



Das Emailgeschirr für die Vorspeisen ist aus Mexiko.



Die Signature-Drinks basieren auf Mezcal oder Tequila.



Miguel Alvarado und Monika Minder im Gärtchen des El Alebrije.

MEXICAN FOOD

DIE BESTE KÜCHE DER WELT

Neue Restaurants, Taco-Trucks, Pop-ups: Die mexikanische Gastroszene in Zürich blüht – und wird immer raffinierter und authentischer. Nicht zuletzt dank selbst hergestellten Produkten.

VON CLAUDIA SCHMID

Wenn Miguel Alvarado von seinem Restaurant El Alebrije spricht, erwähnt er immer wieder das Wort «Lebenswerk». Tatsächlich hat der gebürtige Mexikaner mit langjähriger Gastro-Erfahrung das Lokal von A bis Z selbst konzipiert und aufgebaut. Die Möbel hat er selbst gezimmert, die Bilder an den Wänden selbst gemalt. Sombreros und Ponchos sucht man in diesem Lokal mit gedämpftem Licht im Kreis 6 genauso vergeblich wie gestreifte Decken. Dafür versteckt sich hinter einer Ecke die mexikanische, tierähnliche Fantasiefigur, ein Alebrije. Nach dieser ist das Restaurant benannt.

Bis dieses betriebsbereit war, vergingen mehr als anderthalb Jahre. Zumal es dann noch eine Weile dauerte, bis Elia Cordova, die Cheffe de Cuisine des Lokals, sowie zwei Berufskollegen, ihre Arbeitsbewilligung hatten. Das Warten hat sich gelohnt. Das El Alebrije, das Miguel Alvarado mit seiner Geschäftspartnerin Monika

Minder-Bobak führt, ist Zürichs erstes mexikanisches «Edel»-Lokal. Es wurde Anfang Woche mit dem Publikumspreis «Best of Swiss Gastro» ausgezeichnet. In der Kategorie «International» reicht es auf den zweiten Platz – und das wenige Monate nach der Eröffnung.

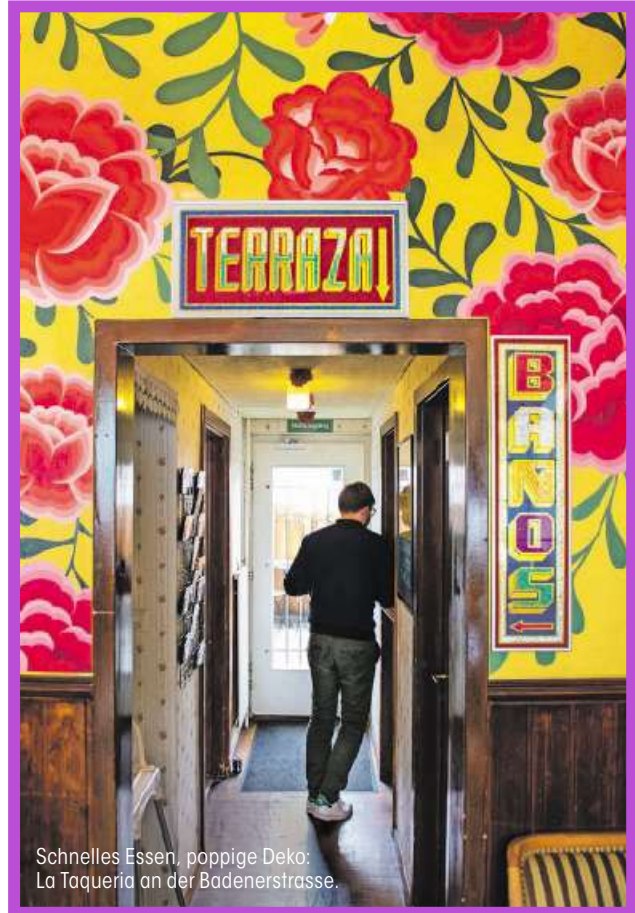
Die kleine Menükarte des El Alebrije mit nicht ganz günstigen Preisen wechselt alle drei bis vier Monate. Sie ist voll mit wohlklingenden und wohlschmeckenden Gerichten wie Pambazo (eine Art mexikanischer Burger), Sopa de Habas (eine Fava-Bohnen-Suppe) oder Chile en Nogada; die Zuchtform einer Paprika-Art, die mit Rind- und Schweinefleisch gefüllt ist. Ein einzigartiges Gericht, das von einer sämigen Nussauce und Granatapfelkernen begleitet wird. Die Guacamole kommt mit Speise-Insekten, sogenannten Chapulines, in einem Mörser auf den Tisch. Das einzige Gericht, das wohl die meisten Gäste kennen, sind die Tacos al Pastor mit Schweinefleisch

und Tortillas aus blauem Mais. Sie schmecken hervorragend. Dass die Tortillas im El Alebrije an Ort und Stelle von Hand hergestellt werden, schmeckt man. Das zeichnet den Ort ebenso aus wie die Tatsache, dass diverse Mais- und Chili-Sorten für das Restaurant kultiviert werden – in Bioqualität im Kanton Luzern. «Wir sehen uns als Botschafter einer klassischen mexikanischen Küche», sagt Miguel Alvarado. Seine Heimatküche sei sehr vielfältig und deckt die Fisch-, die Fleisch-, die Vegi- und sogar die Insektenküche ab. Vor klischierten Dekorationen graue ihm genauso wie vor Texmex-Küche.

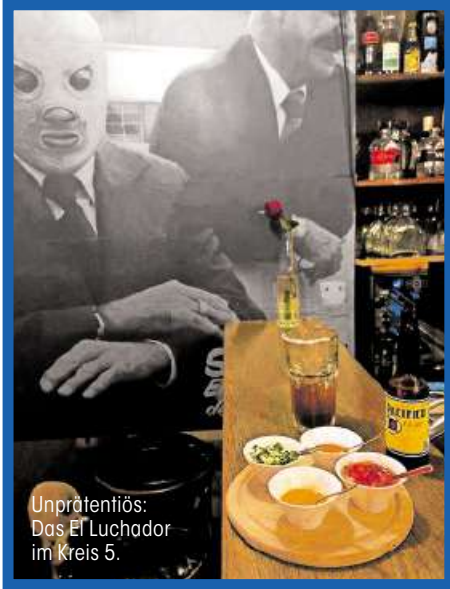
Tatsächlich glaubten bis vor zehn Jahren die Zürcherinnen und Zürcher, Fajitas, Chili con Carne und Burritos seien typische mexikanische Gerichte. Diese gehören aber zu einer texanisch geprägten Rancho-Cuisine. Dagegen gibt es nichts einzuwenden. Nur hat das nicht viel mit der landestypischen Küche Mexikos mit ihren



Getränk-Trend Tequila, entdeckt im Intercomestibles-Laden.



Schnelles Essen, poppige Deko: La Taqueria an der Badenerstrasse.



Unpräzisions: Das El Luchador im Kreis 5.

ZÜRITIPP

Mexikanische Küche

24.10. — 30.10.2019

indigenen Wurzeln zu tun. Nicht nur die bis heute existierende Desperado-Kette, auch das Tres Kilos, das erste mexikanische Szenelokal im Seefeld, setzte auf Texmex-Spezialitäten. Nach 33 Jahren hat es vor kurzem geschlossen.

Dank dem Boom der Streetfood-Szene, der eine Reihe guter Taco-Trucks wie La Chamaca oder Taco Lateral entwichen sind, sowie dem Gastronomen Patrick Häberlin, der 2012 mit El Luchador den ersten authentischen Mexikaner eröffnete, ist endlich eine neue Generation am Start.

Es geht jetzt ums Handgemachte, um spezielle Zutaten, um Innovation. Das zeigt sich auch in der Barszene, wo Signature-Drinks auf Mezcal- oder Tequila-Basis immer beliebter werden. Seit kurzem gibt es sogar hiesige Produzenten für mexikanische Lebensmittel. In Altstetten etwa ging kürzlich die Tortillafabrik Masamor in Betrieb. Dort entstehen Tortillas aus frisch gemahlener Maiskörnern. Diese Tortillas kommen auch in der neuen La Taqueria an der Badenerstrasse zum Einsatz, wo die Leute Schlange stehen für Tacos, Quesadillas oder die grösste mexikanische Bierauswahl der Stadt.

Was die Geschmackserziehung angeht, haben in den letzten Monaten nicht nur das El Alebrije, sondern auch zwei Pop-ups neue Massstäbe gesetzt. Beste Hausmannskost gab es kürzlich bei Carlito's Güey in der Nordstrasse, das von Samantha Meier initiiert wurde. Dort gab es unter anderem Sopa Azteca, eine Suppe aus Zwiebeln, gerösteten Tortillastreifen, Frischkäse oder dem Gewächs Hoja Santa. «Es ist definitiv ein-

facher geworden, in der Schweiz mexikanisch zu kochen», sagt Samantha Meier, die in Mexiko geboren ist. Produkte wie Limetten, Koriander oder Avocado, die man vor 20 Jahren nur im Globus bekam, sind heute Basics; zudem existieren in der Stadt mehrere Comestibles-Geschäfte. Damit hat sich auch der Trend, zu Hause mexikanisch zu kochen, verstärkt.

Eine andere Crew um Koch Olivier Bur wiederum servierte im Januar im «Malacopa» Edel-Tacos mit Rindsbäggli und Saucen aus Chili und Chipotle. Auch Gerichte, die auf Moles – verschiedenen dicken Saucen – basieren, haben dort viele Gourmets das erste Mal probiert. Es sei eine gute Zeit für die mexikanische Küche, sagt Bur, der selber in Yucatán gelebt und gearbeitet hat und regelmässig bei temporären Beizen beteiligt ist. «Die Leute interessieren sich wie nie zuvor für Sortenvielfalt und Diversität.» Mit über 300 Chilisorten und Tausenden Variationen von Mais wird diese Vielfalt hierzulande nun entdeckt.

Auch weltweit ist ein Trend für die Küche zu beobachten, die 2010 von der Unesco in die Liste des immateriellen Weltkulturerbes aufgenommen wurde. Der Hype wird zudem durch eine 28-jährige Mexikanerin angeheizt. Laut der im Frühjahr veröffentlichten «World's 50 Best Restaurants»-Liste gilt Daniela Soto-Innes als beste Köchin der Welt. Sie zelebriert in New York eine moderne mexikanische Cuisine. Es gibt keinen Zweifel, dass uns diese farbenprächtige Welt mit unzähligen Zubereitungs- und Interpretationsmöglichkeiten auch in Zürich noch länger beschäftigen wird.

SO SCHMECKT MEXIKO

EL ALEBRIJE

Weinbergstr. 107 8006 Zürich
www.alebrije.ch

Der erste «edle» Mexikaner der Stadt ist eine echte Innovation. Es gibt hier landestypische Spezialitäten, von denen wohl die meisten Gäste noch nie gehört haben, zu entsprechenden Preisen (Vorspeisen um 25 Fr., Hauptspeisen um 50 Fr.); die Lieferkette der Zutaten wird zum Teil durch Eigenanbau in der Schweiz sichergestellt. Einen Besuch wert ist auch die Bar. Der Signature-Drink Elmimo mit hausgemachtem Tamarindenmark, Mezcal oder Feigensirup (19 Fr.) schmeckt köstlich.

EL LUCHADOR

Konradstr. 69 8005 Zürich
www.elluchador.ch

Lange hielt man hierzulande Fajitas und Burritos für «echte» mexikanische Spezialitäten. Das hat sich mit der Gründung des El Luchador 2012 geändert. Das unkomplizierte Lokal gilt als Pionier in Sachen authentischer Mexiko-Küche. Gründer Patrick Häberlin war jahrelang für das damalige La Catrina verantwortlich, eine mexikanische Bar im Kreis 4.

LA QUADALUPANA

Feldeggstr. 53 8008 Zürich
www.laguadalupana.ch

Neben dem bekannten Spezialitätenladen El Mais an der Josefstrasse gibt es im Seefeld das sympathische Geschäft La Guadalupana. Eine stattliche

Auswahl an Lebensmitteln, Tequila und Mezcal sowie Handwerksprodukte laden zum Stöbern ein. Empfehlenswert sind die tiefgekühlten Tamales, mit Maisteig und Fleisch oder Käse gefüllte Pflanzenblätter.

TACOLATERAL/ LA CHAMACA

Wechselnde Standorte
www.la-chamaca.com
 tacolateral via instagram

Diese zwei Food-Trucks sind empfehlenswerte Stops für Taco-Fans. La Chamaca steht täglich an der Hagenholzstr. 65 und am Freitagmittag beim Maag-Areal. Der gelbe Tacolateral-Truck hat sich in der Party-Szene etabliert, wo er regelmässig hungrige Gäste versorgt. Um zu wissen, wo er jeweils hält, abonniere man den Instagram-Account.

LA TAQUERIA

Badenerstr. 138 8004 Zürich
 Altstetterstr. 140 8048 Zürich
www.lataqueria.ch

Lange blieb diese üppig dekorierte Taqueria, die von einer Crew um einen Kalifornier und einen Mexikaner gegründet wurde, ein Geheimtipp: Die erste Filiale versteckt sich in einem Innenhof in Altstetten. Seit sich das zweite Lokal in der Nähe der Langstrasse befindet, pilgert die halbe Stadt dorthin. Die Auswahl ist riesig, die Bedienung schnell, die Atmosphäre laut und lässig.