Mexikaner zeigen ihre Kochkünste

Das Marburger Hotel Rosenpark will sich mit mexikanischer Mottowoche breiterem Publikum öffnen

Zwei mexikanische Köche kochen im Rosenpark. Es geht nicht nur um Essen, sondern auch um das interkulturelle Lernen. Die Mottowoche läuft noch bis einschließlich Samstag.

von Benjamin Kaiser

Marburg. Angeblich isst das Auge mit. Und es gilt für ein Restaurant, nicht nur mit dem Essen zu punkten, sondern auch ein wohliges Ambiente zu präsentieren, quasi einen zweiten Augenschmaus zu liefern. Und das Buffet im Rosenpark ist mit Liebe zum Detail dekoriert. "Essen ist eben auch Emotionen und Gefühl", bemerkt Marcel Bruognolo, Geschäftsführer des Hotels.

Bei der mexikanischen Mottowoche im Hotelrestaurant darf die Flagge des Landes ebenso wenig fehlen wie die landesüblichen Pinatas – bunte Figuren aus Pappmaché. Zwischen Essen und Dekor walten sogar zwei Mexikaner ihres Amtes. Jorge Bolanos und Ramon Ceron sind allerdings nicht aus der Heimat nach Marburg gekommen, sondern arbeiten im Restaurant La Tablita in Dubai, der Hauptstadt der Vereinigten Arabischen Emirate.

"Mexikanisches Essen ist derzeit beliebt. Ich habe selbst fünf Jahre in Dubai gelebt. Dort gibt es eine mexikanische Community. Viele arbeiten für Flugge-



Lernten voneinander: Rosenpark-Küchendirektor Jürgen Petrick (Mitte) sowie die mexikanischen Köche Ramon Ceron (links) und Jorge Bolanos.

sellschaften oder sind in der Gastronomie tätig", sagt Bruognolo. In Dubai kam er intensiver mit mexikanischer Küche in Kontakt, konnte seine Beziehungen spielen lassen und die Mexikaner für einen Kurztrip nach Marburg begeistern. Für ihn und "die Mannschaft", so nennt er seine Mitarbeiter, sei die Mottowoche auch Wissenstransfer. Es gäbe kaum eine authentischere Möglichkeit, als direkt von Mexikanern mexikanische Küche zu lernen. "Ich bin seit vergangenem Mittwoch in Marburg. Ich war vorher noch nie in Deutschland. Es gefällt mir sehr gut", sagt Ceron und strahlt bis über beide Ohren, während er für einen hungrigen Gast eine Tortilla mit Rindfleisch, Zwiebeln und scharfer Soße zubereitet.

Neben dem Einkauf der benötigten Zutaten für das Buffet hat das Duo aber auch Eigeninitiative bewiesen: Einige Gewürze haben er und sein Kollege selbst mitgebracht, da sie in Deutschland nur sehr schwierig zu ergattern sind. Wie auch die umher huschenden Servicekräfte sind auch die beiden Mexikaner pikfein gekleidet. Die Hemden sind blütenweiß, die dunkelroten Fliegen gekonnt in Szene gesetzt. Fast schon ein Outfit für einen Tanzabend. Den gibt's aber eine Etage tiefer.

Dort lässt der Gießener Tanzlehrer Juan Antonio Garcia-Prol zusammen mit seiner Partnerin Melli Braunstein die Hüften kreisen. Auch wenn Salsa ursprünglich kein mexikanischer Tanz ist, fügt er sich nahtlos in die Lebensfreude Lateinamerikas ein. "Salsa ist keine aggressive Musik, sondern verleiht eine freundliche Atmosphäre", erklärt der Tanzlehrer die Anziehungskraft von Salsa.

Buorgnolo will das Hotel nicht nur als komfortable Schlafgelegenheit sehen. "Wir wollen den Menschen zeigen, dass wir für jeden offen sind", versichert er. Außerdem sollen auch in Zukunft derartige Mottowochen veranstaltet werden. Fest steht bereits, dass im kommenden Jahr zum chinesischen Neujahr eine ähnliche Aktion geplant ist. Dann könnten chinesische Köche das Restaurant mit ihren Kochkünsten beglücken, "Wir sind bereits in Gesprächen", sagt der Geschäftsführer.