

Häschenbude

Helsinki erster veganer Kiosk hat alles. Außer Bier

Kiosk, Büdchen, Späti: Stunde die kleine Bretterbude, die man gegenüber dem finnischen Nationalmuseum findet, in Deutschland, es gäbe viele Bezeichnungen zur Auswahl. Hier in Helsinki nennt man sie einfach nur „Jänö“. Das bedeutet so viel wie Häschen und ist eine kleine ironische Anspielung auf das, was im Inneren verkauft wird: Soja-Würstchen, Pommes, Hot Dogs und „Pulled Pork“ auf pflanzlicher Basis. Jänö ist der erste vegane Kiosk der Stadt. Daran müssen sich die Finnen erst mal gewöhnen.



Hinter dem Schiebefenster steht ein junger Mann mit blauen Augen, der seine langen, blonden Haare zu einem Pferdeschwanz zusammengebunden hat. Er heißt Jaakko Blomberg, ist 33 Jahre alt und bezeichnet sich selbst als Stadtaktivisten. Fast jeder in Helsinki hat irgendwann schon einmal von Blomberg gehört. Weil er einen Flohmarkt ohne Genehmigung organisiert hat. Weil er einen „Tag der offenen Sauna“ ausrief. Weil er die grauen Hochhäuser der Vorstadt bemalen lässt, ohne die Behörden um Erlaubnis zu fragen. Und am Ende trotzdem damit durchkommt. Blomberg ist ein Rebell, der aus nur einem Grund rebelliert: Er möchte seine Stadt verschönern, und das am liebsten gestern statt morgen.

Blombergs neuestes Projekt: Jänö. Die Hauptstraße und der Taxistand liegen direkt vor dem Kiosk und bringen stetige Kundenschaft. Seit August 2016 existiert der vegane Kiosk. Innerhalb von nur acht Tagen hat Blomberg per Crowdfunding

rund 40 000 Euro gesammelt, um den leer stehenden Holzverschlag neu einzurichten: ein großes Schaufenster auf der Vorderseite, eine Fritteuse im hinteren Bereich. Der Strom kommt – natürlich – mittels Solarzellen zum Bräter. Rings herum ein paar Klappstühle, damit niemand die vegane Wurst im Stehen verschlingen muss. Das wäre schließlich ungesund.

Von vorne sieht Jänö tatsächlich wie ein Kiosk aus. Es gibt Süßigkeiten, Früchte-tee, Kaffee und Club Mate – ein Getränk, das Blomberg lieben lernte, als er mehrere Jahre in Berlin lebte. „Zu Hause habe ich schon immer vegan gekocht“, sagt er, „aber unterwegs ist das oft nicht leicht. Das wollte ich ändern.“ Wenn man's genau nimmt, ist Jänö also kein Kiosk, sondern eine Imbissbude. „Leider ohne Lizenz“, sagt Blomberg, weshalb bislang kein veganes Bier, sondern Früchte-Smoothies über die Ladentheke gehen.

„Ohne Social Media wäre all das nicht möglich gewesen“, sagt Blomberg, der sich selbst als „kleinen Teil“ einer großen Bewegung bezeichnet. Insgesamt 200 Personen umfasst die Kooperative, die Jänö gemeinschaftlich betreibt – Blomberg ist ihr Gesicht. Und sichtlich zufrieden. „Wir machen fast jeden Tag Gewinn und haben mehrere Mitarbeiter eingestellt, die den Kiosk betreiben.“ Er selbst kommt kaum dazu; schließlich wartet überall in der Stadt eine triste Gegend, die verschönert, besprüht, bemalt oder bekannt gemacht werden will.

Aber auch für den Kiosk hat Blomberg noch allerlei Pläne. Demnächst sollen die veganen Speisen zu Kunden nach Hause geliefert werden – das Lastenrad steht schon bereit. Das soll dazu beitragen, die Bekanntheit von Jänö weiter zu steigern. Was vielleicht auch nötig ist: Justin Kroesen, der erste Kunde an diesem Morgen, hätte beinahe seinen Kaffee zurückgegeben. „Der schmeckt irgendwie komisch“, meint der Kunsthistoriker, „ich glaube, die Milch ist sauer.“ Nein, sagt die freundliche Kiosk-Mitarbeiterin: „In Ihrem Kaffee ist Soja-Milch drin. Die muss so schmecken.“ STEVE PRZYBILLA

Der Kiosk liegt gegenüber dem finnischen Nationalmuseum, Museokatu 12. Er hat wochentags von 10.30 Uhr bis 21 Uhr geöffnet; am Wochenende bis fünf Uhr morgens, <http://janokiosk.fi>



Schlange stehen vor Jänö: Den Kiosk gibt es dank Crowdfundings. FOTOS: DAVID JAKOB

Kuchen fürs Volk

Tortillas gibt es in Mexiko in unendlich vielen Varianten – bislang. Denn die traditionelle Speise hat einen Feind: die Emanzipation

VON GITTI MÜLLER

Wenn Oskar Carrizosa Einführungs-Kochkurse gibt, lernen seine Schüler als erstes, wie man Tortilla herstellt. „Tortilla?“ Carrizosa kennt die enttäuschten Gesichter schon. Wie langweilig, sagen seine zumeist nordamerikanischen Schüler dann oft, und sie scheinen sich in dem Moment zu fragen, ob die Dollars für den Kurs gut investiert sind. Aber Carrizosa, ein cleverer Geschäftsmann, besteht darauf. Denn, so sagt er: Ohne Tortilla keine mexikanische Küche.

In Oaxaca im Süden Mexikos, wo Oskar Carrizosa seine Kurse anbietet, werden die Tortillas noch traditionell hergestellt: Fladen, geröstet auf einem typischen Feuerofen. Die Maiskörner fürs Mehl werden zunächst mit Holzschale oder Kalkstein gekocht. Das alkalische Wasser hilft, die Spelzen vom Korn zu trennen; das Korn soll so außerdem leichter verdaulich sein. Dieses Verfahren, Nixtamalisation genannt, wurde in Oaxaca nachweislich schon um 1500 vor Christus angewandt. Nach dem Kochen wird der Mais gründlich gewaschen und noch feucht zu einer Tortilla-Mühle gebracht, die es in Oaxaca in fast jedem Stadtviertel gibt. Hier geben Hausfrauen, Dienstboten und professionelle Tortilla-Produzenten ihren Trog mit dem vorbereiteten Mais ab und sehen dabei zu, wie er in die Mühle eingefüllt wird. Ein bisschen Wasser dazu – fertig ist der Teig. Zu Hause, auf dem Markt oder in einer der zahlreichen Tortilla-Bäckereien wird er dann weiterverarbeitet.

Auf jedem Markt kann man sehen, wie Frauen flink aus dem Teig kleine Kugeln formen und sie auf eine Tortillapresse legen. Der Hebel muss mit Kraft betätigt werden, damit der Teig zu einem gleichmäßigen und dünnen runden Kuchlein wird. Die große Kunst, an der Oskar Carrizosas Schüler sich abmühen, besteht nun darin, diesen dünnen Fladen von der Platte zu lösen, ihn dann auf die heiße Kochplatte zu bringen, zu rösten und zu wenden, ohne dass er Schaden nimmt.

Aus der mexikanischen Küche ist die Tortilla genauso wenig wegzudenken wie dicke Bohnen und Chilis. Im Durchschnitt isst jeder Mexikaner rund 90 Kilo Tortillas pro Jahr, denen die Spanier bei ihrem Eroberungsfeldzug den Namen „kleiner Kuchen“ gaben. Auf dem Markt in Oaxaca sitzen heute zwischen Gemüseständen an langen Esstischen Bauern und Geschäftsleute, Frauen, Männer und Kinder. Reiche und Arme lassen sich die mexikanische Garküche schmecken. Es duftet nach Hammelbraten, der geschneuzelt in die Tortillas gerollt und dann mit scharfen Soßen garniert serviert wird.

Tortillas, sagt Oskar Carrizosa, seien nicht einfach Teigfladen. „Sie sind Werkungskünstler.“ Wenn Mexikaner den Fladen mit Käse füllen und ihn umschlagen, haben sie eine Quesadilla. Wenn sie den Fladen rollen und eine Füllung hinzufügen, ist es ein Taco. Wenn sie den Taco dann frittieren, ist es ein Taco Dorado, ein goldener Taco – oder eine Flauta, eine Flöte. „Wenn wir die Tortilla hingegen flach frittieren und dann eine Füllung oben drauf legen, verwandelt sie sich in eine Tostada“, erklärt Oskar Carrizosa. „Wenn wir sie in Dreiecken schneiden und diese dann



Eine Teigkugel, zum Fladen geformt, geröstet und gefüllt: Tortillas bereiten ist eine Kunst. FOTO: RODRIGO CRUZ/NEW YORK TIMES/LAIF

frittieren, sprechen wir von Totopos. Servieren wir diese Totopos dann mit einer Chili-Tomaten-Soße, verwandeln sie sich in Chilaquiles.“ Eine gefüllte und dreieckig eingeschlagene Tortilla heißt Empanada. Eine eingeschlagene Tortilla, in scharfer Tomatensoße eingelegt, ist eine Entomatada. In Chilisofe eingelegt, heißt sie allerdings Enchilada, in dicke Bohnen eingelegt dagegen Enfrijolada.

Die Tortillas werden auch noch nach Größe, Farbe, Konsistenz und Geschmack unterschieden. So gibt es beispielsweise eine blaue Tortilla aus blauem Mais und eine grüne, die ihre Farbe dadurch erhält, dass Kaktusfleisch hinzugefügt wird. Damit die klassische Mais-Tortilla bleibt, was sie seit Jahrtausenden ist, setzt man sich in Oaxaca gegen gentechnisch manipulierten Mais ein.

Auch Künstler kämpfen gegen gentechnisch veränderten Mais. Es geht um kulturelle Identität

Vorkämpfer dieser Bewegung ist der Maler Francisco Toledo, der schon 2008 die Eröffnung einer McDonald's-Filiale im historischen Stadtzentrum verhindert hat. Bereits 2015 initiierte er eine erste Ausstellung gegen gentechnisch veränderte Lebensmittel, seit März dieses Jahres sind auf seine Initiative hin Künstler aufgerufen, Poster zum Thema anzufertigen. Nicht weniger als die kulturelle Identität Mexikos stehe hier auf dem Spiel, sagt Toledo. Und die Gesundheit der Mexikaner natürlich ebenso.

Francisco Toledo wurde 1940 in Juchitán geboren, noch heute bekannt als Herkunftsort von Künstlern, Aktivisten und Widerständlern. Und ein besonderer Ort in Mexiko, an dem die Tortilla auch von Männern gemacht wird – von sogenannten Muxes. Muxes, das sind Männer, die sich bevorzugt weiblichen Aufgaben widmen, sich schminken und prächtige, aus bestickten Stoffen geschneiderten Kleider tragen, eben die traditionelle Kleidung der Frauen aus Juchitán. „Die Muxes haben eine anerkannte Position in unserer Gesellschaft“, erzählt Victoria Regalado, die aus Juchitán kommt. Aus einer Stadt, die die traditionellen, vom Machismo geprägten mexikanischen Rollenbilder negiert: Frauen geben dort den Ton an. In Juchitán haben weibliche Eigenschaften und Tätigkeiten einen hohen gesellschaftlichen Wert.

„Viele Mütter freuen sich sogar, wenn sich herausstellt, dass ihr Kind ein Muxe, ein Transvestit ist“, versichert Victoria Regalado. „Allerdings tun sich die Väter mit der Akzeptanz ein bisschen schwer“, räumt ihr Mann ein. Muxes, so sagt das Ehepaar, seien ausgezeichnete Verkäufer und geschickte Verhandlungsführer. Sie sticken, weben und nähen, versorgen Schwache, Kranke und Alte, sie kochen, backen – und machen eben Tortillas.

Ganz anders in Nordmexiko. Adriana Lozana Guardiola ist 41 Jahre alt und kommt aus Chihuahua. Dort musste sie als älteste Tochter den väterlichen Milchbetrieb übernehmen und sich gegen den Widerstand der Männer durchsetzen. Sie hat fast nur mit echten Machos und Cowboys zu tun. „Im Norden Mexikos sind die

Männer stark und zäh, Typ Pancho Villa“, sagt sie. „Sie mögen es, wenn die Frau zu Hause bleibt und möglichst auch die Tortillas selbst macht. Wenn sie es nicht macht, beschweren sie sich, die Frau sei auch nicht mehr das, was sie einmal war.“

Aber emanzipierte und berufstätige Frauen wie Adriana Lozana Guardiola haben meist weder Lust noch Zeit, die Tortilla von Hand zu machen. Sie kaufen sie entweder dort, wo sie jeden Tag frisch zubereitet wird – auf dem Markt oder um die Ecke in einer Tortilleria. Oder sie gehen gleich in den Supermarkt. Dort gibt es längst industriell hergestellte Tortillas, allerdings wird für den Teig meist kein Maismehl verwendet. Im Norden Mexikos baut man, wie auch beim Nachbarn USA, mehr Weizen an, und die Menschen haben sich an den Geschmack gewöhnt. Mitten durch Mexico verläuft die „Tortilla-Grenze“: Im Norden schwört man auf Weizentortilla, im Süden muss sie aus Mais sein. Aber ohne geht es nirgendwo.

Tortillas essen: Die Stadt Oaxaca ist berühmt für ihre „Molles“ (Soßen) und für Maistortillas. Gut essen kann man dort z. B. im Gourmand Delicatessen, im La Popular oder im Casa Crespo; San Cristóbal de las Casas liegt in den Bergen, die Gerichte sind dort deftiger. Empfehlenswert z. B. Restaurant Madre Tierra, Av Insurgentes 19, Sta Lucia. In San Agustínillo: Das Restaurant Manta Raya, Salchi 70900, und das Luz del Sol, Calle Principal (vegetarisch und vegan).

Kochkurse: in Tepoztlán: <http://foodmotionmexico.com>; in Oaxaca: <http://casacrespo.com>, in San Cristóbal de las Casas: www.eltzitz.com

RUSSLANDS SKI-KURORT

«ROSA KHUTOR»

EIN NEUER PUNKT AUF DER SKI KARTE EUROPAS!

ab **813 €** p.P.

**BIS ZUM 31.10.2017
SKIURLAUB BUCHEN
UND DEN SKIPASS
GRATIS ERHALTEN!**

*Beim Kauf einer Ski-Pauschalreise bis zum 31.10.2017 bekommen Sie den Skipass für 7 Tage geschenkt.

NONSTOP-FLUG
Berlin – Sotschi – Berlin

Über 102 Pistenkilometer aller Schwierigkeitsgrade

28 moderne Skilifte

404 Schneekanonen – das größte Beschneigungssystem Europas!



DIREKTFLUG
BERLIN-SOTSCHI



ONLINE-
RESERVIERUNG



condor.com

bucher-reisen.de

