

THOMAS  
KOSIKOWSKI

JOHANNES  
RIFFELMACHER



SALT & SILVER

LATEINAMERIKA



# MEXIKO

TACOS • TEQUILA • TATTOOS

Brandstätter 



**JOHANNES  
RIFFELMACHER**

x x x

**THOMAS  
KOSIKOWSKI**

**Brandstätter** 



# DANKE

X X X

FÜR DEN SUPPORT

/ Florian Kleinschmidt / Jan Traupe / Jan Reiland /  
Jana Federov / Marvin Tome Ibanez / Paul Pack /  
Joelle Kargesmeier / Laura Schmell / Tania Maia /  
Villarroel L. Angel / Guadalupe Carlota / Erick  
Cuevas / Pedro Snake / Miguel von Ink2luum / Urs  
Eroes / Manuel Weisskopf / Sol Sours / Dr. Sours  
Bitters / Vlad Kasper / Erick Rodriguez / Pät Barten /  
Kleines Phi / Anne Beentjes / Max Cardenas / Alexis  
Reynoso / VRS / EYOS / Pablo Daniel As Cencio / José  
Luis Díaz / Lupe / Fidel & Lydia / Andrea Darestani /  
Mara Weber / Hook & Loop / Anna Cabo / Ricardo  
Aguilar / Andi Cruz / Sergio Penzo / Davina Cochrane  
/ Bea Schulz / Josephine Höltermann / Malte Rehde /



*Gewidmet  
unseren Familien*





# INHALT

X X X

## EINLEITUNG

*Das ganze Abenteuer begann 2013,  
als wir unsere Jobs kündigten.*

## TACOS, TEQUILA & TATTOOS

*Drei Themen, denen man  
ruhig mal ein Buch widmen kann.*

## TULUM

*Blaue Hintern, versteckte  
karibische Paradiise & Ceviche  
essen beim letzten Maya.*

## MERIDA

*Spanferkel-Tacos und Fisch aus  
dem Bananenblatt - Yucatan-Skills!*

## OAXACA

*Perfekte Salsas, Fidels Garten Eden  
und eine Begegnung mit dem Tod.*

## MEXIKO-STADT

*Friss dich einmal durch die  
zweitgrößte Stadt der Welt.*

## MEZCAL

*Wir präsentieren: unser Lieblingsdestillat.  
Willkommen im Delirium!*

## GUADALAJARA

*Schon mal unter nem Zug  
gelegen? Oder unter der Nadel?  
Beides macht hungrig.*

## TEQUILA

*Was soll man dazu schon  
groß sagen... außer: Salud!*

## SAN PANCHO

*Unser Lieblingsort.  
Seafood-Eldorado mit Wellen, dass  
dir die Ohren schlackern.*

## LA PAZ

*Wie einmal aus einem  
Kater ein Walhai wurde.*

## ROADTRIP DURCH BAJA

*Mit dem Offroad 4x4 zu  
nächtlichen Showdowns mit Kojoten,  
Rockerbars und fluchenden Papageien.*



# SALT & SILVER

X X X

## DIE STORY

*Das ganze Abenteuer begann 2013, als wir unsere Jobs kündigten und beschlossen, ab jetzt nur noch zu machen, wonach uns der Sinn steht. Und der stand uns nun mal vor allem nach drei Dingen:*

**REISEN, SURFEN UND KOCHEN.**





Uns war nicht recht klar, was davon wir eigentlich am liebsten mögen, also entschieden wir uns kurzerhand, die drei Leidenschaften zu kombinieren und daraus unser eigenes Ding zu drehen. Der Plan war schnell gemacht:

*Die karibische und pazifische Küste Lateinamerikas von Kuba bis nach Patagonien nach den besten Surf-Spots, leckersten Gerichten und wildesten Abenteuern abzusuchen und darüber ein dickes Surf-Reise-Kochbuch zu schreiben.*

Im Gepäck zwei scharfe Messer, zwei Surfbretter und ein Haufen Kameraequipment hieß es Abflug im Januar Zweitausendvierzehn, auf in ein Reisejahr in Lateinamerika.

Ein paar Millionen „Arbeitsstunden“ später war das Buch dann tatsächlich da. Wobei ... „Arbeit“ kann man das, was wir machen, eigentlich nicht nennen, Freizeit aber auch nicht. Und genau das war unser Ziel: Nicht mehr zu trennen zwischen „Arbeit“ (das, worüber du dich montags beschwerst) und „Freizeit“ (das, was du an jedem Wochentag gerne machst).

*Stattdessen einfach sein Leben so zu leben, wie einem der Sinn steht, und mit dem, was man am meisten liebt, genug Mammon einzusammeln, um einen Fick auf die trockene Geschäftswelt geben zu können.*

Der erste Step also in diese Richtung: Unser Abenteuer-Kochbuch „Salt & Silver – Reisen, Surfen, Kochen. Lateinamerika“. Ein 320 Seiten dicker Schinken voller

Reisefieber und zigtausendfach verkaufte Sabbervorlage für alle Backpacker, Surfer und Foodies.

2015: Mittlerweile sind wir längst zurück in Deutschland, haben aber immer noch zero point zero Interesse daran, jemals wieder in geregelten Jobs zu buckeln. Blöderweise haben wir aber auch keinen Penny Kohle mehr auf dem Konto. Also fangen wir an, die aus Lateinamerika mitgebrachten Gerichte in der neu eröffneten Bar „Kleines Phi“ in Hamburg, auf Pop-up-Events, Festivals, in Restaurants, bei Ausstellungen und auch sonst überall, wo jemand Hunger hat, zuzubereiten, und uns dabei unsere Sporen in der Gastrowelt zu verdienen.



Der Plan geht auf, obwohl längst nicht immer alles so funktioniert, wie wir uns das vorstellen. Wir stoßen durchaus an unsere Grenzen, als es plötzlich heißt, innerhalb von zwei Stunden 200 perfekte Portionen Ceviche an skeptische Peruaner zu verkaufen, die sich nicht ganz sicher sind, ob zwei deutsche Jungs ihr Nationalgericht originalgetreu hinkriegen. Nur zu zweit haben wir keine Chance mehr, das zu schaffen, Verstärkung muss her. Wir holen unsere Freunde Janni und Flo ins Boot, zwei zuverlässige Organisationsmonster, die alles wegfausten, was an Anfragen reinkommt, und die fehlende Struktur mit in unsere junge Firma bringen. Flo und Janni organisieren das Business, Cozy und Jo kochen sich die Finger wund, wo es gefragt ist, und wir vergessen dabei alle nicht, immer genug Spaß zu haben und Unfug zu treiben.

Eines allerdings hatten wir uns an den vielen Abenden an einsamen Stränden geschworen: dass wir den deutschen Wintern zukünftig ein Schnippchen schlagen. Langsam drängelt sich eine Idee ins Bewusstsein. Wie wär's eigentlich mit einem zweiten Buch? Irgendwie sind wir noch lange nicht fertig mit dem Thema Lateinamerika und der Winter naht.

*Well ... auf unserem Weg durch den Kontinent gab es da dieses eine Land, das uns mit seiner gesamten Lebensart besonders verschallert hat: Mexiko.*

Während unserer Zeit dort sagten wir uns immer wieder – schmatzend mit vollem Tacomund –, dass wir eigentlich ein ganzes Buch über Mexiko machen müssten. Na schön ... hier ist es! Willkommen also auf unserer wundersamen Reise durch Mexiko.



COZY UND JO. ZWEI GAUNER MIT DEM HERZ AM RECHTEN FLECK. COZY FOTOGRAFIERT, JO SCHREIBT.

SIE SIND ZWAR BEIDE KEINE GELERNTEN KÖCHE, ABER WHO CARES. DAS HIER IST NUNMAL, WAS SIE LIEBEN.

# TACOS, TEQUILA & TATTOOS

X X X



## TACOS

---

Tacos sind unsere absoluten Favoriten der mexikanischen Küche. Diese kleinen, saftig-scharf-feurig-turboleckeren Maisteigfladen mit allerhand Toppings sind einfach wie für unsere Geschmacksnerven gemacht. Und es gibt sie in so vielen Varianten, dass es schwer fällt, den Überblick zu behalten. Wir haben die unserer Meinung nach besten für dich eingesammelt. Was aber nicht heißen soll, dass wir dir die ganzen anderen leckeren Spezialitäten, denen wir auf dem Weg begegnet sind, vorenthalten wollen. Alles, was uns den Vogel rausgehauen hat, das steht hier drin. Denn wir wollen, dass es auch dir die Optik verschiebt vor Gaumenfreude. Gönn dir also, was auch immer dich anlacht von unserem bunten Streifzug durch Mexikos Küchen.

## TEQUILA

---

Wer, so wie wir, das Bedürfnis hat, seine Tacos mit einem charakterstarken Kaltgetränk herunterzuspülen, den klären wir über unsere mexikanischen Drinkfavoriten auf. Nichts geht beispielsweise über eine eiskalte Michelada an einem heißen Sommertag. Und spätestens seit unserem Besuch in einer Mezcaldestillerie können wir mit Sicherheit sagen: Tequila und Mezcal sind in unseren Cocktailbars völlig unterschätzt. Es wird höchste Zeit, das zu ändern! Auch beim Kochen kann der ein oder andere Schuss Tequila nicht stören, entweder in die Kehlen oder in den Topf damit. Am besten beides.

Aber auch typische nicht alkoholische Getränke sind so fest mit der mexikanischen Esskultur verbunden, dass wir dir dringend empfehlen, dir die Mühe zu machen und die

Rezepte mal auszuprobieren! Wenn du also nicht weißt, was Agua horchata, Agua jamaica oder Agua tamarindo ist und warum du dir das Zeug schnellstmöglichst brauen solltest, dann müssen wir das dringend ändern! Die Rezepte findest du übrigens auf den [Seiten 62/63](#), Basics zu Mezcal ab [Seite 149](#).

## **TATTOOS**

---

Jetzt mag sich der ein oder andere fragen, was das mit den Tattoos soll. Nun: Die begleiten uns schon seit Beginn unserer ersten Reise, von ihr kamen wir mit über 30 neuen Tattoos zurück. Irgendwann einmal hatten wir die Idee, uns Motive mit Bezug zum Kochen stechen zu lassen, aus dieser Idee ist mittlerweile eine ganze Kollektion geworden. Cozy sammelt auf seinem Bein Küchenutensilien, Jo die Zutaten dazu. Cozy hat beispielsweise eine Limettenpresse, Jo eine Limette. Cozy einen Kochmesser, Jo einen Fisch. Warum auch nicht!

Nachdem wir uns auf dem ersten Mexiko-trip zur Erweiterung unserer Sammlung allein schon 15 Mal unter die Nadel gelegt haben, wird es Zeit, auch diese Seite unserer Reisen mit in das Buch aufzunehmen, allein schon, weil man von uns beiden sowieso kein Foto mehr machen kann, auf dem keine Tattoos zu sehen sind. Fotos und Illustrationen findet ihr zwischendurch eingestreut ins Buch, unsere Hommage an all die Tintenkünstler da draußen. Eins steht fest, wir werden nach diesem Trip eine ganze Spur schwärzer in die Heimat zurückkehren.

# AUSRÜSTUNG

X X X

## UNSERE ALTBEWÄHRTE KOCHAUSRÜSTUNG

*Auch auf dieser Reise war wie immer das Equipment ein großes Thema. Unterwegs hat man wenig Platz, will wenig Gewicht herumschleppen aber trotzdem gut kochen. Im Endeffekt braucht man auch gar nicht irre viel technisches Gerät, um Mexikos Küche gerecht zu werden. Für die meisten Gerichte genügt ein kleines Ensemble, das man gut auf Roadtrips an abgelegene Strände mitnehmen kann.*



Lokale Besonderheiten wie Erdöfen, die mit Agavenblättern ausgelegt werden, um darin dann zehn Stunden lang Fleisch butterweich zu garen, lassen wir jetzt mal außen vor, irgendetwas muss euch ja Anreiz geben, mal echt nach Mexiko zu reisen.



## **EINE MOLCAJETE**

---

Eine Molcajete ist die mexikanische Steinversion von Mörser und Stößel, sie fällt gerne mal etwas größer aus als die Mörser bei uns, da die Mexikaner sie auch verwenden, um große Mengen an Salsa oder Guacamole darin zu mischen. Der Mörser gehört sowieso zu unserem Lieblingsgerät, es ist einfach wunderbar dabei zuzusehen, wie der Stößel Knoblauch, Gewürze und Kräuter innerhalb kurzer Zeit in eine intensiv duftende Würzpaste verwandelt. Ein wenig Handarbeit schadet überhaupt nicht und das Ergebnis ist die Mühe immer wert!



## **EINE LICUADORA**

---

Das ist nichts anderes als ein normaler Küchenmixer zur Zubereitung der vielen verschiedenen Salsas. Er ist wirklich unverzichtbar, denn die unüberschaubare Vielzahl unterschiedlichster Salsas verlangt eindringlich nach einem Mixer. Mit der Licuadora ist ihre Zubereitung bestechend einfach - vorbereitete Zutaten rein, auf Start drücken, Salsa fertig.

Aaaaaber: Keine Mixersauce kann mit ihrem mühevoll hergestellten Äquivalent aus der Molcajete mithalten! Alleine in der Textur einer handgemachten Salsa liegt ein himmelweiter Unterschied zur maschinell gemixten, und die mit entsprechender Reibung zwischen Mörser und Stößel forcierte Vereinigung der einzelnen Aromen entfaltet ihre volle Wirkung nur in der Molcajete.

Auch die Dosierung im Mixer bereitet Probleme, denn in den meisten Fällen willst du ja nicht literweise Salsa herstellen, sondern nur etwa eine Tasse voll für dich, dein Girl und deine Freunde.

Bei so kleinen Mengen versagen die meisten Mixer und drehen leer durch, während deine zu zerkleinernden Zutaten lasch an der Innenwand kleben. Dann hilft nur Flüssigkeit zugießen, und schon hast du den Salat: Salsa wässrig. Wenns schnell gehen muss, meine Güte, verwende den Mixer, versuch dein Glück. Aber wenn es perfekt werden soll: Hand anlegen!



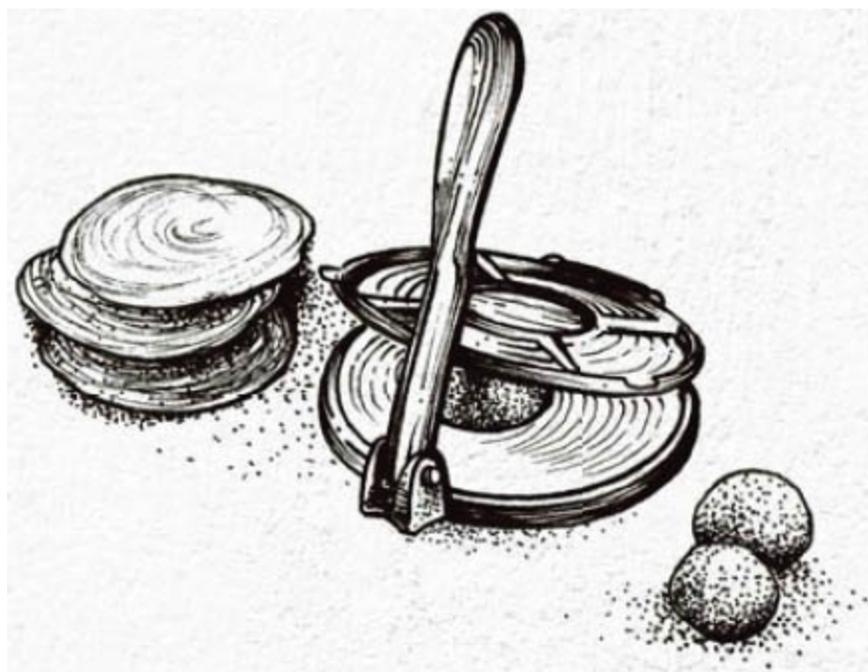
## **EINIGE SCHÜSSELN**

---

Außerdem braucht ihr Schüsseln in verschiedener Größe und Behältnisse, um die einzelnen Zutaten vorzubereiten.

In der Kochsprache nennt man die richtige Vorbereitung des Arbeitsplatzes ganz fancy auf französisch „Mise en Place“, frei übersetzt „an den richtigen Platz gestellt“. Dahinter versteckt sich tatsächlich eine ganz

entscheidende Vorgehensweise, die das Kochen sehr erleichtern kann und den Stress auf ein Minimum reduziert, nämlich: Bereite dich ordentlich vor! Stelle ausreichend Schüsselchen und andere Behältnisse bereit, wasche deine Zutaten, schäle was geschält werden muss und würfle was gewürfelt werden soll. Liegt alles fein säuberlich abgewogen und portioniert bereit, wirst du merken, dass alles andere ein Kinderspiel ist. Am besten schaust du auch, bevor du anfängst zu kochen, welche Geräte du brauchst, damit du nicht den Mixerdeckel suchen musst, während dein Gemüse verbrennt.



## **EINE TORTILLAPRESSE**

---

Jeder, der dieses Buch ordentlich benutzen will, ohne zu verzweifeln, der sollte sich eine Tortillapresse zulegen. Man kann sie ganz einfach im Internet bestellen, wir würden aber nicht die günstigste, sondern eine stabile Version aus Gusseisen empfehlen. Alternativ kannst du dir fertige Tortillas bestellen, was wir dir durchaus auch

empfehlen können. Aber wenn du so gestrickt bist wie wir, dann willst du bestimmt auch mal deine eigenen Tortillakreationen ausprobieren.

## **EIN ANSTÄNDIGES MESSERSET**

---

Dazu gehört ein großes Kochmesser mit hochwertiger Klinge, ein Filetier- oder Ausbeinmesser und eines mit Sägeklinge. Ein Wetzstahl sollte nicht fehlen! Das ist unsere Minimalausstattung, mit der wir gut durch unsere Reisen kommen. Eine anständige Messermappe ist übrigens ihre Anschaffung wert. Früher wickelten wir unsere Messer zum Transport einfach in ein Handtuch – fatal! Durch das feuchte Klima setzte sich in nullkommanix Flugrost an. Nicht lustig.

## **EINE GROSSE PFANNE UND EIN GROSSER TOPF**

---

Bei der Frage nach der richtigen Pfanne orientiert man sich daran, was man darin zubereiten will. Teflon oder Gusseisen, Edelstahl oder eine handgeschmiedete Eisenpfanne – verschiedene Gerichte erfordern verschiedene Pfannen.

Pancakes und Spiegeleier werden dir in einer unbeschichteten Edelstahlpfanne Kopfschmerzen bereiten, um Bratkartoffeln anzubraten, eignet sie sich wunderbar. Unser Lieblingsarbeitsgerät ist eine gut eingebratene Eisenpfanne mit einer schönen schwarzen Patina aus Fett, die dafür sorgt, dass nichts einbrennt. Allerdings ist die auf Reisen unpraktisch, weil sie bei ungenügender Pflege gerne mal rostet (und außerdem sind die Dinger schwer, was ungünstig ist, wenn man noch 40 kg anderes Gepäck

zu schleppen hat). Deswegen sind wir da pragmatisch und kaufen uns für Roadtrips in mexikanischen Secondhandläden irgendwelche alten Pfannen, bei denen es nicht schmerzt, sie wieder abzugeben. In unseren Unterkünften nehmen wir, was da ist. Ganz so weit, unsere eigenen Pfannen mit uns herumzuschleppen, sind wir noch nicht.

## **EIN GRILL ODER LAGERFEUER MIT ROST ODER EINE GRILLPFANNE**

---

Es gibt nix Besseres als über echtem Feuer zubereitetes Essen. Unsere Grillgerichte gelingen aber natürlich auch in der Grillpfanne - man muss allerdings fairerweise erwähnen, dass das Aroma von brennendem Lagerfeuerholz deinen Gerichten etwas mehr Foodporn-Credibility verleiht als eine Grillpfanne.

## **EIN OFEN**

---

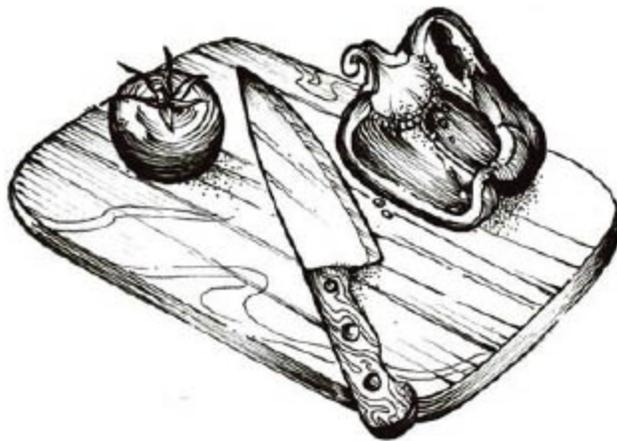
Ab und zu kann ein Ofen nicht schaden, aber die meisten Gerichte gelingen auch auf dem Herd oder Grill. Wenn wir mal nicht am Strand mit einfachsten Mitteln kochen, sondern eine gut ausgestattete Unterkunft haben, dann machen wir fast immer etwas aus dem Ofen. Der Geschmack von mit Käse überbackenen Chile rellenos ([Seite 261](#)) beispielsweise, oder von Tacos de pollo al horno ([Seite 226](#)), sorgt dafür, dass es uns immer wieder in Küchen mit Öfen zieht.



## **EINE LIMETTENPRESSE**

---

In der mexikanischen Küche darf frisch gepresster Limettensaft nie fehlen. Ob Frühstücksburrito oder Mariscosuppe - Limette, Limette, Limette.



## **EIN ANSTÄNDIGES SCHNEIDEBRETT AUS HOLZ**

---

Nichts nervt mehr als ein winziges raues Plastikbrettchen, wenn man eine ordentliche Menge Zwiebeln zu hacken hat. Außer vielleicht ein stumpfes Messer, das ist noch nerviger. Also: Großes Schneidebrett besorgen. Bevor zu loshackst und -filetierst, lege einen

feuchten Lappen unter das Brett, dann verrutscht es nicht auf der Arbeitsfläche.

MIT DIESEM SETUP KOMMT IHR GUT DURCH DIESES BUCH, WER EINE GUT AUSGESTATTETE KÜCHE ZUR VERFÜGUNG HAT, IST SOWIESO AUS DEM SCHNEIDER.