

Bei ihr werden Tacos zum Gourmet-Essen: Die Köchin Maria Mazon in der offenen Küche ihres Restaurants in Tucson, Arizona



„Was auch immer ich in die Hände kriegen kann, ich mache eine Salsa daraus“

Dort, wo die scharfen Saucen locken

Die Köchin Maria Mazon will ein einfaches, traditionell mexikanisches Gericht neu beleben: Tacos. In ihrem Restaurant Boca bietet sie hochwertige Tacos und außergewöhnliche Salsas an – und wird dadurch unverhofft zur gastronomischen Berühmtheit

„Salsas, heißer als deine Frau!“, preist das Werbeschild hoch über dem Restaurant Boca die selbstgemachten Saucen Maria Mazons an. Dazu lockt ein Kussmund, rot und voll. Feurige Lippen, die dem mexikanischen Restaurant seinen Namen geben, denn „boca“ heißt Mund. Dieser Verheißung zu widerstehen fällt schwer – viele kommen nach Tucson, der Stadt im Süden des US-Bundesstaats Arizona, um zu kosten, was hier versprochen wird. Darunter die Zeitschrift *National Geographic*, der Fernsehsender NBC und die Tageszeitung *USA Today*. Und natürlich die Einheimischen und die Autofahrerinnen und -fahrer, die das Schild schon von weitem sehen. Das Boca ist jeden Abend voll, und die Gäste begeistert.

Fotos: Tobias Sauer [2]

In der offenen Küche des Boca steht die Chefin und schneidet selbst das Gemüse. Maria Mazon verfolgt mit ihrem vor acht Jahren eröffneten Restaurant eine Mission: Sie will in den USA zeigen, was die mexikanische Küche wirklich zu bieten hat, ihr „Gerechtigkeit widerfahren lassen“, wie sie sagt. Tacos beispielsweise gelten seit dem Siegeszug von Fast-Food-Ketten wie Taco Bell als lieblos zubereitetes Gericht, das unterwegs schnell verschlungen wird. „Ein Missverständnis“, meint Mazon. Sie selbst ist zwar in Tucson geboren, aber auf der anderen Seite der Grenze im mexikanischen Sonora aufgewachsen. „Die Leute denken, es muss Fast Food sein, weil es Tacos sind. Aber ich mache Gourmet-Essen. Ich koche auf Bestellung, wie in einem Steakhaus.“

Der erste Schritt auf dem Weg zur kulinarischen Erleuchtung ihrer Gäste sind für Maria die sorgfältig ausgewählten Zutaten. Die Tortillas etwa werden nur mit weißem Maismehl hergestellt, vorgefertigte und tiefgekühlte Industrieware kommt bei ihr nicht auf den Tisch. Den oft auf die Tacos gestreuten knallgelben Käse, der eher künstlichem Farbstoff ähnelt als einem Milchprodukt, führt sie gar nicht erst. Mazon will die Traditionen der mexikanischen Küche nicht nur gegen eine Kultur des schnellen Essens verteidigen, sondern sie im zweiten, entscheidenden Schritt auch weiterentwickeln. Zum Beispiel, indem sie jeden Tag an neuen, aufregenden Salsas experimentiert, mit Wasabi und Tomate, mit Ziegenkäse und Chili. „Was auch immer ich in die Hände kriegen kann, ich mache eine Salsa daraus“, sagt sie. Ihre Kreation aus Banane und der extrem scharfen Chilisorte Habanero wurde sogar als beste Salsa in Tucson ausgezeichnet. Und das will etwas heißen – denn Tucson ist auf der gastronomischen Karte der USA nicht unbekannt.

Tucson als „City of Gastronomy“

Schon auf den ersten Blick besticht die Stadt durch eine äußerst lebendige Restaurantszene, die die bis vor rund zwanzig Jahren noch verfallende Innenstadt wieder zu einem angesagten Treffpunkt gemacht hat. Vor allem aber wurde Tucson als einzige Stadt in den USA, und eine von nur 18 Städten weltweit, von der Weltkulturorganisation UNESCO als „City of Gastronomy“ ausgezeichnet – unter anderem wegen ihrer langen landwirtschaftlichen Tradition, die zudem viele unterschiedliche kulturelle Einflüsse verbindet. Besichtigen können das alle Gäste im Mission Garden, einem Mix aus Freilichtmuseum und Botanischem Garten. Seit rund 4.000 Jahren, länger als irgendwo sonst in

den USA, wird hier Getreide angebaut, erklärt Roger Pfeuffer, der durch den Garten führt. Zuerst pflanzten die Ureinwohnerinnen und Ureinwohner Nordamerikas Mais an und machten ihn durch jahrhundertlange Zucht ertragreicher. Dann kamen Europäerinnen und Europäer mit Weizen, aus Afrika und China stammten schließlich die Gewürze. Zugleich verlangte die rauhe Umwelt, mit im Sommer fast unerträglichen Temperaturen von bis zu 50 Grad, den hier lebenden Menschen nicht nur Anpassung, sondern auch ein gehöriges Maß an Kreativität ab. Bedingungen also, unter denen Mazons Ideen grundsätzlich auf fruchtbaren Boden fielen.

Ihre Frau als Unterstützung in schwierigen Zeiten

Einfach hatten es die Menschen hier noch nie, und auch Maria Mazon musste zunächst einige Opfer bringen, wenn auch vor allem wirtschaftlicher Natur. „Die ersten drei Jahre waren die Hölle“, erinnert sich die Restaurantbesitzerin, „es war sogar schwierig, die Rechnungen zu bezahlen.“ Ohne Angestellte war sie vor sieben Jahren Managerin, Köchin

sprechen begann, besserte sich auch die wirtschaftliche Lage. „Was ich damals pro Monat verkauft habe, verkaufe ich heute in zwei Tagen“, sagt sie. Ein Restaurant zu führen und dabei lesbisch zu sein, sei selbst im abgelegenen Tucson kein Nachteil, davon ist Mazon überzeugt: „Hier in Tucson interessiert das keinen.“ Die Stadt ist geprägt von zahlreichen Studentinnen und Studenten der University of Arizona und eine liberale Insel in dem sonst recht konservativen Staat. Trotzdem gibt es auch hier das Problem, dass Frauen in Führungspositionen unterrepräsentiert sind. Deshalb, meint Mazon, ist es besonders schön, wenn sie andere Restaurantbesitzerinnen kennenlernt – und von der Geschäftswelt als Geschäftsfrau wahr- und ernstgenommen wird. In Zukunft sollte an ihrer Professionalität allerdings niemand mehr zweifeln: Im Boca wird der Platz schon lange eng – das Restaurant zieht in ein größeres Gebäude. Mehr Platz für Gäste wird es dort geben, und vermutlich auch noch mehr kulinarische Erleuchtungen. Eines indes soll bleiben wie es ist: Die besten Salsas bekommt man bei Maria.

// Tobias Sauer



Mazons Restaurant Boca wirbt mit Kussmund und frechen Sprüchen: „Salsas, heißer als deine Frau!“

und Kellnerin zugleich. Unterstützt hat sie in dieser Zeit ihre Frau Lily, die neben ihrer Arbeit bei der Feuerwehr in Tucson im Restaurant ausgeholfen hat und mit der sie einen Sohn erzieht. Vor allem aber hat sie Maria emotionale Unterstützung gegeben. „Sie ist mein größter Cheerleader“, sagt Maria voller Bewunderung. Als sich endlich die Qualität ihrer Tacos in Tucson herumzu-

Zum Nachkochen:
Vier Lieblingsrezepte von Maria Mazon
finden sich auf ihrer Website:
www.bocatacos.com/recipes