als Vorbild dienten dem erfindungsreichen Franzosen dabei angeblich die in Mexiko allseits beliebten Hängematten – übrigens eine etwa 1000-jährige Erfindung der Maya, denen ihre Netzhängematten gleichzeitig als Schlafplatz und zum Fischen dienten. Nach Europa kam die Hängematte

erst durch Christopher Kolumbus, wo sie dann anfangs vor allem als platzsparende Schlafstätte für Matrosen genutzt wurde. Was man sicher weiß, ist, dass sich Acapulco in den 50er-Jahren vom kleinen Fischerdorf in einen schillernden Hotspot für Schöne und Reiche verwandelt hatte. Die Kennedys, Liz Taylor, James Dean, Elvis Presley, Frank Sinatra – sie alle waren da und haben bestimmt auch das eine oder andere Mal in einem dieser elegant geschwungenen Loungemöbel Platz genommen. Wie bei allen Designklassikern gibt es auch bei diesem Stuhl (manchmal auch Mexico Chair genannt) viele Kopien, die hochwertigen Originale werden aber nach wie vor im Ursprungsland Mexiko in Handarbeit hergestellt. Es gibt sie in vielen Farben und



durch die guten Materialien hat man mit dem Acapulco Chair indoor wie outdoor lange Spaß. Und das Wichtigste: Auch wenn es vielleicht gar nicht so aussieht – er ist äußerst bequem, seine avocadoähnliche Form und die elastischen Kordeln passen sich vorbildlich an den Körper an. Eine perfekte Sitzgelegenheit also, um einen Hauch von Retro-Jetset-Flair ins eigene Heim zu zaubern. Kleiner Tipp: An kühlen Sommerabenden oder für einen kuscheligen Winterlook einfach ein Lammfell hineinlegen. Und: Der original Acapulco Chair ist mittlerweile auch als Freischwinger-Variante fürs Esszimmer bei Acapulco Design erhältlich!



SERVICIO DE
EMPLEADAS
DOMESTICAS
55.53.14.10

Original Acapulco Chair
aus nachhaltiger Produktion,
frei von Schadstoffen,
UV-beständig, made in Mexico.
www.acapulcodesign.eu



Im Reich der Kakteen

Bilder:
Thomas Neumann

Text:
Julia Maier

Mexiko und Kakteen – das gehört zusammen wie der Sombrero und Speedy Gonzales. Doch auch in unseren Breitengraden finden sich viele Anhänger der „Cactaceae“ und ihrer Unterarten.

Um mehr über dieses humoristisch oft als bewaffnete Gurke bezeichnete Gewächs zu erfahren, haben wir Herrn Josef Schütz, Mitglied des Vereins „Münchner Kakteenfreunde e.V.“, in seinem selbst gebauten Gewächshaus besucht. Durch sein breites Wissen und seine spürbare Leidenschaft hat er schon den ein oder anderen Gast zum Kaktusfan werden lassen.

Nicht jeder hat ein Gewächshaus – wo ist denn der beste Platz für einen Wohnungskaktus?

Kakteengewächse sehen zwar sehr robust aus, aber auch sie brauchen – wie andere Pflanzen – genügend Licht und Pflege. Ein Süd- oder Südostfenster ist deshalb ideal. Wer keinen hellen Platz zur Verfügung hat, kann mit LED-Pflanzenlampen nachhelfen. Damit sich Blüten entwickeln können, stellt man Kakteen im Winter, etwa von Oktober bis Februar, am

besten ins Schlafzimmer oder ins Treppenhaus, also in kühlere Räume. In dieser Winterruhezeit sollte man sie auch nicht gießen.

Wie viel Wasser brauchen Kakteen?

Außerhalb der Winterruhezeit gieße ich meine Kakteen etwa einmal in der Woche oder alle 14 Tage, das hängt ganz von der Witterung ab. Ein im Topf steckendes Holzstückchen (Zahnstocher) hilft zu entscheiden, ob wieder gegossen werden soll. Einfach kurz herausziehen – erst wenn das Holz trocken ist, wird gegossen. Die Erde sollte also zwischendrin ruhig wieder trocknen. Es wäre auch kein Problem, 4 Wochen in den Urlaub zu fahren, das halten die Kakteen aus. Nicht gut ist, wenn sie im Wasser stehen, deshalb sollte man diese Gewächse unbedingt in Töpfe pflanzen, die unten ein Loch haben. Die Töpfe dann am besten auf einen Untersetzer und nicht in Übertöpfe stellen, so sieht man nämlich gleich, wenn zu viel gegossen wurde. Wenn ein Kaktus blüht, sollte man auch nicht direkt auf die Blüten gießen. In ihnen sammelt sich das Wasser, was dann zu Fäulnis führen kann. Übrigens: Auch Kakteen können einen Sonnenbrand bekommen! Darf eine Zimmerpflanze ins Freie, dann bitte langsam an die Sonne gewöhnen.

Gibt es so etwas wie einen „Einsteigerkaktus“?

Die ursprünglich aus Südamerika stammenden Echinopsen kann ich als „Einstiegskakteen“ empfehlen. Sie sind relativ pflegeleicht und sehr blühwillig, bei uns ist diese beliebte Gattung auch unter dem Begriff „Bauernkaktus“ bekannt. Übersetzt bedeutet Echinopsis so viel wie „igelähnlicher Kaktus“ und verweist auf den kugelförmigen Wuchs inklusive der Dornen. Falls sich jetzt jemand wundert: Botanisch gesehen hat der Kaktus tatsächlich keine Stacheln, sondern Dornen! Bei der Rose hingegen sagt man zwar Dornen, es handelt sich aber um Stacheln.

Woher bekomme ich Kakteen?

Solche wie den „Bauernkaktus“ können Sie mittlerweile in fast jedem Blumenladen oder Baumarkt kaufen. Ausgefallene Arten bekommen Sie zum Beispiel in speziellen Kakteengärtnereien oder auf Kakteenbörsen. Einige Exemplare habe ich von Vereinskollegen, da wir unsere Kakteen ja immer wieder vermehren. Dazu kann man zum Beispiel die Ableger einpflanzen. Sie werden abgeschnitten und getrocknet, bis Wurzeln kommen – das macht man, wenn die Wachstumszeit begonnen hat, dann wurzeln sie schneller. Auf die Schnittstelle kann man derweil etwas zerstoßene Holzkohle geben, so spart man sich ein pilzhemmendes Mittel. Natürlich gibt es auch die Möglichkeit, Kakteensamen auszusäen, das sollte man im Februar/März tun.

Welche Rolle spielen die richtige Erde und das Düngen?

Die Erde spielt eine sehr wichtige Rolle, aber „die richtige Erde“ gibt es im Prinzip nicht. Natürlich orientiert man sich in erster Linie daran, wie der Boden des jeweiligen Heimatstandorts beschaffen ist. Steppe und Schwemmland sind mineralische Böden, manche mexikanischen Kakteen wachsen in kalkhaltigen Gebieten, andere wiederum mögen es überhaupt nicht alkalisch. So mischen sich viele Kaktusliebhaber das passende Substrat nach eigenen Rezepten zusammen. Bei kleinen Kakteen

nimmt man normalerweise auch feinkörnigeres als bei großen usw. Zum Thema Düngen: Gedüngt werden meine Kakteen auch. Wenn man allerdings aus Platzgründen nicht will, dass sie zu schnell wachsen, sollte man einen Dünger mit geringem Stickstoffgehalt wählen. Zu starkes Wachstum macht die Pflanzen außerdem auch anfälliger für Krankheiten.

Warum haben manche Kakteen „Haare“?

Die sogenannte Scheitelwolle dient als Sonnenschutz, besonders für den Neutrieb. In der Natur reduziert sich diese Wolle immer wieder von selbst – durch den Wind oder durch Tiere, die auf der Suche nach Material für den Nestbau sind. In einem Gewächshaus oder zu Hause am Fensterbrett fällt das natürlich weg, deshalb werden meinen Kakteen manchmal auch „die Haare geschnitten“.

Alle Kakteen sind Sukkulente, aber nicht alle Sukkulente sind Kakteen – ist das richtig?

Genau, das stimmt. Innerhalb der sukkulenten Pflanzen findet man eine große Diversität von Arten und Wuchsformen. Sukkulente sind Pflanzen, die in ihrem Gewebe Wasser speichern können, um auch an sehr trockenen Orten überlebensfähig zu sein. (Der Name kommt vom lateinischen „succulentus“, was man mit „saftreich“ übersetzen kann.) Dazu gehören beispielsweise auch Agaven, der Hauswurz oder der Geldbaum. Ein typisches Merkmal für Kakteen sind die sogenannten Areolen: kissenähnliche Polster, aus denen die Dornen wachsen. Sukkulente Euphorbia-Arten, also Wolfsmilchgewächse, ähneln dem Kaktus auf den ersten Blick zwar sehr, ihre Dornen wachsen allerdings direkt aus dem grünen Pflanzenkörper.

Gibt es einen Trick im Umgang mit Kakteen- gewächsen, um sich nicht so leicht zu stechen? Vorsichtig anfassen!

*Herzlichen Dank für das Gespräch.
www.muenchner-kakteenfreunde.de*





BUNTES MEXIKO



(1)



(2)



(3)



(4)



(5)



(6)



(7)

(1) **BONNAT SELTENE SCHOKOLADE**
In der bereits 2016 zur „weltbesten Schokolade“ gewählten Selva Maya steckt die edle mexikanische Kakaobohne Porcelana mit einer Jahresreserve von gerade einmal 1.000 kg.
ab € 9,40
www.feine-schokolade.com

(3) **VICTORINOX KOMPAKTES TASCHENWERKZEUG**
Der Schweizer Klassiker einmal anders: „Mexican“ heißt das farbenfrohe Taschenmesser mit vielen praktischen Funktionen.
ab € 34,80
www.amazon.de

(5) **HOLA MÉXICO MANUELLER MIXER**
Traditioneller, handgeschnittener Holz-Quirl (Molinillo) aus Mexiko. Der dekorative Stab wird dort u. a. gern zum Aufschäumen von Trinkschokolade verwendet.
ab € 6,90
www.holamexico.de

(7) **PHAIDON KULTURELLES KOCHBUCH**
„Mexiko – Das Kochbuch“: die Bibel der mexikanischen Küche mit über 600 Rezepten von Küchenchefin Margarita Carrillo Arronte.
ab € 39,95
www.amazon.de

(2) **THOMAS SABO ELEGANTES AMULETT**
Kunstvoll von Hand mit buntem Steinbesatz und Kaltemaille verziert, interpretiert dieses vergoldete Amulett (750 Gelbgold) den Sonnenstein der Azteken.
ab € 598,00
www.thomassabo.com

(4) **GRAN MITLA WURMIGES SALZ**
Trinkt man Mezcal, so darf Sal de gusano eigentlich nicht fehlen. Limetten- oder Orangenschnitze werden dazu in das Wurmsalz aus dem Maguey-Wurm gedippt.
ab € 22,13
www.mexgrocer.com.de

(6) **TUMIA MONUMENTALER MÖRSE**
3,5 kg schwerer Mörser- und Stößel-Set, genannt Molcajete, aus mexikanischem Lavagestein. Ideal für Kräuter und Gewürze.
ab € 35,90
www.moerservergleich.de

(8) **FRAU INES PEPPIGES PORZELLAN**
Ines Häbler benutzt altes Porzellan als Medium für ihre feinen, fröhlich-makabren Illustrationen. Ihr Faible für den „Dia de los Muertos“ ist dabei kaum zu übersehen.
ab € 20,00
www.frau-ines.de



(8)



(9)



(10)



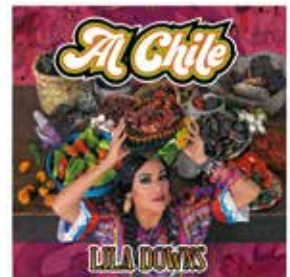
(11)



(12)



(13)



(14)

(9) VIVA INTERIOR

**INDIGENE
TEXTILKUNST**

Produkte mit Geschichte: eine einzigartige Kollektion aus handgefertigten Kissen und Teppichen. Die mexikanischen Web- und Färbetechniken sind komplex und jahrtausendealt, hier erhält man ein echtes Stück Kultur. Die traditionellen Muster symbolisieren in der indigenen Welt Kraft, Schutz oder auch das Zentrum des Universums. So sind diese textilen Kunstwerke mehr als schicke Einzelstücke, sie zaubern gleichzeitig ein bisschen Energie in den Raum.
ab € 95,00
www.viva-interior.com

(10) PEPPERWORLD

FEURIGE PFLANZE

Die Bio-Chilipflanze „Habanero Red“ wird 70-90 cm hoch und trägt sehr viele rote Früchte. Vorsicht scharf!
ab € 5,95
www.pepperworldhotshop.com

(11) TIERRA MONTE

AROMATISCHER RUM

Wenn Sie mal etwas anderes als Tequila trinken möchten: Dieser Rum ist modern, individuell, geradlinig. Für den Essential Eight wurden fünf exklusive Pot- und Column-Still-Destillate aus Mittel- und Südamerika handverlesen.
ab € 34,90
www.tierra-monte.com

(12) COSITABONITA

MAGISCHE SEIFE

Verhexen leicht gemacht: Liebesseife „Liebe mich für immer“ vom berühmten Hexenmarkt Mercado Sonora in Mexico City.
ab € 4,90
www.cositabonita.de

(13) QUEEBOO

SCHÖNER SCHÄDEL

Totenkopfförmiger Beistelltisch/Hocker aus Polyethylen, Modell Mexico Metal. Als Inspiration für diesen Blickfang dienten die mexikanischen Zuckerschädel. Design: Studio Job.
ab € 1000,00
<https://store.qeeboo.com>

(14) LILA DOWNS

SUPER SOUND

Die mexikanisch-US-amerikanische Sängerin Lila Downs mag den Mix verschiedener Stilrichtungen und greift oft auf Musik aus den Kulturen der Mixteken, Zapoteken, Maya und Nahuatl zurück. Sie hat einen klaren politischen Anspruch, den sie in ihren Texten ausdrückt. 2019 erschien ihr aktuelles Album „Al Chile“.
ab € 17,99
www.amazon.de



<https://www.indiahistory.com>

shutterstock: swoow, spatuletail

Frida Kahlo – Ikone der Kunst

Text:
Julia Maier

Im Süden der Metropole Mexiko-Stadt, dem ländlich anmutenden Bezirk Coyoacán, steht das Geburtshaus von Frida Kahlo. Mexikos weltbekannte Malerin hat in diesem kobaltblauen Anwesen, genannt Casa Azul, einen Großteil ihres Lebens, Liebens und Leidens verbracht. Heute ist es Museum und Gesamtkunstwerk, beherbergt Bilder, Möbel, Privates und Kurioses und erzählt uns die Geschichte einer außergewöhnlich starken, leidenschaftlichen und talentierten Frau.





shutterstock: Kamira

Die 1907 geborene Mexikanerin Frida Kahlo war eine Meisterin der Selbstinszenierung und liebte es, gegen den Strom zu schwimmen. Ihre legendären Augenbrauen und ihr Faible für Blumenkränze, Hochsteckfrisuren und farbenfrohe indigene Kleidung – auch auf etlichen der 55 Selbstporträts zu sehen – machten sie zu einer Ikone der Kunstwelt. Fridas Vater, ursprünglich aus Pforzheim stammend, war in Mexiko Fotograf, sodass seine Tochter schon früh lernte, sich auf Bildern mit selbstbewusstem Blick in Szene zu setzen. Doch Fridas Leben war nicht immer so bunt wie ihre Tracht, im Gegenteil. Mit 6 Jahren erkrankte sie an Kinderlähmung, mit 18 Jahren folgte ein Busunfall, bei dem sie sich mit einer Eisenstange schwerste Verletzungen zuzog – Operationen, Klinikaufenthalte und körperliche Beeinträchtigungen prägten ihren Alltag. Als Frida etliche Zeit ans Bett gefesselt war, begann sie zu malen.

Und all die Schicksalsschläge, zu denen später auch Fehlgeburten und die Amputation ihres Beines gehörten, wurden Thema ihrer Kunst.

Mit 22 Jahren heiratete die aktive Kommunistin den 21 Jahre älteren Diego Rivera. Er war zu dieser Zeit bereits der erfolgreichste Künstler Mexikos, doch leider kein besonders treuer Ehemann. Seine zahlreichen Affären soll Frida Kahlo einmal folgendermaßen kommentiert haben: „Es gab zwei große Unfälle in meinem Leben. Einer war der Wagen, der andere war Diego.“ Frida und Diego ließen sich scheiden, aber konnten nicht ohneinander und heirateten 1940 erneut. Und: Auch die unkonventionelle Künstlerin fand Gefallen an außerehelichen Liebesabenteuern – mit Männern und Frauen. Zu Fridas Geliebten gehörten der russische Revolutionär Leo Trotzki, die Sängerin Chavela Vargas und Fotograf Nikolas Muray.

Im Jahre 1938 zeigte eine New Yorker Galerie erstmals ihre Bilder. Die nächste große Ausstellung folgte ein Jahr später in Paris, 1940 dann beteiligte sie sich an der internationalen Surrealisten-Ausstellung in Mexiko. Ihre Lebenslust ließ sie sich durch nichts verderben und nahm sich so an, wie sie war. Trotz all ihrer gesundheitlichen Einschränkungen hatte sie viel Energie, einen starken Geist und eine positive Aura. „Was mich nicht tötet, nährt mich“, lauteten Fridas Worte.

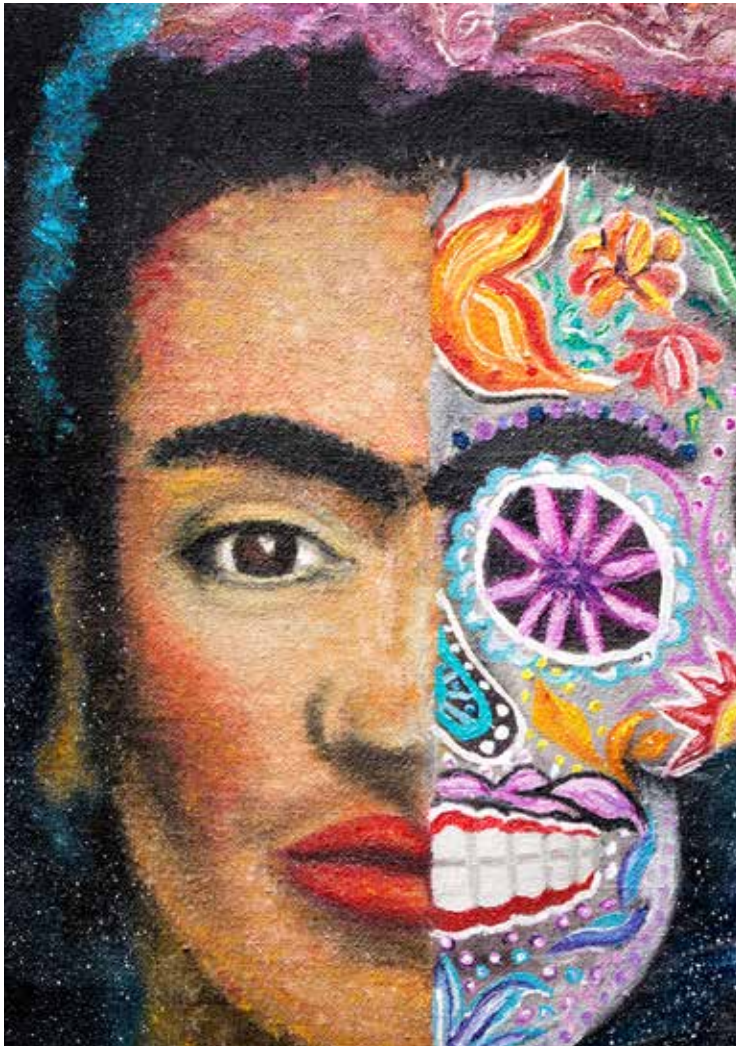
1954 starb die charmante Rebellin mit nur 47 Jahren in ihrem Geburtshaus, der Casa Azul (blaues Haus) in Coyoacán, an einer Lungenembolie. Kahlos Werke wurden nach ihrem Tod von der mexikanischen Regierung offiziell zum nationalen Kulturgut erklärt. Aus dem Anwesen, in dem gearbeitet, gelitten, gestritten und gefeiert wurde, machte man ein Museum. Nicht nur die Bilder und Skizzen

|

„Nichts ist mehr wert als Lachen.“

Frida Kahlo

|



shutterstock: Akiko Nuru

erzählen dort vom bewegten Leben der auffälligen Malerin und ihren Weggefährten, auch Werke befreundeter Künstler und jede Menge Fotos veranschaulichen sowohl die turbulente Ehe mit dem Künstler-Gemahl Diego Rivera als auch Fridas politische Gesinnung und die tiefe Verbundenheit zu ihrer mexikanischen Heimat. Alle Möbel und Gegenstände in diesem Haus, vom Rollstuhl über den quietschgelben Küchentisch und die präkolumbianischen Figuren bis zum bestickten kleinen Kissen, vervollständigen das Bild einer Frau der Extreme. In diesen Räumen spürt man das Aufeinanderprallen von unwahrscheinlicher Lebensfreude und tiefem Schmerz. Und genau das ist es, was die Casa Azul mitsamt ihrem oasenähnlichen Garten, in dem die Künstlerin gerne inmitten von Affen und Papageien Kraft schöpfte, auch heute noch lebendig und erlebenswert macht. Frida Kahlo selbst sah sich übrigens – vielleicht auch einfach nur allen Kunsthistorikerinnen und -historikern zum Trotz – nicht als Surrealistin: „Ich habe niemals Träume gemalt. Ich habe meine Realität gemalt.“

BAUTEN AUS BETON

Besonders in den 1950er- bis 1980er-Jahren haben sich viele Architekten in den grauen Baustoff aus Zement verliebt und ließen allerorts graue Sichtbeton-Riesen aus dem Boden wachsen – faszinierend dominant und einschüchternd zugleich: Es lebe der Brutalismus.





Text:
Julia Maier

Etwas Brutales kann man diesen Bauten oft tatsächlich nicht absprechen, in dem Begriff „Brutalismus“ steckt allerdings „béton brut“, der „rohe Beton“ – wir sprechen also von Sichtbeton. Von nicht verputzten und nicht verblendeten Betonoberflächen, bei denen oft die Struktur der Schalung besonders zur Geltung kommen soll, also gestalterische Funktion erfüllt. Als Pionier dieses Stils gilt der französische Architekt Auguste Perret, der zu Beginn des 20. Jahrhunderts erstmals Gebäude mit Eisenbeton (heute als Stahlbeton bezeichnet) errichtete. Anfänglich kam Sichtbeton besonders im Kirchenbau zum Einsatz – ein berühmtes Beispiel ist Le Corbusiers Wallfahrtskirche Notre-Dame-du-Haut de Ronchamp von 1955, heute Pilgerstätte für Kunst-

Museo Rufino Tamayo,
öffentliches Museum für
zeitgenössische Kunst in
Mexiko-Stadt, eröffnet 1981.
Architekten: Teodoro González
de León und Abraham
Zabludovsky

historiker und Architekturstudenten. In den 1960er-Jahren verbreitete sich dieser Baustil auf allen Kontinenten und blieb bis in die 1980er-Jahre sehr präsent. Er bestach durch seine Geschichts- und Schnörkellosigkeit, eine Metapher für den ideologiefreien Wohlfahrtsstaat der Nachkriegszeit. Knapp 10 Jahre später geriet diese neue Architektur jedoch als „ästhetischer Vandalismus“ in Verruf, den Stadtplanern waren die omnipräsenten „Beton-Monster“ bald ein grauer Dorn im Auge. Eine nicht ganz unbedeutende Rolle spielte dabei sicherlich die Tatsache, dass viele Sichtbeton-Bauwerke aus dieser Ära zwar aussahen, als ob sie allem trotzten, aber gleichzeitig äußerst anfällig für Schmutz, Risse und Zerfall waren, sodass sie bald einen eher ungepflegten Eindruck machten. Dazu kommt, dass diese Bauweise natürlich nicht nur innovative, teils skulpturenartige Gebäude, sondern auch triviale bis triste Wohnblocks ins



Wie ein Fels in der Brandung – das monumentale Konzerthaus Foro Boca von Rojkind Arquitectos ist seit 2017 der Höhepunkt der Uferpromenade in Boca del Río (Mexiko).

Leben gerufen hat, weit weg von jeglicher Raffinesse. Und ohne immensen Aufwand umbauen oder modifizieren lassen sich solche Bauwerke nur selten. Erst seit Anfang des 21. Jahrhunderts erlebte dieser unangepasste – und nach wie vor polarisierende – Baustil sein Comeback. Auch in Mexiko war und ist der herbe Charme des puren Betons en vogue. Die mittlerweile 94-jährige Brutalismus-Ikone Agustín Hernández konstruierte sogar sein eigenes Büro wie einen stilisierten Baum aus Beton, der 2016 verstorbene Architekt Teodoro González de León hinterließ bedeutende öffentliche Gebäude, darunter das markante Museo Rufino Tamayo in Mexiko-Stadt, welches 1981 seine Pforten öffnete. Auch Jahre später feierte der Mexikaner mit Sichtbeton-Bauten große Erfolge, er entwarf

beispielsweise 2000/2001 die mexikanische Botschaft in Berlin-Tiergarten, zusammen mit Landschaftsmann Francisco Serrano. Die für diese Art von Objekten typischen simplen, strengen, geometrischen Formen und eine meist sehr grobe Gliederung finden sich auch in Projekten jüngerer Datums wieder. 2017 entstand in einem Vorort südlich der mexikanischen Hafenstadt Veracruz das Konzerthaus Foro Boca, ein Werk von Rojkind Arquitectos mit direktem Blick auf den Golf von Mexiko. Die Oberflächen dieses imposanten Gebäudes bestehen durch das unregelmäßige Muster der Schalungsbretter, die Farbe und Komposition der unterschiedlich großen Baukörper gehen eine optische Symbiose mit den dortigen Wellenbrechern ein. Auch das von zwei Brüdern 2005



© shutterstock: CassielMx

Küchen&Design

MAGAZIN

Wir sind

**informativ
markenbewusst
trendorientiert
inspirierend
und... online.**

Das Küchen&Design Magazin gibt
es auch im Internet.



www.kuechen-design-magazin.com



© Esteban Suárez

Die mexikanische Kapelle „Sunset Chapel“ von 2011 – mehr Beton-Skulptur als Gebäude

gegründete Architekturbüro Bunker Arquitectura bescherte Mexiko ein begehrtes Beton-Kunstwerk – eine private Grabkapelle namens „Capilla del Atardecer“ oder auch „Sunset Chapel“, hoch über der Bucht von Acapulco gelegen und durch waldige Hügel vom lebendigen Treiben des Tourismus getrennt. Wie ein riesiger Findling liegt dieses unkonventionelle Gebäude zwischen den hohen Bäumen, mehr Kontrast geht kaum. Um den Eingriff in die umliegende Natur so gering wie möglich zu halten, keine Felsen sprengen zu müssen und die fantastische Sicht auf das Meer zu erhalten, ist die Basisfläche dieser insgesamt 120 m² großen Kapelle um ein Vielfaches kleiner als die Bodenfläche der ersten Etage. Das Bauwerk selbst ähnelt einem Dodekaeder, es besitzt also 12 – in diesem Fall

allerdings nicht gleich große – Flächen. Der Altar ist nach Westen hin ausgerichtet, zweimal im Jahr, zur Tagundnachtgleiche, versinkt die Sonne genau hinter dem Kreuz. Das war der ausdrückliche Wunsch des Auftraggebers. Mit der „Capilla del Atardecer“ haben die Architekten-Brüder Esteban und Sebastián Suárez eines der aufsehenerregendsten religiösen Gebäude der letzten Zeit geschaffen, das seit seiner Fertigstellung im Jahr 2011 zahlreiche Besucher anlockt. Vielleicht ein kleiner Beweis dafür, dass der durchaus oft aneckende Brutalismus des letzten Jahrhunderts nicht nur als „Stein des Anstoßes“, sondern auch als Inspirationsquelle verstanden werden kann. Immerhin ist diese Sichtbeton-Bauweise unangepasst, ehrlich und hat eine gewaltige Ausstrahlung. Sie ist bestimmt nicht immer schön oder praktisch, aber anders.

Genial kombiniert.
Perfekt integriert.



BOSCH
Technik fürs Leben



Unsere neuen Sensor-Kochfelder mit integriertem Dunstabzug vereinen die besten Technologien unserer Induktionskochfelder und Dunstabzugshauben in einem Gerät.

www.accentline.de



DIA DE LOS MUERTOS

Dem Tod ins Gesicht gelacht

Als gäbe es keine anderen Probleme, entbrennen in Deutschland gerne mal hitzige Diskussionen darüber, worüber man guten Gewissens überhaupt Witze machen darf. Wo hört der Spaß auf – in der Politik, bei Krankheiten, Veganern, Schwiegermüttern? (Ich kenne aus meiner Kindheit übrigens noch jede Menge Rabbi/Pfarrer/Fritzchen-Witze ...) Doch heute kann man es sich mit dem falschen Scherz nicht nur am Stammtisch im wahrsten Sinne „verscherzen“. Professionelle Comedians ziehen sich hier und da einen ordentlichen Schiefer (heute: „Shit-Storm“) ein, sobald sie sich in der vermeintlich legalen Zone des allseitig akzeptierten Humors vergaloppieren. Die Frage heute ist daher legitim: Darf man so etwas wie den Tod eigentlich feiern?

Ja, man darf – sogar ziemlich laut, wenn es nach den Mexikanern geht. Der „Día de los Muertos“, der Tag der Toten, gehört dort zu den wichtigsten Feiertagen überhaupt und wird deshalb auch gleich drei Tage lang ausgiebig zelebriert. Es heißt, dass in dieser Zeit die Seelen der Verstorbenen aus dem Jenseits zurückkehren, um ihre Geliebten zu besuchen. (Sie denken jetzt an Poltergeister und rachsüchtige Zombies, die aus Gräbern klettern? Nein, ganz anders: In Mexiko kommen die Seelen in Frieden.) Eigentlich eine schöne Vorstellung, entsprechend freudevoll geht es bei dieser Veranstaltung auch zu.

Man muss es ihnen lassen: Feiern können die Mexikaner. Und



das selbst zu einem Anlass, der in unseren Breitengraden eher befremdlich erscheinen mag. Drei Tage lang veranstalten sie aufwändige Festivitäten mit köstlichem Essen, reichlich Alkohol, lauter Musik und Tanz, um die Toten gebührend zu begrüßen. (Auch wenn es selbst in Mexiko nicht ganz ohne Standesdünkel vonstatten geht, denn: Je größer und ausgelassener die Feierlichkeiten ausfallen, desto beliebter war der Tote in seinem früheren Leben. Hierzulande in etwa vergleichbar mit der Größe der Todesanzeige in der Tageszeitung oder dem Ausmaß angelieferter Kondolenzkränze.) In Gänze erinnert dieses Spektakel an ein Volksfest – bei dem auffällig verkleidete Gruppen ausgelassen über die Straßen tanzen. Manche huldigen mit ihren Outfits den Azteken, andere tragen opulente Blumenkränze, Totenkopfmasken oder eine entsprechend schaurig-schöne Gesichtsbemalung zur Schau. Bunte Särge werden unter Jubelrufen die Straßen entlanggetragen. Vergleicht man all das mit den Trauerfeiern hierzulande, tun sich Welten auf. (Wer sich noch nie komisch gefühlt hat, wenn er

in einer dunkelblauen oder grauen Hose auf einer Beerdigung war, hebe jetzt bitte die Hand.)

In Mexiko gleichen beschauliche Friedhöfe am Tag der Toten beinahe einem Tollhaus. Die Gräber, inmitten bunter Blumenmeere, sind mit rötlicher Erde aufgeschüttet, Besucher lachen und weinen, trinken Hochprozentiges und rauchen. Sie reden, nein, vielmehr schreien sie gegen die ohrenbetäubende Musik an. An jeder Ecke spielt eine Band auf, als wäre es der letzte Tag. (Während ich das schreibe, muss ich an ehemalige Nachbarn denken, die pflichtbewusst bereits vor dem 1. November gen Friedhof pilgerten, um das Grab ihrer Angehörigen picobello herzurichten, damit es am Feiertag selbst nur bloß kein Gerede gab.) Womöglich würden sich auch unsere Verstorbenen freuen, wenn fröhliche Menschen an ihrem Grab stehen und auf ihr Wohl trinken – es wäre zumindest mal etwas anderes als das obligatorische Stiefmütterchen-Arrangement zur andächtigen Miene.

Am Beispiel des Día de los Muertos wird deutlich, dass die Mexikaner eine sehr spezielle Beziehung zum Tod haben. Die Botschaft dahinter ist klar: Man soll den Tod mit Humor nehmen und versuchen, die Angst vor ihm zu besiegen. Das ist natürlich nicht ganz so einfach. Doch wenn das schon nicht gelingt, warum nicht wenigstens klein anfangen – und sich das Leben so bunt und fröhlich gestalten wie möglich?

Eine Kolumne von Eva Bistrick

Unsere Meisterwerke **verlangen nach einem Meister.**



Der Unterschied heißt Gaggenau.

Kreieren Sie Ihre eigenen Meisterwerke mit Hilfe unserer. Die neuen Dampfbacköfen eröffnen Ihnen ungeahnte Möglichkeiten, Ihr Talent zu entfalten.

Jedes Produkt von Gaggenau hat einen unverwechselbaren Charakter, ist aus hochwertigen Materialien gefertigt und überzeugt durch seine professionelle Leistung. Seit 1683.

Meisterwerke mit Dampf: gaggenau.com

GAGGENAU

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.DE/GENERATION7000