

Sonnen-  
verwöhnt  
Auf rund  
500 qm  
wachsen  
die Chilis im  
Freiland

# Genussvoll feiern wie in Mexiko

EINEN AUTHENTISCHEN ABEND  
WIE IN CANCÚN & CO. ERLEBEN,  
IST MIT DIESEN SPEZIALITÄTEN  
JETZT AUCH DAHEIM MÖGLICH.  
ES LEBE DIE FIESTA MÉXICANA!

**Pikante Dips**  
Ausschließlich  
natürliche  
Zutaten im Glas

**Handgepflückt**  
Susanne Menke erntet  
die reifen roten Schoten

DIE CHILI  
MANUFAKTUR,  
SOLTAU

## Feurige Saucen

**A**uch Rehe mögen Chilis, zumindest die Blüten und Knospen der Pflanzen – das stellte Susanne Menke eines Morgens fest, als sie zu ihrem Feld kam und dort nur noch nackte Strünke mit roten Schoten standen. „Wir wohnen sehr ländlich, und die Rehe gehen hier



ein und aus“, erzählt die Chili-Expertin, die auf ihrem Bauernhof in der Lüneburger Heide rund 2000 Exemplare der Schotenpflanzen anbaut. Ab Januar werden die 15 verschiedenen Sorten im Haus vorgezogen, ab Mai kommen sie ins Freiland. Gepflückt werden die Schoten von Ende Juni bis Anfang November. „Wir ernten und verarbeiten nur kleine Mengen“, sagt Susanne Menke, die die Chilis anschließend in ihrer Hofküche zu scharfen Delikatessen wie Brotaufstrichen, Relishes, Würzpasten oder Saucen in diversen Schärfegraden einkocht. Einmal im Jahr (am dritten Samstag im Juni) veranstaltet sie auf ihrem Bauernhof ein großes Chilifest, bei dem sich Liebhaber der feurigen Schoten durch die wunderbaren Spezialitäten kosten können.

[www.die-chili-manufaktur.de](http://www.die-chili-manufaktur.de)

RINCÓN MÉXICO, BERLIN

## Modern-traditionelles Kunsthandwerk

**M**ein Unternehmen habe ich gegründet, weil ich etwas machen wollte, das mich mit Mexiko verbindet“, sagt Aglaen Rodríguez. 2015 ging sie mit ihrem Shop „Rincón México“ (dt. mexikanische Ecke), in dem sie mexikanisches Kunsthandwerk verkauft, online. Auf der Suche nach ganz besonderen Stücken reiste die Mexikanerin einmal quer durch ihre Heimat. Alle Produkte wie Teppiche, Schmuck, Keramik oder Tischdecken werden nach traditionellen Methoden handgefertigt. „Gute Qualität ist mir sehr wichtig, aber vor allem auch, dass die Menschen, die viel Zeit, Arbeit und Liebe in ihre Werke stecken, fair bezahlt werden.“ Neben dem Onlineshop gibt es seit Dezember 2018 das Ladencafé in Berlin-Friedrichshain (Proskauer Straße 34), in dem die Kunden nach Lust und Laune durch das vielfältige Angebot stöbern können. Bei einer Tasse Fair-Trade-Kaffee aus der Region Chiapas erzählt Aglaen Rodríguez dann gern die spannenden Geschichten zu den einzelnen Schmuckstücken und den Menschen, die dahinterstecken.

[www.rinconnmexico.de](http://www.rinconnmexico.de)



**Besonders**  
Tortillakorb mit aufwendigen Stickereien

**Heimatverbunden**  
Aglaen Rodríguez schätzt schöne Dinge aus Mexiko



**Authentische Rezepte**  
Die Salsa verde kocht Zyanya Zavaleta klassisch mit Tomatillos

YOLOTL, MÜNCHEN

## Fruchtige Salsas

**A**us Sehnsucht nach authentischem mexikanischem Essen begann Zyanya Yolotl Zavaleta Malacara in der Küche zu experimentieren. „Ich konnte in Deutschland einfach keine Salsa finden, die so schmeckt wie in meiner Heimat“, erzählt die Mexikanerin. Also beschloss sie, dies selbst in die Hand zu nehmen, und stellt nun verschiedene Salsas, eingelegte Chilis und süß-scharfe Fruchtaufstriche in ihrer kleinen Produktionsküche in München her. Gekocht wird ganz traditionell im Topf auf dem Herd, nach alten Familienrezepturen und neuen Ideen, welche die Manufakturinhaberin eigens entwickelt hat.

[www.yolotl.de](http://www.yolotl.de)





**Gut gefüllt**  
In den Piñatas sind meist Süßigkeiten oder kleines Spielzeug versteckt



**Kreative Arbeit**  
Stefanie Wilhelm liebt es, mit Kleister, Luftballons und Papier zu basteln

PIÑATERIA, BERLIN

## Kunterbunte Piñatas

**E**in feuerspeiender Piranha – besondere Aufträge wie diesen liebt Stefanie Wilhelm sehr. Nach der Zeichnung des Sohns einer Bekannten gestaltet sie den gewünschten Fisch als Piñata. „Die Herausforderung an Kinderzeichnungen ist, dass sie meist sehr detailliert sind. Diese dann wirklich perfekt von 2-D in 3-D umzusetzen, das macht mir viel Spaß“, sagt die Berlinerin. Bekannt ist das Spiel aus Mexiko, bei dem man mit verbundenen Augen mit einem Stock auf eine Pappmaché-Figur schlägt, bis diese aufbricht und ihre Füllung herausfällt. Ähnliche Rituale gibt es aber weltweit. „Ein Teil meiner Familie ist in Venezuela aufgewachsen, in meiner Kindheit gehörte die Piñata bei jedem Geburtstag dazu. Ich habe das auch für meine Söhne und dann für meine Enkel übernommen“, erzählt Stefanie Wilhelm, die seit mittlerweile zehn Jahren die fantasievollen Party-Accessoires auch für Kunden zum Beispiel für Kindergeburtstage, Firmenevents oder Hochzeiten gestaltet. So manch einem fällt es allerdings schwer, die wunderschönen Werke zu zerschlagen...

<https://pinateria.de>



**Witzige Ideen**  
Monster, Faultier und Avocado kommen nicht nur bei Kindern gut an



**Frische Küche**  
Maria Arreola-Meusel und ihr Mann Wini essen gern gesund

D'LULÚ SALSA MANUFAKTUR & MORE, GÜTERSLOH

## Hausgemachte Tortillas

**E**in ganz besonderer Hingucker für die Fiesta mexicana sind die blauen Tortillas von Maria de Lourdes Arreola-Meusel, die ihre kleine Manufaktur unter ihrem Spitznamen Lulú betreibt. Die Mexikanerin stellt das typische Gebäck in zwei verschiedenen Varianten her, aus hellem und aus blauem Maismehl, einer Spezialität ihrer Heimat. Die Kunden bestellen die Tortillas per E-Mail, und Maria Arreola-Meusel bäckt sie dann frisch und versendet sie noch am gleichen Tag. „Ich empfehle, die Fladen auf Vorrat einzufrieren. Tortillas sind sehr vielfältig, man kann sie mit den verschiedensten Lebensmitteln füllen und dann anrösten, frittieren oder backen“, erklärt sie. Auch verschiedene Salsas und eine Basis für Chili con/sin Carne hat sie im Angebot. „Ich verwende für meine Produkte nur hochwertige Zutaten und keinerlei Zusatzstoffe, Aromen oder Geschmacksverstärker, denn das Thema Ernährung ist mir sehr wichtig. Mit meinen Tortillas, Salsas sowie frischem Gemüse kann man ganz schnell eine gesunde Mahlzeit zubereiten.“

[www.portal-mexicano.de/d-lulu/](http://www.portal-mexicano.de/d-lulu/)



**Detailverliebt**  
Der feine Rand wird mit einem Schwämmchen aufgemalt

NIKKI HUHN CERAMIC, ZÜRICH

## Farbenfrohes Gute-Laune-Geschirr

**D**ie Werke von Nikki Huhn bestechen durch ihre Schlichtheit und die wunderschönen Farbkombinationen, die jede Tafel sofort fröhlich und einladend aussehen lassen. Das Markenzeichen der Schweizerin ist die Spirale auf der Keramik. Diese entsteht, wenn sie das Geschirr mit einem Pinsel auf einer Drehscheibe bemalt. „Ich mag die Energie, die von dieser Form ausgeht. Man findet sie auch oft in der Natur“, erklärt Nicolette Huhn, die ihre Werkstatt in ihrem 400 Jahre alten Zürichsee-Haus eingerichtet hat. „Ich male alles in Handarbeit, das braucht viel Zeit und meine volle Aufmerksamkeit. Ich komme dann immer in einen meditativen Zustand ähnlich wie beim Joggen oder Wandern.“ Die Rohlinge werden in einer kleinen Manufaktur in der Nähe von Venedig nach einer speziellen alten Technik für sie ebenfalls von Hand gegossen. Die Teebecher, Tassen, Teller, Müslischalen oder Salatschüsseln sollen aber nicht dekorativ im Regal stehen. „Meine Sachen sind für den Alltag gedacht, auch ich verwende sie jeden Tag.“

[www.nikkihuhn.ch](http://www.nikkihuhn.ch)



**Naturverbunden**  
Inspiration findet Nikki Huhn im Grünen

