

Cityporträt: Mexiko-Stadt

# Auf den Geschmack gekommen

Mexiko-Stadt mausert sich vom gefährlichen Moloch zu einer der angesagtesten Metropolen der Welt. Dazu beigetragen haben eine Riege innovativer Köche, eine brodelnde Kunstszene – und die Corona-Pandemie. **Von Tina Bremer**



Rund 22 Millionen Menschen leben im Grossraum von Mexiko-Stadt, dennoch versprüht die Metropole dörflichen Charme.

Für Smalltalk bleibt keine Zeit, und sei er noch so kurz. «Derzeit 1,5 Stunden», informiert die Kellnerin kurz angebunden, als wir uns nach der Wartezeit für einen Tisch erkundigen. Sagt's und huscht zu den Glücklichen, die einen Platz in der «Panaderia Rosetta» ergattern konnten. Junge Männer und Frauen in Hoodies und Boho-Kleidern, mit braunen, blonden und schwarzen Haaren. Spanische Wortfetzen vermengen sich mit englischen und französischen. Es ist drei Uhr nachmittags und der Lunch eigentlich vorbei, zumindest laut Schweizer Zeitrechnung. In der Menschentraube vor der beliebten Bäckerei schaut niemand auf die Uhr. Das Wort « Mittagessen » - in Mexiko-Stadt wird es ab absurdum geführt. «Die Leute gehen sehr spät zum Lunch, nicht selten zieht er sich bis zum frühen Abend», erklärt Jamie Bär die Gepflogenheiten in seiner Wahlheimat. Der Schweizer lebt seit sechs Jahren in Mexiko-Stadt, das die Einheimischen nur kurz México oder CDMX nennen, die Abkürzung für Ciudad de México. «Ich hatte ein One-Way-Ticket - mit gefühl es hier auf Anhieb so gut, dass ich beschloss, zu bleiben.» Warum? Vaya pregunta, was für eine Frage! Neben Art-déco-Gebäuden stehen Jugendstilpaläste und barocke

Kirchen, Dogwalker drehen mit Pudeln und Labradoren auf der Avenida Amsterdam ihre Runden, an Streetfood-Ständen wird der neuste Klatsch des Tages ausgetauscht, während in puristischen Cafés, die ihren Kaffee genauso gut in New York oder London servieren könnten, Hipster an Matcha Lattes nippen. Egal, um welche Ecke man biegt: Überall ist es so grün, dass man gar nicht anders kann, als all die Schreckensnachrichten, die der 22-Millionen-Moloch in den letzten Jahren produziert hat, hoffnungsvoll zu ignorieren. Meldungen von Überfällen und Entführungen werden wortwörtlich von Bananenstauden, Kakteen und Schlingpflanzen überwuchert, und im Frühling, wenn die Jacarandá-Bäume blühen, mit lila Konfetti überzogen.

**Mehr als nur Tacos**

«Mexiko-Stadt hat etwas von London, Berlin und Madrid, es ist eine Kombination von allem», findet Bär, der zwar in Zürich aufwuchs, aber in der Welt zuhause ist, seitdem er in England aufs Internet ging. «Von allen Städten, in denen ich bislang gelebt habe, finde ich Mexiko-Stadt am spannendsten. Das Land hat ein riesiges Potenzial.» Der Ansicht ist auch Präsidentschaftskandidatin Claudia Sheinbaum. Als Bürgermeisterin von Mexiko-Stadt hat die Politikerin

dafür gesorgt, dass man sich auf den Strassen nicht mehr ängstlich umschaud muss; im Juni hat sie gute Chancen, das erste weibliche Oberhaupt des Landes zu werden. Genau wie Sheinbaum blickt Bär positiv in die Zukunft Mexikos: Gemeinsam mit zwei Bekannten hat der 29-Jährige das Zigarren-Start-up «Casa 1910» gegründet - benannt nach dem Jahr, in dem die mexikanische Revolution begann. Inzwischen werden die Premium-Paffstengel, die in hermesorangen Kartons daherkommen, weltweit vertrieben. «Früher nahm man Mexiko nur als ein Land wahr, aus dem Billigprodukte stammen. Das ändert sich gerade extrem. Mit unseren Zigarren möchten wir die erste Luxusmarke des Landes werden.»

Die Lounge des Labels befindet sich im angesagten Stadtteil Roma Norte, im ersten Stock eines Jugendstilgebäudes, in dem auch «Casa Prunes» untergebracht ist. Das Restaurant samt Cocktailbar hat eine Zero-Waste-Philosophie und wurde jüngst als «Discovery» ausgezeichnet. «Es handelt sich um die höchste Bar Lateinamerikas», erzählt Bär und zeigt auf das mit Flaschen gefüllte Regal hinter dem Tresen, das sich vom Boden bis zur Decke zieht. «Überhaupt ist das Angebot an Kulinarik in dieser Stadt unfassbar.» Die Zeiten, in denen man bei mexikanischen Gerichten nur an Tacos und Enchi-

ladas dachte? Längst passé. Es sind Stars wie Enrique Olvera und Elena Reygadas, die zum Hype um Mexiko-Stadt beigetragen und ihre Heimat auf die internationale Foodie-Landkarte gekocht haben. Olvera führt im noblen Stadtteil Polanco mit dem «Pujol» eines der besten Restaurants der Welt, Reygadas steht hinter dem Restaurant «Rosetta» und den gleichnamigen Panaderias. Vergangenes Jahr wurde sie zur besten Köchin der Welt gekürt. Das Menu im «Rosetta» ändert sich täglich, was gleich bleibt: Ohne Reservierung geht gar nichts. In der Laudatio der «The World's 50 Best Restaurants» wurde die Mexikanerin dafür gelobt, «sich für traditionelle Gerichte und die lokale Biodiversität einzusetzen». Denn die ist in Mexiko gross. Zu verdanken ist es der nährstoffreichen vulkanischen Erde. Der Preis: Immer wieder zuckt und ruckelt der Boden unter den Füßen, warnen Sirenen die Einwohner vor Erdbeben.

**Internationale Galeristenszene**

Ami Oppelt hat sich inzwischen an das gelegentliche Schütteln von Mutter Natur gewöhnt. Nach einer Station bei der Schweizer Galerie Eva Presenhuber in New York kam die Zürcherin vor einem halben Jahr nach Mexiko-Stadt. «Die mexikanische Kultur hat so viel zu

bieten: Kulinarik, Musik, Textilien, Keramik, Kunst. Die Stadt hat eine komplett andere Energie als New York, die Menschen sind viel herzlicher und fröhlicher.» Die Architektur könnte dazu beitragen: Während die Hochhäuser im Big Apple die Sicht auf den Himmel und vielleicht auch die Denkweise einschränken, besitzt Mexiko-Stadt den Charme eines Dorfes, wenn auch eines ziemlich globalen. Sieht die fünfgrösste Metropole der Welt - in der die Flieger selbst starten und landen, wenn der Mond hoch am Himmel steht - aus der Luft noch aus wie ein Wimmelbild aus Beton und Autobahnen, ein Gebäude-labyrinth ohne Anfang und ohne Ende, merkt man nach der Landung schnell: alles halb so wild!

Vor allem in den In-Stadtteilen Roma und Condesa (eines der grössten zusammenhängenden Art-déco-Viertel der Welt) nimmt man nur wenige Treppen bis zur Dachterrasse. Hinter den bunten Fassaden werden selbstgepöftertes Geschirr, Kleider aus Leinen und Kunstwerke verkauft, die eine Weiterentwicklung jener Frida Kahlos sind. Auch María Grazia Chiuri, Kreativdirektorin von Dior, liess sich von der berühmtesten Tochter des Landes inspirieren und zeigte die aktuelle Cruise-Kollektion in Mexiko-Stadt. Die Tolle-de-Jouy-Stoffe zieren

dieselben Symbole wie Kahlos Gemälde. «In den letzten fünf Jahren ist das Interesse an mexikanischer Kunst stark gestiegen, es gibt eine grosse Sammlerszene, auch unter den Amerikanern», erzählt Oppelt, die als Sales Assistant für OMR arbeitet. Die zeitgenössische Galerie zählt zu den bedeutendsten Lateinamerikas und vertritt vor allem einheimische Avantgarde-Künstler. Im industriell anmutenden Ausstellungsraum in Roma Norte hängen aber auch Werke von Schweizerinnen wie Candida Höfer oder Claudia Comte. Oppelts Favoriten sind jedoch die grossen Gemälde und Installationen der Künstlerin Pia Camil.

Erst 2022 hat OMR mit dem Kulturzentrum Lago Algo eine weitere Dependence eröffnet. In einem modernistischen Gebäude, mitten im Chapultepec Park. In der grünen Lunge der Stadt wachsen nicht nur Bäume, Sträucher und Blumen, sondern blüht auch die Kultur, stehen hochgelobte Museen wie das für Anthropologie oder das Museo Tamayo. Nur zwei von rund 180, die Einheimische und Touristen in diesem Kunst-Hotspot besuchen können. Hinzu kommen unzählige Galerien. Was auffällt: Es sind zunehmend ausländische darunter. Etwa die Galerie Mariane Ibrahim aus Paris, Morán Morán aus Los Angeles oder Nordanhake aus Berlin. Letztere wird

auch an der «Zona Maco» teilnehmen, der grössten Messe für zeitgenössische Kunst in Lateinamerika, die dieser Tage ihre Türen öffnet.

**Gekommen, um zu bleiben**

«Als ich nach Mexiko-Stadt gezogen bin, hat man so gut wie kein Englisch gehört, inzwischen wird es an jeder Ecke gesprochen», erzählt Jamie Bär. Die Flugzeuge sind gefüllt mit Touristen, die Feeds der Influencer mit bunten Bildchen. Das neu entfachte Interesse an Mexiko-Stadt liegt aber nicht nur an der umtriebigen Kunstszene oder der innovativen Gastronomie. Es ist auch der Corona-Pandemie geschuldet. Denn während der Grossteil der Welt für Wochen und Monate in einen erzwungenen Dornröschenschlaf fiel, Geschäfte und Restaurants schliessen mussten, herrschte in Mexiko «Open House»: Jeder war willkommen, nicht einmal ein Corona-Test musste bei der Einreise vorgewiesen werden. Der Alltag ging einfach weiter, als wäre nichts passiert, no hay problema! Und weil remotos Arbeiten inzwischen die neue Normalität ist, sind viele Ausländer nach dem offiziellen Ende der Pandemie geblieben. In dieser Stadt, die 2240 Meter über dem Meer liegt, und die nicht nur geografisch im Höhenrausch ist.



**Mexiko-Stadt hat etwas von London, Berlin und Madrid – es ist eine Kombination von allem.**

Diese Adressen sollte man sich merken

Anreise

Lufthansa

Zum Beispiel mit der Lufthansa über Frankfurt nach Mexiko-Stadt. Weitere Informationen und Buchung im Internet über lufthansa.com.

Reiseveranstalter

Latin America Tours

Der unabhängige Tour Operator ist spezialisiert auf Lateinamerika-Reisen. Gegründet vor mehr als 30 Jahren vom Schweizer Reto D. Rüfenacht, besteht das Team aus Spezialisten, die über ausgezeichnete Destinationskenntnisse verfügen. Je nach Wunsch stellt Latin America Tours individuelle Reisen mittels eines Baukastensystems aus Highlights und Geheimtipps zusammen. Weitere Informationen und Buchung unter latinamericatours.eu.

Schlafen



Condesa DF

Das Hotel liegt im Stadtteil Condesa, gleich beim Parque España, die Möbel stammen von der Interior Designerin India Mahdavi. Das moderne Haus gehört zur Vereinigung der Design Hotels. Highlight ist die schöne Dachterrasse, auf der die angeblich besten Margaritas von ganz Mexiko-Stadt serviert werden. designhotels.com, condasadf.com



Brick Hotel

Mitten in Roma gelegen, befindet sich dieses Boutiquehotel in Gehdistanz zu vielen beliebten Restaurants und Boutiquen. Die 21 Zimmer und Suiten erstrecken sich teilweise über zwei Etagen. Die Keramikfliesen und Backsteine wurden Anfang des 20. Jahrhunderts aus England importiert. Es gehört zu den Small Luxury Hotels. slh.com/hotels/brick-hotel

Essen & Trinken

Rosetta

Die Mexikanerin Elena Reygadas, Besitzerin des Restaurants Rosetta, wurde vergangenes Jahr von der britischen Vereinigung «The World's 50 Best Restaurants» zur besten Köchin der Welt gekürt. Ob das Essen in diesem angesagten Lokal wirklich so gut ist, muss jeder selbst entscheiden, fein ist es auf alle Fälle. Reygadas betreibt in Mexiko-Stadt auch noch das Café Nin und die Panaderias Rosetta, die Bäckerei erfreut sich ebenfalls grosser Beliebtheit. rosetta.com.mx

Hanky Panky

Nur Eingeweihte finden den Weg zu dieser «Speakeasy»-Bar: Sie befindet sich im hinteren Teil eines unscheinbaren Taco-Restaurants, der Weg hinaus führt über einen vermeintlichen Cola-Automaten. Es kann telefonisch ein Platz reserviert werden. Schickes Ambiente und super Cocktails! hankypanky.mx

Soho House Mexico City

Erst im Dezember hat das jüngste Soho House seine Türen geöffnet – und es ist nicht nur das erste Lateinamerikas, sondern vielleicht das schönste überhaupt. Untergebracht ist es in einer historischen

Villa, die einst eine Privatresidenz war. Am langen Pool bräunt sich die In-Crowd der Stadt, das Interior Design ist ebenfalls eine Klasse für sich. Im ganzen Haus ist moderne Kunst ausgestellt. Der einzige Knackpunkt: Um das Soho House zu besuchen, müssen Sie selbst oder einer Ihrer Freunde Mitglied sein. sohohouse.com/de/houses/soho-house-mexico-city

Havre 77

Das Lokal befindet sich in einem wunderschönen Fin-de-Siècle-Gebäude. Chefkoch Eduardo García serviert hier französische Gerichte, deren Zutaten von Farmen aus der Region stammen. Es lohnt sich, vorab zu reservieren. havre77.mx

Pujol

Das Restaurant von Starkoch Enrique Olvera gilt als eines der Besten von ganz Mexiko. Seit seiner Eröffnung im Jahr 2000 wird es für seine moderne, experimentelle mexikanische Küche gelobt. Olvera arbeitet mit einem Netzwerk von Bauern zusammen, die nachhaltig arbeiten. pujol.com.mx

Taqueria Orinoco

Das Menü ist übersichtlich, das Design retro, und die Tacos sind lecker: Die Kette hat Kultstatus und eignet sich perfekt für den kleinen Hunger. taqueriaorinoco.com

Anschauen



OMR

Eine der wichtigsten Galerien für zeitgenössische Kunst des Landes. Gezeigt werden mexikanische Künstlerinnen und Künstler, aber auch internationale Talente. Am 6. Februar eröffnet die neue Ausstellung «4 Minutes of Darkness» von Eduardo Sarabia. 2022 hat OMR mit Lago Algo einen Ableger eröffnet. omr.art

Zona Maco

Die grösste lateinamerikanische Messe für zeitgenössische Kunst geht dieses Jahr vom 7. bis 11. Februar über die Bühne. Es nehmen rund 70 lokale und internationale Galeristen teil. zsonamaco.com

Mascota

Die Galeria Mascota ist ein neuer Projekt-Space, der vor allem aufstrebenden ausländischen Kunstschaffenden eine Plattform bietet. galeriamascota.com

Campeche

Die Galerie für zeitgenössische Kunst wurde 2020 ins Leben gerufen. Präsentiert werden vor allem weibliche und queere Kunstschaffende. Sie befindet sich im Art-déco-Gebäude Edificio Kin Pech. galeriacampeche.com



Laguna

In die ehemalige Textilfabrik aus den 1920er-Jahren sind mehr als 20 Läden, Cafés und Kreativbüros eingezogen. Sehenswert ist auch die Architektur. Aber halten Sie die Augen auf: Von aussen ist nur ein unscheinbares Schild angebracht, Sie müssen klingeln, damit der Wachmann Ihnen die Tür zu dem renovierten Komplex öffnet. lagunamexico.com