

## Mexiko liegt in Vorpommern



Mexiko liegt in Mecklenburg-Vorpommern. Mindestens jedenfalls ein Maisfeldgroßer Fleck. Und von genau diesem kommt am kommenden Donnerstag die vielleicht wichtigste Zutat für unser Street Food Thursday Special: der Mais für die Tortillas. In [Rothenklempenow](#) nämlich, nahe der polnischen Grenze, tut sich was: mithilfe der [BioBoden Genossenschaft](#) ist dort die [Höfegemeinschaft Pommern](#) entstanden. Auch verarbeitende Betriebe sind dazugekommen. Die erste bio-zertifizierten Tortilleria in Europa gar: [Tlaxcalli](#). Um kleinteilige-bäuerliche Landwirtschaft geht es den Gründern, ganz besonders aber um den authentischen – ein viel bemühtes Wort, in diesem Falle aber einmal mehr der Beweis, dass ein handwerkliches Produkt so gar nichts mit dem labberigen Tütenpendant zu tun hat – Geschmack. Das Geheimnis? Der Mais wird nixtamalisiert. Nixta-was? Die [Nixtamalisation](#), das Kochen des Mais mit Kalizium, ursprünglich Kalkstein, ist eine Methode, die schon die alten Mesoamerikanischen Kulturen anwandten, um den Mais verdaulich und seine Nährstoffe zugänglich zu machen. Danach wird er in einer [Vulkansteinmühle zu Masa vermahlen](#) und auf einer heißen Platte zur Troilla gebacken: Die perfekte Grundlage für die vielen köstlichen Tacos, Quesadillas, Empanadas und Tlayudas, die es am Donnerstag geben wird. Wir feiern den despedida de muertos, den Abschied von den Toten, der in

einigen Regionen Mexikos am Ende des Novembers zelebriert wird, und zugleich ein sehr lebendiges Fest der mexikanischen Kultur in dieser Stadt! Samt festlich geschmücktem Altar, Mariachi Bands, Tänzern, Mezcal und vor allem einigen der besten mexikanischen Küchen Berlins, darunter die Tacos von [Sabor a mí](#), das traditionelle pan de muertos von der [Chaparro Cocina Mexicana](#), den Tamales vom Verein [Tlayolan](#) oder der Insektengerichte von [Pantástico](#). Zu allen Anbietern und Ausstellern [bitte hier entlang](#).