



„Das Einzige, was mich dazu bringen könnte, einen Mariachi-Sombrero aufzuhängen, wäre, wenn er mir geschenkt wird“, sagt Mauricio Acosta über die Deko in seinem Restaurant. „Und ich hoffe, das wird nicht passieren“, fügt Barbara Craffonara lachend hinzu. „Der könnte nämlich ganz aus Versehen von unserem Hund gefressen werden.“ Vor drei Jahren eröffneten die beiden das Papalotl, ein Restaurant für gehobene mexikanische Küche abseits von Texmex. Denn Letzteres ist – zusammen mit der Mariachi-Hut-Deko – wohl das gängige Klischee, das vielen in den Sinn kommt, wenn es um mexikanisches Essen geht. „Wir wollen andere Seiten von Mexiko zeigen“, sagt Craffonara: „Seiten, die man nicht sieht, wenn man nicht selbst im Land ist, und als Tourist meist auch nicht.“

Kennengelernt haben sich die beiden in Mexiko-Stadt, wo Mauricio geboren wurde und die Südtirolerin Craffonara einige Jahre lebte. Als sie zum ersten Mal in die deutsche Hauptstadt kamen, wussten die beiden noch nicht, dass Burritos und Co. hier zwar ziemlich beliebt sind, der Rest der mexikanischen Küche für die meisten Berliner aber komplettes Neuland ist. „Wir kannten Berlin nur aus einem Urlaub und haben hier keine Marktstudie gemacht, sondern kamen wirklich mit der Entscheidung hierher, genau diese Art von Restaurant zu eröffnen“, sagt Acosta. Den Grund dafür, dass in Berlin und im Rest der Republik nur die Texmex-Variante von mexikanischem Essen verbreitet ist, hat den beiden der mexikanische Botschafter verraten: „Er hat uns darauf gebracht, dass Texmex mit den nordamerikanischen Soldaten nach Deutschland kam. Und Texmex gehört eben zu deren Kultur.“ Der Papalotl-Slogan „100 Prozent Texmex-frei“ soll aber keine Kritik an anderen Restaurants sein. Das ist Craffonara und Acosta wichtig. Stattdessen wollen sie damit nur der Erwartungshaltung zuvorzukommen, dass in ihrem Restaurant Burritos auf der Karte stehen. „Viele Gastronomen machen richtig gutes Texmex“, meint Mauricio, „und ich finde, es gibt sowieso kein richtig und falsch in Bezug auf Essen. Wir Köche kochen das, was wir mögen, und nicht das, was wir sollen. Bei dem hohen Arbeitsaufwand ist das sonst nämlich ein schrecklicher Job!“

Acosta hat sich der modernen, leicht experimentellen mexikanischen Küche verschrieben. Er adaptiert Rezepte von zeitgenössischen mexikanischen



Gut drauf: Mauricio Acosta und Barbara Craffonara im Papalotl



Mexiko-Stadt in Berlin: die Taqueria Tin Tan

Berliner Taqueria und Experimentierlabor

Barbara Craffonara und Mauricio Acosta zeigen den Berlinern in ihren Restaurants Papalotl und Tin Tan neue Seiten von mexikanischer Küche

Küchenchefs und entwickelt viele Dinge selbst. Dabei entstehen zum Beispiel eine Art dekonstruierter Taco oder seine neueste Kreation, eine Kiwi-Habanero-Sauce, die jetzt auf der Frühlingkarte steht. Nicht umsonst nennt er das Papalotl liebevoll sein „Experimentierlabor“. Doch die mexikanische Küche ist generell sehr abwechslungsreich wegen der vielen verschiedenen Nationalitäten, die das Land seit Jahrhunderten bevölkerten. „Seit 500 Jahren sind in Mexiko verschiedene Kulturen zusammengekommen. Spanier, Franzosen, Österreicher, Chinesen, Afrikaner sind und waren ja

alle präsent, und dadurch gibt es dort ein Ineinandergreifen von Techniken und verschiedenen Geschmäckern“, erklärt Craffonara.

Trotzdem gibt es Produkte, ohne die man einfach nicht mexikanisch kochen kann: „Die Chilis“, sagt Mauricio wie aus der Pistole geschossen. „Es gibt nichts anderes, was dir den Geschmack einer mexikanischen Chilischote geben kann.“ In Mexiko gibt es um die 400 Sorten, die geschmacklich vollkommen unterschiedlich sein können. Für das Papalotl importiert Acosta die scharfen Schoten deshalb extra aus seinem Heimatland. Und so wie nur

echte mexikanische Chilischoten den richtigen Geschmack erzeugen, ist es auch bei einer weiteren Komponente: dem Fleisch. „Rinder gibt es zwar hier wie dort, allerdings werden in Deutschland vollkommen andere Schnitte gemacht als in Mexiko.“ Das wirkt sich laut Acosta maßgeblich auf den Geschmack aus: „Die Arrachera, das Zwerchfell vom Rind, ist ganz dünn und lang und unglaublich lecker, aber das schneiden sie hier nicht raus. Deswegen importieren wir es aus Nordamerika in Wagyu-Qualität.“

Craffonara und Acosta sind eben Perfektionisten – und Arbeitstiere. Als hätten sie im Papalotl nicht schon genug um die Ohren, haben sie spontan ein neues Projekt gestartet: Anfang April eröffneten sie in der Chausseestraße die Tin Tan Taqueria. Wie der Name schon sagt, stehen hier nur Tacos auf der Karte. „Tacos sind der mexikanische Kebab. Das Fleisch wird an Spießen gebraten und dann frisch heruntergeschnitten“, erklärt Craffonara. „Ganz oben auf dem Spieß steckt eine Ananas, die ständig mitbrät und von der der Taquero auch ein kleines Stück abseibt, das dann genau in den Taco fällt. Das sieht unglaublich beeindruckend aus.“

Spieße gibt es allerdings nicht im Tin Tan. Das Taqueria-Konzept wurde hier ein wenig modifiziert: „Wir haben uns gefragt: Wie würde eine echte mexikanische Taqueria aussehen, wenn sie in Berlin geboren würde?“, sagt Acosta. Mariachi-Hüte sucht man auch hier vergebens, dafür gibt es cooles Design mit riesigen Wandmalereien. „Die Leute sind oft überrascht, weil sie von einer mexikanischen Taqueria einfach ein anderes Outfit erwarten“, sagt Craffonara. „Der Geschmack der Tacos im Tin Tan ist aber der Geschmack der Tacos auf den Straßen von Mexiko Stadt“, fügt Acosta hinzu.

Doch auch wenn sie ihre Tacos als Streetfood bezeichnen, hat ihr Berliner Streetfood-Konzept mit wirklichem Straßenessen nicht viel zu tun, meinen die beiden: „Streetfood in China, Vietnam oder eben Mexiko heißt, dass du mit dem Straßenhund, neben parkenden Autos und dem Typen, der gerade den Müll abholt, isst. Ich glaube, einen Europäer könnte das ein wenig schockieren“, lacht Acosta. Deshalb gibt es bei ihnen die berlinisierte Taqueria-Variante, denn Berlin ist den beiden in den drei Jahren sehr ans Herz gewachsen: „Viele verstehen nicht, dass man Berlin heiß und innig liebt, weil es architektonisch nicht die schönste der europäischen Hauptstädte ist. Aber die Art und Weise des Zusammenlebens der Menschen ist einzigartig und macht das Leben hier unglaublich angenehm.“ Acosta und Craffonara fühlen sich hier wohl – jedenfalls solange ihnen niemand einen Mariachi-Hut schenkt. (azi)

Papalotl

Belforter Straße 22, Prenzlauer Berg, Tel. 030 44 35 21 84, www.papalotl-berlin.com

Tin Tan

Chausseestraße 124, Mitte, Tel. 030 28 09 62 23



Barbara Craffonaras und Mauricio Acostas Empfehlungen weiterer guter Restaurants in Mexiko Stadt

Azul y Oro

Insurgentes Sur 3000, Centro Cultural Universitario, Ciudad Universitaria, Ciudad de México, Tel. +52 55 56 227 135, www.azulrestaurantes.com

Ein Juwel im Herzen der Universitätsstadt in Mexiko. Der Chefkoch kommt aus Oaxaca, einem kulinarischen Schlaraffenland.

Die wechselnde Karte beherbergt Schätze der traditionellen und modernen Küche Mexikos.

Unser Lieblingsgericht: Relleno negro.

El Cardenal

Palma 23, Centro, Cuahtémoc, Ciudad de México, Tel. +52 55 5521 3080, www.restauranteelcardenal.com

Das Restaurant befindet sich zwei Straßen entfernt vom Hauptplatz, dem Zócalo, in Mexiko Stadt. Die traditionellen Gerichte mit fein abgestimmten, ganz typischen Geschmäckern bewegen sich auf sehr hohem Niveau. Auch das koloniale Gebäude, in dem es sich befindet, ist einen Blick wert.

Unser Lieblingsgericht: Pipian verde.

Casa Merlos

Victoriano Cepeda 80, Ciudad de México, Tel. +52 55 5277 4360

Die Casa Merlos ist ein echter Geheimtipp – trotzdem muss reserviert werden! Die Küche macht alles, was die Region Puebla an kulinarischen Leckereien zu bieten hat. Man sollte dort auf jeden Fall mit viel Hunger hingehen, um so viel wie möglich ausprobieren zu können.

Unser Lieblingsgericht: Chalupas jeglicher Art!