



## Es geht los

Der letzte Tag in unserem Zuhause nahte und wir machten uns daran, in ein anderes Haus umzuziehen, das wir für ein paar Wochen in meinem alten Heimatort Cambria gemietet hatten. So konnten wir in Ruhe alle letzten Details klären und die Sachen aussortieren, die wir noch nicht verkauft oder verschenkt hatten. Wir wollten in den nächsten fünf Monaten nach Mexiko fahren und dann nach Argentinien fliegen.

Wir waren so erschöpft, dass wir gar nicht richtig Abschied von dem Haus nahmen, das so viele Jahre lang unser Zuhause gewesen war. Tim machte noch eine Stippvisite bei seinen Kumpels von AmVet, der gemeinnützigen Organisation, die in den letzten sechs Wochen einen Großteil unseres Hausrats bekommen hatte. Ich ging ein letztes Mal durch unser Heim und fuhr dann zu dem gemieteten Haus.

Als Frau erkennt man das bittere Ende der Umzugsvorbereitungen an seiner plötzlich über zehn Kilo schweren Handtasche. Der letzte Gang durch ein leeres Haus steckt voller Überraschungen, und man hat normalerweise nur noch die Handtasche dabei. So war es auch in meinem Fall: Außer der üblichen Notwendigkeiten befanden sich darin nun ein Paar Schuheinlagen, ein verloren gegangener Brieföffner, ein einsamer Perlenohrring, ein Briefmarkenheftchen, ein Weinflaschenverschluss, ein Schlüssel für die Kirche, zwei leere CDs, ein kleines Fotoalbum der Enkelkinder und eine alte bronzene Buchstütze, die wir als Türstopper benutzt hatten. Ich schleppte die Sachen zum Auto, schaute ein letztes Mal auf die blühenden Rosenstöcke, die bald die neuen Besitzer begrüßen würden, und fuhr davon.

Am Abend trafen Tim und ich uns in dem am Strand gelegenen Haus, das wir gemietet hatten. Unsere Autos quollen vor „ich-weiß-nicht-wohin-damit-aber-will-mich-davon-noch-nicht-trennen“-Dingen über. Das Strandhaus war mit seinen drei Schlafzimmern eigentlich viel zu groß für uns, aber wir brauchten Platz, um uns ein letztes Mal mit unseren Besitztümern auseinanderzusetzen und unsere endgültige Abreise vorzubereiten. Jedes Stück musste entweder zum Lagerraum gebracht, verschenkt oder mitgenommen werden.

An einem der folgenden Tage kam Tim in die Küche, wo ich gerade mit dem Schicksal von sechs kleinen gelben Maiskolbenhaltern haderte. Er wedelte mit einem einsamen ledernen Schuh. „Honey“, sagte er stirnrunzelnd, „ich weiß, dass ich den andern gesehen habe, aber ich kann ihn nicht finden.“

„Der ist im Horrorzimmer“, antwortete ich, ohne aufzuschauen.

„Horrorzimmer“ wurde schnell der neue Name des Gästezimmers. Hier lagen überall verteilt Cowboystiefel, Jacken, Kameras, CDs und DVDs, Kartenspiele, Korkenzieher, Landkarten, Elektrozubehör, Plastikboxen mit allerlei Kleinkram, Formulare und Schuhe mit ungewisser Zukunft. Immer

wieder gingen Tim und ich hinein, um Ordnung zu schaffen – und kamen jedes Mal nur ein paar Minuten später fluchend und vor der schwierigen Aufgabe kapitulierend wieder heraus.

Der Tag, an dem wir das Zimmer endlich leergeräumt hatten und die Tür zumachten, war ein Meilenstein in unserer Beziehung. Zwei große Entscheidungen warteten allerdings noch auf uns: Welche Kleidungsstücke und welche Reiseausrüstung würden wir auf unsere heimatfreie Reise mitnehmen?

Nach vielem Hin und Her beschlossen wir, dass zwei große Reisetaschen auf Rädern und unser Handgepäck reichen mussten. Bei dem Versuch, uns zwischen den verschiedenen Kleidungs- und Ausrüstungsstücken zu entscheiden, hielten wir immer wieder kleine Modenschauen voreinander ab. Es war ermüdend, aber die Aufregung über unser bevorstehendes Abenteuer elektrisierte uns und ließ uns auch viel Spaß haben. Wir schliefen kaum noch, als von den Wochen bis zu unserer Abreise nur noch Tage übrig blieben. Vier Uhr morgens wurde zu dem, was früher sieben Uhr gewesen war. Endlose Listen mit noch zu erledigenden Dingen spukten uns durch den Kopf. Gleichzeitig plagte uns der innere Zwiespalt: Wir freuten uns auf die Reise, aber uns tat auch das Herz bei dem Gedanken weh, unsere Familien zurückzulassen.

Daraus ergab sich schon gleich die nächste Schwierigkeit: Wie konnten wir unterwegs mit Freunden und Familie in Verbindung bleiben und unsere weiteren Reisen buchen? Und wie konnte ich meinen geplanten Reiseblog schreiben? Wir verbrachten Unmengen von Zeit im Computergeschäft und redeten mit Verkäufern, die für uns wie Kinder aussahen. Beladen mit Laptops, Smartphones, Minilautsprechern, Adaptern und einer Tüte voller Zubehör kamen wir wieder aus dem Laden – genug, um uns in jedem Land, das wir in den nächsten Jahren bereisen wollten, jedwede Kommunikations- und Unterhaltungsmöglichkeit zu sichern. Technisch war natür-

lich alles auf dem neuesten Stand. Wir meldeten uns für einen Computerkurs an. Mir fiel auf, dass die meisten anderen Computerschüler auch graue Haare hatten und genauso verwirrt wie ich auf den Displays herumtippten und -wischten in der Hoffnung auf elektronische Erleuchtung. Fortgebildet, „geappt“ und synchronisiert beendeten wir den Kurs in der Sicherheit, endlich Menschen des 21. Jahrhunderts zu sein!

Tim verbrachte jeden Tag endlose Stunden mit der Reiseplanung für die nächsten anderthalb Jahre, während wir parallel mit der Elektronik weiter kämpften und unsere Kleider für unterwegs aussuchten.

Eines Nachmittags betrat ich das Esszimmer, das zu Tims „Reisebüro“ geworden war. Ein atemberaubender Sonnenuntergang glitzerte draußen über dem Pazifik, aber Tim schaute so konzentriert auf den Bildschirm, dass er nichts anderes mehr wahrnahm. Er hätte ebenso gut in einer Höhle sitzen können.

Plötzlich schlug er mit beiden Händen auf den Tisch und strahlte mich an. Er sprang auf, knutschte mich ab und nahm mich fest in den Arm.

„Hoppla, danke! Was ist denn los?“, fragte ich.

„Ich hab's geschafft!“, rief er. „Ich habe gerade die Reservierungen für das Auto bestätigt, das uns in Buenos Aires abholt! Alles ist fertig. Für die nächsten sechs Monate haben wir alles, was wir brauchen.“

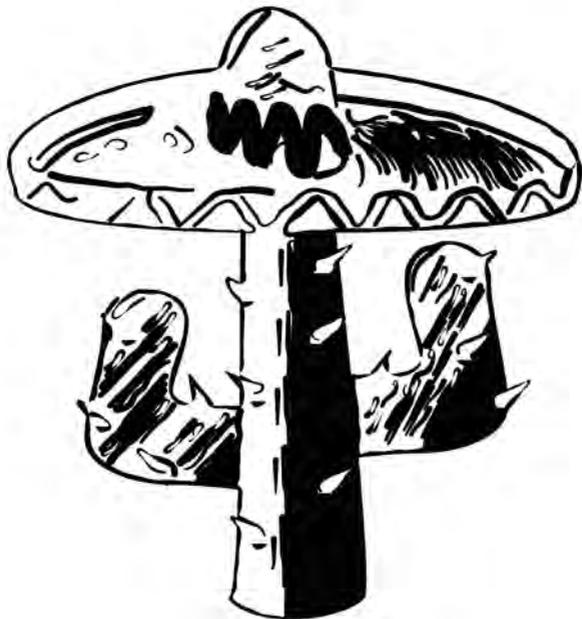
Wir stopften unsere übrig gebliebenen Sachen in den Lagerraum, der inzwischen aus allen Nähten platzte, machten die letzten Besorgungen und gaben die Haustürschlüssel ab. Unsere Freunde und Familie verwöhnten uns mit Essens- und Cocktaileinladungen, Anrufen, E-Mails, Geschenken und Karten und wünschten uns viel Glück.

Endlich war der Abreisetag da.

Und plötzlich saßen wir im Auto. Nur wir zwei. (Höchste Zeit, dass wir uns daran gewöhnten!) Als wir auf dem Highway 101 die zweihundertfünfzig Meilen nach Los Angeles fuhren, wurde es still im Auto. Wir versanken

beide in Gedanken und grübelten über unsere große Entscheidung und ihre Konsequenzen. Endlich wurde aus unserem Plan Wirklichkeit. Wir waren aufgeregt. Und wir hatten Angst.

Um die Spannung zu brechen, schaltete Tim seinen iPod an und klickte auf „zufällige Wiedergabe“. „L. A. Freeway“ von Folk-Countrysänger Guy Clark erfüllte das Auto. Wir mussten beide laut lachen, gaben uns einen High five, küssten uns und wussten, dass wir sehr, sehr glücklich sein würden. Unser Hin-und-her-gerissen-Sein wurde in diesem Moment durch die Gewissheit ersetzt, dass wir die richtige Entscheidung getroffen hatten. Wir waren vorbereitet - auf alles, was kommen würde.



## Mexiko

Von Schlafmangel und der langen Fahrt erschöpft erreichten wir eine Woche später die mexikanische Grenze an der Columbia Bridge. Als der Grenzbeamte uns durchwinkte, atmeten wir erleichtert auf. Endlich ging die zehnstündige Fahrt durch Mexiko los, auf die wir uns seit Monaten vorbereitet hatten – und vor der wir uns fürchteten.

Obwohl wir vor drei Jahren schon einmal in Mexiko gelebt und dort auch ein Haus besessen hatten, wurden wir auf den ersten Meilen nach der Grenze immer nervöser. Entlang der zweispurigen Straße konnten wir nichts außer Kakteen und Stacheldraht sehen. Wir waren ganz auf uns allein gestellt. Was, wenn uns hier draußen etwas zustieß? Als endlich andere Autos auftauchten, waren wir außer uns vor Freude. Es erschien uns unwahrscheinlich, dass sich Bandidos auf uns stürzen würden, wenn

noch andere Menschen da waren. Nach ungefähr dreißig Meilen bezahlten wir die Mautgebühr und freuten uns, als wir auf einen großen, sicheren Highway auffuhren. Auch wenn wir uns aufgemacht hatten, um unseren Horizont zu erweitern, war es schön, zumindest am Anfang der Reise so etwas Vertrautes wie einen Highway zu sehen.

Ironischerweise waren auf unserer Fahrt durch Mexiko nicht die Verbrecher die größte Gefahr, sondern die völlige Missachtung der Verkehrsregeln durch die Einheimischen. Geschwindigkeitsbegrenzung ist in Mexiko ein bedeutungsloses Wort. Ohne zu zögern rasen die Autofahrer in Höchstgeschwindigkeit aneinander vorbei. Es kam uns vor, als ob die Mexikaner, wie auch Italiener, täglich in die Kirche gehen mussten, damit sie in blinden Kurven beim Überholen von riesigen Lastwagen keine Angst vorm Sterben bekamen. Wir blieben so gut wie möglich auf der langsameren Spur, sofern es eine gab.

Der mexikanische Highway durchschneidet ein breites Tal, das von kahlen, scharfkantigen Bergen eingerahmt wurde. Er führte an Nuevo Laredo, Saltillo und San Luis Potosi vorbei. Drei Städte, die man unbedingt meiden sollte, wie uns vorher geraten worden war. Auf der anderen Seite des Highways sahen wir zwei Polizei- und Militärsperren. El Policía inspizierte alle Fahrzeuge. Nun fühlten wir uns sicherer. Wir fanden zum Glück erst später heraus, dass „Pseudo-Polizeistraßensperren“ eine beliebte Taktik von organisierten Kidnappern sind.

Manchmal kann Unwissenheit ein wahrer Segen sein.

Wir fuhren weiter, und die Landschaft wurde ab der staubigen Sandburg Laredo immer schöner. Überall ragten große Joshuabaum-Wälder und Kakteen auf. Wir kamen an Farmen, Ranchos, Kleinstädten und halbfertigen Betonbauten vorbei, die wie architektonische Sorgenkinder wirkten. Der Himmel strahlte und war grenzenlos – es war das Mexiko, das wir kannten und liebten. Wovor sollte man hier Angst haben? Wir hörten Mu-

sik, lachten, redeten, aßen ein paar Snacks und erzählten uns alte Geschichten – und verfuhrten uns an der Abfahrt nach Saltillo, der Stadt, vor der uns alle gewarnt hatten. Wir bogen einmal falsch ab und kamen an einer vereinsamten Mautgebührenstelle zum Stehen – genau so ein Ort, an dem wir NICHT sein wollten.

Eine hübsche junge Frau kletterte von ihrem hohen Sitz im kleinen Mauthäuschen herunter. Mit Zeichensprache und simplen spanischen Wörtern, die selbst ich verstehen konnte, erklärte sie uns langsam, dass wir weiter hinten auf einer Schotterstraße umkehren und dann in der richtigen Richtung auf die Mautstraße zurückfahren konnten. Natürlich ließ sie uns für die falsche Abfahrt bezahlen. „Adiós!“, rief sie, als wir es zum Freeway zurückschafften.

Je weiter wir fuhren, desto bekannter kam uns die Landschaft vor: Grüne Felder ersetzten die Kakteenwälder. Kleine Dörfer mit riesigen Topes (Geschwindigkeitsbarrieren) tauchten auf sowie winzige Geschäfte, in denen es absolut alles zu kaufen gab. Glücklicherweise schauten wir auf die improvisierten Restaurants, wo den Einheimischen an langen, mit buntem Öltuch bedeckten Tischen Tamales, Tacos und Maiskolben serviert wurden.

Schließlich kamen wir in San Miguel de Allende in den Kreisverkehr, in dessen Mitte die künstlerisch sicherlich tief empfundene, aber handwerklich schlecht ausgeführte Statue eines heldenhaften Caballero prangte. Tim drehte die mexikanischen Rancho-Songs auf dem iPod lauter auf und wir tanzten in unseren Sitzen. Wir rollten die Fenster herunter, um das einzigartige mexikanische Aroma einzusatmen von in Schmalz gebratenen Tortillas, gehackten und gebratenen Chili-Schoten, Knoblauch und Zwiebeln und einem „Spritzer“ Dieselabgase, um das Ganze abzurunden. Wir hatten es geschafft!



Wir begannen unsere bunte Reise durch die Welt mit drei Monaten hier in San Miguel, einem unserer absoluten Lieblingsorte. Da wir früher hier mal ein Haus hatten, hatten wir noch Freunde in dieser Stadt mit ihren achtzigtausend Einwohnern. Wie gesagt, obwohl wir uns in unbekannte Regionen trauen wollten, fanden wir es vernünftig, mit etwas Bekanntem anzufangen. Sozusagen als Trockenübung für die Abenteurer, die uns anderswo noch erwarteten.

Am Abend unserer Ankunft schafften wir es heil durch den ersten Kreisverkehr und auf die Ringstraße, die oberhalb eines zur Stadt hin abfallenden Wohnviertels verläuft. Mit Ziegeln gedeckte Häuser klammerten sich an die Hügelseiten, um das Beste aus der Aussicht herauszuholen – typisch San Miguel. Fast an jeder Straßenecke gibt es winzige familienbetriebene Tiendas. Das sind dunkle Kabäuschen, manche ganz ohne Ladenschild, die mit einer wilden Mischung von allem vollgestopft sind, was die Menschen hier auf die Schnelle brauchen könnten: Mineralwasser, Wischmopps, Snacks, Nähadeln, Motoröl, Milch, ein paar Limetten, Bier. Rechts und links der Straßen wechseln sich Auto- und Reifenreparaturwerkstätten, Gärtnereien und Ziegeleien auf kreative Weise ab mit kleinen mexikanischen Häusern hinter hohen Lehmsteinmauern und ein paar halbleeren Eigentumswohnungsanlagen.

Jedes Mal, wenn wir um die Ecke biegen, verschlägt uns die Aussicht erneut den Atem. Der See, der ein paar Meilen unterhalb des Stadthügels liegt, schimmert im Nachmittagslicht, und die Kathedrale im Stadtzentrum glänzt wie eine rosa Krone. La Parroquia, wie sie genannt wird, ist das Symbol der Stadt. Die Fassade der Kirche wurde im 19. Jahrhundert von einem einheimischen Maurer restauriert. Der gotische Stil war ihm

nur von Bildern vertraut, ohne dass er ihn jemals selbst gesehen hatte. Die Kirche erhielt dadurch ein ganz eigenes Aussehen. In ganz Mexiko gibt es nichts Vergleichbares. Die anderen Kirchendächer leuchten in Schattierungen von Rosa, Gold, Terrakotta und Senf. Rote Ziegeldächer und grüne Dachgärten, deren Bougainvillea tief über die Brüstung hängt, vervollständigen das Bild.

Tim übernimmt im Ausland meist das Fahren, während ich „navikläre“, wie wir meine Erläuterungen dessen, was ich auf dem Navi-Bildschirm sehe, getauft haben. Ruhig und leise (na ja, manchmal auch weniger leise) sage ich Dinge wie: „An der nächsten Kreuzung musst du im Grunde gleich wieder zurückfahren und weiter durch so eine kleine Gasse, dann gleich wieder nach rechts.“

Als Antwort kommt ein Grunzen, das signalisiert, dass der Fahrer verstanden hat. Ich bin die Beifahrerin und bediene Victoria, unser Navi, das mit einem sehr gebildeten britischen Akzent spricht. Wie Sie bald sehen, war Victoria dazu auserkoren, zur drittichtigsten Person in diesem Buch zu werden.

Obwohl die Autofahrer von San Miguel höflich sind und recht langsam fahren, kann auf den größeren Straßen so ziemlich alles passieren. Ein Fahrradfahrer oder ein Hund, eine fünfköpfige Familie, Pferde oder Kühe können plötzlich aus dem Nirgendwo auf dem Highway auftauchen. Mehrmals schon sind Lastwagen, die die Ampeln nicht beachtet haben, auf uns zugerast. Jederzeit kann ein Großprotz aus Mexico City in seinem SUV aus einer Einfahrt schießen und uns die Vorfahrt nehmen, ohne uns eines Blickes zu würdigen.

Ich habe gelernt, in solchen Situationen nicht mehr aufzuschreien oder nach Luft zu schnappen, da das Tims Herzrhythmusstörungen nur verschlimmert. Meine nervösen Geräusche sind eine der wenigen Angewohnheiten, wegen der er mich manchmal anfährt. (Nachdem wir wieder zu-

sammenkamen, dauerte es nicht lange, bis ich meine Spontanäußerungen zu kontrollieren lernte.) Wir fanden heraus, dass es in Mexiko, wie wahrscheinlich auch in vielen anderen Ländern, eine gute Idee ist, möglichst nur bei Tageslicht und stocknüchtern Auto zu fahren. Auch beten hilft.

Die Ringstraße hier endet an einer T-Kreuzung, die selbst siegreichen Rennfahrern wie Mario Andretti das Fürchten lehren könnte. Die kunstvoll geschwungenen Abbiegungen sind alles andere als gut angelegt. Die linke Abzweigung ist für uns jedes Mal nervenaufreibend, wenn wir hektisch nach links und rechts schauen und Autos, Lastwagen und Motorräder, die nicht von den neu installierten Ampeln wissen, auf uns zurasen sehen. Wir überlebten es auch diesmal wieder. Kurz darauf wurden wir vom Wachmann am Tor der Privatwohnanlage begrüßt, in der unsere Freundin Sally lebt.

Sally hatte uns eingeladen, auf ihr wunderschönes Haus im Kolonialstil mit all seinen Kunstgegenständen, einer atemberaubenden Aussicht und drei Angestellten aufzupassen. Wir hatten „Hausitting“ als eine Wohnmöglichkeit für unterwegs in Betracht gezogen und dachten, dass dies eine hervorragende Gelegenheit sei, es auszuprobieren. Es war tatsächlich ideal: Ein luxuriöses, friedliches Haus zum Erholen, in dem wir uns entspannen und unsere Zukunft planen konnten. Nach den vielen Aufregungen der letzten Monate versprach es Ruhe. Und ... es war kostenlos!

Es gab nur einen kleinen Haken: Sally besitzt fünf riesige exotische Papageien, vierzehn Kanarienvögel, sechs Katzen und Webber, ihren großen süßen Golden Retriever. Die Angestellten übernahmen zum Glück das Säubern, doch wir waren die „Herrchen auf Zeit“ und verantwortlich für das Wohlbefinden und die Sicherheit von allen Tieren. Keine leichte Sache. Wir waren schon oft auf Sallys stilvollen Partys gewesen und hatten aus etwas Distanz (mit ein paar Gläsern Wein intus) ihre Haustiere bewundert. Dennoch freuten wir uns auf unsere neuen Pflichten, weil wir beide Tiere sehr gern haben.

Es wurde schon dunkel, als wir Sallys Einfahrt hochfuhren, um unsere neue Stelle anzutreten. Wir fanden den Schlüssel und öffneten die massiven geschnitzten Holztüren zum Innenhof. Überall wucherten Pflanzen und ein Springbrunnen plätscherte in einen Miniaturbach, der sich durch den gesamten duftenden Garten zog. Sally, eine charmante Schönheit aus den Südstaaten, lebte seit fast dreißig Jahren in San Miguel. Wie die meisten Nordamerikaner, die nach Mexiko ziehen, schien sie diesen Luxus gewöhnt zu sein. In San Miguel ein gutes Leben zu führen, kostet viel weniger als in anderen Gegenden dieser Welt!

Unter den Arkaden des Innenhofes waren gemütliche Liegestühle aus Holz und Leder mit bunten Kissen und Decken um kleine Tische gruppiert. Das geschnitzte Holz der Tische wurde von filigran gearbeiteten Eisenlampen beleuchtet. Üppige alte Gemälde mit Vogelmotiven schmückten die dunklen Ecken des Patios. Ich seufzte: „Oh, Darling, endlich sind wir da. Wir haben genau das Richtige getan. Das ist himmlisch, wir sind frei!“

Und dann brach die Hölle los. Webber, der Hund mit seinen siebzig Pfund voll hechelndem, bellendem Enthusiasmus, warf mich um ein Haar um. Zwei schwarzweiße Katzen sausten an uns vorbei und verschwanden in der Dunkelheit über die Landstraße. Das Federvolk beteiligte sich auch: Fünf riesige Papageien kreischten sich ihre Missbilligung über unser Eindringen aus der Kehle. Vierzehn Kanarienvögel, die in fünf Käfigen überall im Haus verteilt waren, krakeelten im Chor ein Begrüßungslied für uns.

Tim lockte die beiden geflohenen Katzen mit einem alten Trick ins Haus zurück. Er klopfte auf eine Katzenfutterdose, während ich die Kanarienvögel für die Nacht zudeckte und die anderen Katzen in Sicherheit brachte. Wir mussten zusammen anfassen, um die schweren Sarapen<sup>2</sup> über die großen Papageienkäfige zu hängen – das Signal für die Vögel, dass nun Schlafenszeit war. Chickie, der älteste, listigste und lauteste, benahm sich wie ein Kleinkind, das nicht ins Bett will. Als Tim den Arm hob, um die Sarapen

über den Käfig zu hängen, steckte Chickie seinen großen scharfen Schnabel zwischen den Käfigstäben heraus, packte das Tuch und weigerte sich, wieder loszulassen. Der darauf folgende Kampf wäre vielleicht lustig für jemanden gewesen, der weder völlig erschöpft noch halb am Verdursten war. Doch wir waren beides. Mit Hilfe einer Ablenkungsbanane gelang es uns schließlich, den wilden Halunken zuzudecken. Als wir den Innenhof verließen, hörten wir ihn grummeln: „Chickie, Chickie, hola! Chickie, cómo estás?“<sup>3</sup>

Endlich konnten wir uns einen Drink einschenken und uns in unserer Suite mit dem baldachinbestückten Bett, einem großen Bad und einer Privaterrasse einrichten. Wir freuten uns auf die folgenden Wochen voller Vergnügen und die Pause vom Dauerstress der letzten sechs Monate. Wir waren zur perfekten Zeit am perfekten Ort, um unser neues Leben zu feiern und unsere weiteren gemeinsamen Reisejahre zu planen.

Am nächsten Tag fuhren wir in ein großes Geschäft und fielen ganz schnell in die übliche Alltagsroutine. Wir kauften die wichtigsten Dinge ein, die wir brauchten, um uns wie zu Hause zu fühlen: guten Kaffee, Wein, Snacks für den Mittag, Suppe, Nudeln und unsere Lieblingsgewürze. Vor ein paar Jahren hatte die Filiale einer großen Supermarktkette außerhalb des Stadtzentrums aufgemacht. Fast sämtliche Einwohner kamen zur Eröffnung, um die Fernseher mit den Großbildschirmen zu bestaunen, die Kleidungsabteilung zu durchstöbern und das üppige Angebot an Gemüse, Milchprodukten und Fleisch unter die Lupe zu nehmen. Der Supermarkt stand in krassem Unterschied zum traditionellen mexikanischen Einkauf, bei dem man mehrmals die Woche zum Geflügel- und Gemüsemarkt und ins Fischgeschäft in der Innenstadt geht. Mexikaner stapeln ihre Käufe nicht in großen Einkaufswagen, um für eine ganze Woche versorgt zu sein. Die Bequemlichkeit, die so ein großer Supermarkt bietet, hat sich vermutlich negativ auf den Profit der winzigen Tiendas ausgewirkt. Ich glaube aber, dass die alten Gewohnheiten und die große Treue der Kund-

schaft sowie der Mangel an eigenen Autos diese kleinen Geschäfte vor dem Ruin bewahren.

Auch unser Lieblingseinkaufsziel blieb weiterhin der Dienstagsmarkt der Einheimischen auf einem staubigen Parkplatz hinter einer Lagerhalle. Dort gab es einen Flohmarkt mit Zelten, einen Bauernmarkt und einen Schwarzmarkt für illegal gebrannte CDs und DVDs. Die Verkäufer boten in der Regel neben frischem Geflügel, Fleisch und Fisch auch herrliches Gemüse, Früchte, Kräuter und Blumen an. In gleichmäßigem, schnellem Rhythmus zerteilen diese Männer ein Huhn oder einen Fisch und befeuern gleichzeitig ihren Standnachbarn mit Wortsalven, ohne sich in die Finger zu hacken. Wenn man einen neuen Küchentisch oder Nachttisch, Zaumzeug für sein Muli, neue Unterhosen oder eine imitierte Chanel-Sonnenbrille brauchte, wird man hier problemlos fündig. Es gibt kaum etwas, was es nicht gibt.

Zuletzt gingen wir immer an einen Stand, an dem eine Frau aus den Campos mit einem sichelgroßen Messer fuhrwerkte und kleine Bröckchen von Carnitas<sup>4</sup> in winzige Stücke zerhackte. Dann nahm sie einen dicken Maisbrotfladen, der einem Pitabrot ähnelte, aber viel fetter war. (Eine Warnung an die Ernährungsbewussten: Dieses Buch enthält Fett. Sehr viel Fett.) Sie schnitt den Fladen auf, füllte die Gordita<sup>5</sup> mit dem Schweinefleisch und einer teuflisch guten Salsa nach Wahl, wickelte alles in fettiges Papier und reichte es über die Theke. Für eine Gordita de migajas verlangte sie ungefähr 20 Pesos (etwa 1,50 \$). Sanft betteten wir die Gorditas in große Einkaufstüten, die mit Bildern von Frida Kahlo, Diego Riveras extrem farbenfroher Frau mit der einzelnen langen Augenbraue, oder der heiligen Mutter von Guadalupe bedruckt waren, und eilten nach Hause, um sie bei einem kalten Bier wie hungrige Wölfe zu verschlingen.

Da wir gerade beim Thema Einkaufen sind, sollte ich anmerken, dass es einige Zeit dauerte, bis wir uns daran gewöhnten, wie andere Nordamerikaner in San Miguel zu leben. Wir lernten, dass der Gang zum Markt

nicht mehr wie vor drei Jahren, als wir hier lebten, zu unseren „normalen“ Pflichten gehörte. Für mich wurde das zu einem der schönsten Aspekte unseres neuen luxuriösen Lebens, denn obwohl ich gerne Essen plane und liebend gerne koche, wird es mit der Zeit langweilig, andauernd auf den Markt zu gehen. Um die Freude des Kochens zu genießen, war das damals jedoch notwendig. Aber während wir in Sallys Haus lebten, übernahmen die Angestellten den Großteil des Einkaufens. Es war ein wahrer Luxus, jemand anderen diese Routinearbeit für einen (in unseren Augen) kleinen finanziellen Ausgleich übernehmen zu lassen, und wir waren den Bedienteten dafür sehr dankbar.

Da mexikanisches Wasser einem Gringo<sup>6</sup> schnell den Magen verderben kann und Gemüse mit eben diesem Wasser gewaschen ist, muss alles ungekochte Essen mit einem Desinfizierungsmittel behandelt werden. Dazu werden Salat, Tomaten, Zwiebeln, Kräuter und alles andere Frischgemüse in dem verdünnten Mittel eingeweicht. Es ist ein langwieriger, nasser Prozess, der jedoch nötig ist. Die braunen Desinfizierungstropfen sind geschmacklos, garantieren aber, dass der Essensgenuss nicht zu einer näheren, unschönen Bekanntschaft mit der Toilette führt. Natürlich sollte man in Mexiko nur Mineralwasser trinken und es am besten auch zum Zähneputzen verwenden.

Fast alle Nordamerikaner stellen Einheimische, die ein- oder zweimal pro Woche ins Haus kommen, als Putzhilfe und als Hilfe für den Garten ein. Es ist nicht nur billig, sondern wird auch fast schon von jedem erwartet, der es sich leisten kann. Viele Mexikaner brauchen diese Arbeit für ihren Lebensunterhalt. Mexiko ist kein reiches Land und in einer Touristenstadt wie San Miguel sind die meisten Familien von einer Anstellung im Haushalt oder im Tourismusbereich abhängig. Es gibt keinen anderen Industriezweig im Ort. Viele Expats<sup>7</sup> wie Sally haben Angestellte, die jeden Tag ins Haus kommen.

An unserem zweiten Morgen erschien die würdevolle Angélica in ihrer tadellosen beigen Hose und gebügelten weißen Bluse pünktlich um neun Uhr. Sie machte Kaffee, fütterte den Hund und schickte Lupe, ihre Assistentin, mit Anweisungen für den Tag an ihre Arbeit in der Waschküche.

Bald darauf hörten wir ein leises Klopfen an der Tür. Angélica fragte in extra für mich einfach gehaltenem Spanisch, was wir zum Frühstück essen wollten und wo es serviert werden sollte. Wir baten um Müsli, Obst und Kaffee auf der Terrasse. Sehr verwöhnt kamen wir uns vor, als uns an diesem herrlichen Tag unser Müsli mit Bananen auf einem hübsch gedeckten Tisch am duftenden Gartenrand mit Aussicht auf die mexikanischen Hügel erwartete. Ponciano, der Majordomo des Hauses, beschnitt rhythmisch mit der Gartenschere knipsend eine Hecke neben der anmutigen Bronzestatue des Brunnens.

Als Tim mit dem Frühstück fertig war, stand er auf, nahm seine Schüssel und machte einen Schritt in Richtung Küche. Angélica, die in der Nähe Staub wischte, drehte sich um, sah ihn an und schüttelte langsam den Kopf. „Neeeeiiiiin“ hieß das und Tim erhielt eine Sofortlektion, wie die Mexikaner ihre Jobs beschützen. Nervös räusperte er sich, stellte die Schüssel wieder auf den Tisch und entschuldigte sich. Er schlenderte in den Garten, als ob das sein eigentlicher Plan gewesen wäre. Ich schaffte es gerade noch in den anderen Teil des Hauses, bevor ich laut losprustete, sein überraschtes Gesicht noch vor Augen. Unsere Lehrzeit des luxuriösen Lebens hatte begonnen.

Wir brauchen immer ein bis zwei Tage, um uns an das Alltagstempo von San Miguel zu gewöhnen; ein Tempo, das uns gefällt. Die warmen Terrakottafarben wirken gemütlich und entspannend. Länger am Tisch sitzen zu bleiben und an manchen Nachmittagen eine Siesta zu machen, lässt uns von geschäftigen Reisenden zu Menschen werden, die sich freuen, wenn sie am Tag ein einziges Vorhaben erledigen können. Hier in Mexiko

scheint dem Fortschritt durch diese entspannte Lebensart der Weg versperrt zu sein.

Doch dieses Mal sollte uns das nicht wieder passieren, beschloss ich. „Tim, ich finde, wir sollten heute Morgen mal etwas schneller machen“, schlug ich während des Frühstücks an unserem zweiten Tag vor. Wir genossen Angélicas Frühstückstacos: Rührei und frisch gemachte Salsa in Maistortillas mit Chorizo und Mangos als Beilage. „Wir müssen bei Chelos ein paar Rezepte abgeben und ich weiß doch, dass du gern bei Marcia vorbeischauen wolltest. Sie hat mir eine Mail geschickt, dass sie neue Röcke und Tops im Geschäft hat. Und wir können mal schauen, was für neue Filme Juan hat – und es wäre toll, wenn wir kurz zum Mercado<sup>8</sup> könnten und uns einen großen Strauß frischer Blumen holen! Ach ja, und wir brauchen noch ein paar Kerzen vom Bestattungsinstitut.“

Tim schaute mich über den Rand seiner Sonnenbrille an. Er lächelte. „Von mir aus gern, Baby, aber findest du deine Liste nicht etwas lang für einen Tag?“

Er hatte nicht unrecht. San Miguels „Mañana-Syndrom“<sup>9</sup> war ansteckend (wenn etwas nicht dringend ist, kann es bis morgen warten; wenn es dringend ist... kann es auch bis morgen warten) und außerdem verstärkte die Höhenlage von über zweitausend Metern in den ersten Tagen unsere Trägheit – das nur als kleine Warnung für Urlauber, die zum ersten Mal einen Trip nach Mexiko in Betracht ziehen.

„Na, das mag ja sein, aber wir könnten es doch wenigstens versuchen?“, entgegnete ich, den Mund voller Chorizo.

Tim hob zustimmend die Achseln.

Für unsere Verhältnisse setzten wir uns schnell in Bewegung, verabschiedeten uns bis später von Angélica und den anderen und rollten um halb elf die Einfahrt in Richtung Stadt hinunter. Dort trafen wir auf eine ansehnliche Parade Fahrzeuge, die alle auf dem Weg nach El Centro waren. Dutzende

von Taxis, Bussen und Autos ratterten durch die Kopfsteinpflasterstraßen, warteten in völliger Harmonie an Kreuzungen, bis sie abbiegen konnten, und ließen einander die Vorfahrt. Niemand hupte. Fußgänger mussten sich nicht beeilen. Es war erstaunlich! Die Einzigen, vor denen wir uns in Acht nehmen mussten, waren andere Nordamerikaner, die die Höflichkeit und Freundlichkeit ihres Gastlandes noch nicht bemerkt hatten. Für manche Gringos ist die mexikanische Umgangsart schwer zu verstehen.

Um 1920 herum hat die mexikanische Regierung San Miguel zu einem nationalen Denkmal erklärt und der Charme der Stadt ist erhalten geblieben. Es gibt keine Ampeln, Neonschilder oder Geschäftsketten. Der Ort sieht wie vor 450 Jahren aus und die Höflichkeit der meisten Einwohner erinnert einen an freundlichere Zeiten. Mitte des 19. Jahrhunderts führte die mexikanische Regierung tatsächlich „Las Cortesías“ ein, ein Regelwerk für höflichen Umgang, nach dem alle Mexikaner aus gutem Elternhaus erzogen werden. So ist es zum Beispiel undenkbar, in einem Geschäft nicht „Guten Tag“ zu sagen oder „Gracias“, wenn man wieder geht, egal, ob man etwas gekauft hat oder nicht. Jedes Gespräch muss mit Fragen nach dem Wohlergehen der Familie beginnen und Männer öffnen Frauen noch die Türen und stehen auf, wenn eine Frau das Zimmer betritt. Das alles gehört zum langsameren Lebensstil. Jedes Mal, wenn wir nach San Miguel kommen, müssen wir diesen Rhythmus neu lernen. Aber wir sind immer wieder dankbar dafür.

Tim fuhr auf den Parkplatz, auf dem ein großer schwarzer Labrador mit neonpinkfarbenem Halsband sein Dauer-Nickerchen hielt – wie immer, wenn wir herkamen. Auf einem improvisierten Carport thronte ein meterhohes, grellbunt bemaltes Keramikhuhn. San Miguel ist eine äußerst farbenfrohe Stadt.

Schnellen Fußes liefen wir über das vierhundert Jahre alte Kopfsteinpflaster, dessen dreißig Zentimeter hohe Bordsteinkante sich ohne Vorwar-

nung hebt und senkt. Das ist nicht gerade ungefährlich. Ich habe schon einmal zu den Opfern von San Miguels Bordsteinkanten gehört und meinen halben Urlaub humpelnd in einem hässlichen knallblauen Beinverband verbracht, aus dem die Kniescheibe herausstach. Aus dieser Erfahrung habe ich zwei grundlegende Überlebensregeln für die Stadt, die ich liebe, gelernt: Während des Gehens nie vom Boden aufschauen und die High Heels zu Hause lassen. Natürlich trippeln blendend schöne einheimische Mädchen auf zentimeterhohen Stöckelabsätzen durch San Miguel, als würden sie einen Laufsteg hinuntergehen. Es macht mich wahnsinnig, wie ich dagegen in meinen vernünftigen Sandalen vornübergebeugt wie ein Soldat auf der Suche nach Landminen herumstapfe. Aber lieber verzichte ich auf Absätze, als noch einen Urlaub im blauen Beinverband zu riskieren.

Unser erster Halt galt den Kerzen. Jeder im Ort kauft seine Kerzen im Bestattungsinstitut. Hier gibt es wunderschöne honigfarbene, die lange brennen und nicht tropfen. Ich fand es zuerst etwas beunruhigend, meine Pesos über einen winzigen, mit weißem Satin ausgelegten Sarg zu reichen, aber man gewöhnt sich daran. Nach einem lebhaften Gespräch mit dem Inhaber über unser Wohlbefinden und das unserer Familien, das herrliche Wetter sowie das neue Restaurant, das an der Insurgentes aufmacht, verließen wir das Geschäft. Diese geselligen Umgangsformen sind der Grund, warum es manchmal so schwierig ist, mehr als ein oder zwei Dinge am Tag zu erledigen, aber gerade deswegen schätzen wir das Leben hier umso mehr.

Wir marschierten weiter den Hügel hoch zu Juan's, einem Café, das von vielen Amerikanern und Kanadiern besucht wird. Tim wollte unbedingt ein paar alte Bekannte begrüßen und sich auch nach den neuesten Filmen auf DVD umschaun. Juan, der bei allen beliebte mexikanische Inhaber, serviert großartigen Kaffee und hat die wichtigsten Filme, Fernsehserien und sonstige elektronische Unterhaltung für San Miguels Gringos auf La-

ger, an die man hier normalerweise nicht herankommt. Im Laufe der Jahre hat sich zwischen Juan und Tim durch den Austausch über kuriose Filme eine lustige Bekanntschaft aufgebaut.

„Señor Tiiiiim“, schrie uns Juan über das Gewirr aus lebhaften Gesprächen und James Taylors Gitarrenspiel entgegen. „Sie sind wieder da!“ Während ich sehnsüchtige Blicke auf das leckere Essen und die guten Getränke der anderen Kunden warf und mich fragte, wann wir wohl zum Mittagessen gehen würden, begannen die beiden eines ihrer vertrauten, nur Insidern verständlichen Gespräche über alte und neue Filme.

Schließlich beendete Tim seine kleine, private Filmsession und schob eine Handvoll DVDs zu den Kerzen in die Frida Kahlo-Tüte. Zielstrebig gingen wir die Straße in Richtung Chelo's hinauf, der Innenstadtapotheke ein paar Blocks weiter. Inzwischen stand die Sonne hoch am Himmel. Als wir an Harry's Bar vorbeikamen, fragte Tim ganz nebenbei: „Mann, hab ich Durst. Sollen wir kurz Pause machen?“

Mein Hirn war von der Hitze ganz benebelt. Ich zögerte. Unser erster Tag in San Miguel... heiß... Durst... Harry's. Das war es: Margaritas! „Lieber jetzt als gleich“, kicherte ich.

Wir gingen an dem blitzsauberen alten Schuhputzerstuhl aus Messing vorbei, der den Eingang zu einer Einrichtung in San Miguel markiert, in der sich Gringos und Mexikaner zu jeder Tageszeit auf ein paar Drinks, Gespräche und ein gutes Essen zusammensetzen. Das Ganze hat eine ähnliche südstaatlerische Atmosphäre wie in New Orleans.

Bob, der Inhaber, saß an seinem gewohnten Tisch und sah schick aus wie immer: Er trug eine Popelinejacke, eine lose Seidenkrawatte um den Hals und auf Hochglanz polierte teure Schuhe. Anscheinend frisch verkatert saß er in ein intensives Gespräch vertieft mit einem einheimischen Bauträger und einem Anwalt, die wir beide schon ein paar Mal gesehen hatten. Bob schien viele Anwaltsgespräche zu führen. Seine Grundstücksspekulatio-

nen, Aktivitäten in der Restaurantbranche und andere berühmte Eskapaden waren unter den hier lebenden Nordamerikanern beliebter Tratsch. Er war immer für einen Spaß zu haben und für seine Kundschaft eine Quelle der neuesten Neuigkeiten.

Als er uns sah, schüttelte er Tim die Hand und gab mir einen Kuss auf die Wange. Da sein Geschäftstreffen anscheinend zu Ende war, setzten wir uns auf einen Drink und einen Plausch dazu.

Alte Bekannte machten am Tisch Halt und erzählten uns, was sich in letzter Zeit zugetragen hatte. Eine Stunde verflog wie im Nu. Als uns unser Lieblingskellner Don Julio sah, der früher für das schickste Hotel der Stadt gearbeitet hatte, überschüttete er mich mit den rituellen Handküssen, was beide von uns wie üblich amüsierte. Er fragte, ob wir einen Tisch wollten. Inzwischen waren wir fast am Verhungern und zogen uns mit zwei Freunden, Merry und Ben Calderoni (die wir während unseres Plauschs mit Bob getroffen hatten), an einen Tisch im roten Speisesaal mit der hohen stuckverzierten Zimmerdecke zurück. Der Speisesaal war äußerst nobel. Große Gemälde und blendend weiße Leinentischdecken deuteten auf spanischen Einfluss hin, und die Lamellenfensterläden vor den großen schmalen Fenstern hielten den Lärm und die Hitze der Straße von den Gästen fern.

Merry ist eine Malerin, deren farbenfrohe, ausdruckskräftige Bilder und Collagen international beliebt sind. Sie und ihr Mann Ben, ein Makler, waren die Ersten, die wir bei unserer Jungfernfahrt nach San Miguel kennengelernt hatten. Wir waren in ihrem „Bed and Breakfast“ abgestiegen und Ben hatte sich beim Frühstück immer dazugesetzt und uns mit witzigen Anekdoten über San Miguel unterhalten, wie sie nur die Langzeitbewohner erzählen können. Um uns eine Vorstellung von Merrys Kunst zu geben, schlug er vor, dass wir uns La Aurora und Merrys Studio darin ansehen sollten. Die Fábrica La Aurora war früher eine riesige Textilfabrik auf einem großen Grundstück am Stadtrand. Die Fabrik, die 1901 gebaut und in

den 30er-Jahren geschlossen wurde, fand 1991 eine neue Verwendung als Ausstellungsfläche für Künstler, Fotografen, Bildhauer, Juweliere sowie für Antiquitäten- und Textilhändler. Wir fuhren noch am selben Tag hin und waren von dem riesigen Raum mit seinen Ziegelwänden beeindruckt – er war mindestens zwanzig Meter lang und fast fünfzehn Meter breit, mit einer über fünf Meter hohen Decke. Da Merry auf sehr großen Leinwänden malte, war das Studio ideal für sie. Nachdem wir ihre Bilder bewundert hatten, sagte Tim: „Merry, Ben hat heute Morgen erzählt, dass er in deiner Peitschenshow gearbeitet hat, als ihr in Texas auf dem College wart.“

Sie lachte. „Mit der Peitschenshow habe ich mir die Studiengebühren verdient, und er hat sich als Assistent angeboten. Er hatte mich auf einen Drink eingeladen, bevor die Show losging. Das Problem war nur: Ich hab ihm nicht gesagt, dass ich noch nie was getrunken hatte – ich wollte ja nicht, dass er mich für eine Landpomeranze hält. Da stand er dann vier Meter vor mir zur Seite gedreht, mit einer Zigarette im Mund. Ich hatte die Show schon zig Mal gemacht, aber noch nie mit Alkohol im Blut. Ich hätte ihm fast die Nase abgehauen. Stark geblutet hat es nicht, es war nur ein kleiner Kratzer, der auch schnell verheilt ist, aber er hat sich nie wieder als Assistent angeboten.“

Nachdem sie zu Ende erzählt hatte, verschwand sie in ihrem Büro und kam mit einer Peitsche in jeder Hand wieder heraus. ZACK! ZACK! ZACK! Tim und ich zuckten zusammen, als die dünnen Lederstreifen vier Meter weit durch ihr Studio knallten. Ein leerer Farbtopf klapperte zu Boden. Ich begann mich zu fragen, wie wohl die Ehe der beiden aussah.

Trotz der Peitschen sind wir auch jetzt, Jahre später, noch gute Freunde. Als wir uns mit ihnen an den Tisch setzten, bestellten Tim und ich Arrachera, mariniertes Steak. Bei richtiger Zubereitung ist Arrachera so zart, dass man kein Messer braucht. Wir hatten einmal einen bekannten Koch zum Dinner mit zu Harry's genommen, der tatsächlich mehrmals schnüf-

felte und schnaubte, als er sich durch einen großen Teller davon pflügte. Auch dieses Mal genossen wir es, schafften es aber, jegliche schweineartigen Geräusche zu unterdrücken. Wenn Don Julio uns die Teller reichte, murmelte er „Buen provecho“, was auch zur Las Cortesías-Kultur gehört. Es bedeutet „Guten Appetit“ und wünscht dem Gast buchstäblich, dass er das Essen gut verwertet.

Als wir beim Kaffee angekommen waren, luden Merry und Ben uns zum Dinner in einem der neuesten und beliebtesten Restaurants ein, das in der Stierkampfarena lag. Ich sehe mir keine Stierkämpfe an – nie. Aber als sie mir immer wieder versicherten, dass man vom Restaurant eine wunderbare Aussicht über die Stadt habe, das Essen fantastisch sei und dass an dem Tag kein Stierkampf stattfände, sagte ich zu. Wir verabredeten uns für einen späteren Tag in der Woche.

Nach lautstarken Verabschiedungen und dem Versprechen, bald wiederzukommen, gingen wir in die warme Ruhe der Nachmittagssiesta hinaus. Einen Moment lang standen wir bewegungslos da und sahen den Hügel in Richtung Chelo's hoch. „Weißt du was, wir geben die Rezepte einfach morgen ab“, schlug ich vor. „Und ich wette, dass Marcia jetzt gerade Siesta macht. Ich kann auch ein paar Blumen in Sallys Garten pflücken, dann müssen wir nicht noch ganz bis zum Blumenmarkt runter ... Aber ich komme mir irgendwie wie ein Versager vor. Wir haben heute ÜBERHAUPT NICHTS geschafft!“

Tim grinste.

Ich seufzte. „Wir hatten einfach nur Spaß.“

Tim drehte sich zum Parkplatz um, klimperte mit den Autoschlüsseln und lief den Hügel hinunter. „Unsinn, wir haben ZWEI Sachen erledigt, doppelt so viel wie sonst!“, rief er mir über die Schulter zu. Lachend folgte ich ihm die Straße hinab bis zu dem großen, grellen Huhn, das unser Auto bewachte. In Mexiko ist „mañana“ immer noch früh genug.

Die Mexikaner sind nicht faul. Im Gegenteil, die meisten Mexikaner arbeiten äußerst hart. Aber ihnen sind ganz einfach die Familie und Respekt wichtiger als Geld und Macht, sodass ihre Zeitplanung nicht immer so präzise oder hektisch wie die anderer Kulturen ist. Ihre Prioritäten sind eher europäisch als amerikanisch, und genau diese Lebenseinstellung zieht uns immer wieder nach San Miguel zurück.

Den Rest des Tages faulenzten wir auf Sallys herrlicher Terrasse und genossen in aller Ruhe den Sonnenuntergang. Wir diskutierten über unsere Pläne: Sieben Monate wollten wir in Europa verbringen, zuvor noch zwei Monate in Buenos Aires. Wir strahlten immer noch vor Vergnügen, dass wir den großen Sprung in die weite Welt geschafft hatten, und konnten es kaum erwarten, all die neuen Möglichkeiten auszukosten, die vor uns lagen.

Aufgeregt unterhielten wir uns über den nächsten Tag, an dem wir unsere mexikanische „Familie“ wiedersehen würden. Unsere Freundin Maribel hatte uns eingeladen, an ihrem Tamale-Kochfest teilzunehmen, das zweimal im Jahr stattfindet. Wir hatten die Familie kennengelernt, als wir noch unser Haus in San Miguel besaßen. Über die Jahre teilten wir mit ihnen sowohl die freudigen Ereignisse in ihrem Leben als auch den tiefen Schmerz bei Verlusten und Herausforderungen. Als wir das erste Mal herkamen, war Maribel für unser Haus zuständig gewesen. Bald bezeichneten wir sie als unsere fünfte Tochter. Als unsere Freundschaft enger wurde, stellte sie uns ihre Familie und Traditionen vor, von denen sich die meisten ums Essen drehen – wie fast überall in der Welt.

Allerdings hat ihre Familie ganz einfaches Essen zu einer hohen Kunst gemacht. Zweimal im Jahr versammeln sich alle Familienmitglieder von Lidia, der Matriarchin, ungefähr in meinem Alter, bis hin zu Regina, der kleinsten Enkeltochter. Gekocht und gefeiert wird in Lidias rosafarbenem Lehmziegelhaus. In einem komplizierten und arbeitsintensiven Ritual werden Hunderte von Tamales hergestellt. Heerscharen von Frauen – Cousinen, Tanten,

Töchter und manchmal auch eine Glückliche, die nicht zur Verwandtschaft gehört – tanzen bei diesem Gemeinschaftskochen anmutig durch die Küche. Eine Art „instinktiver Radar“ lässt uns leicht und problemlos auf beengtem Raum zusammenarbeiten. Wir weichen automatisch aus, wenn jemand die Küche mit einer großen Schüssel Hühnerfleisch durchquert oder eine von uns schnell eine Schale abwäscht und sie der Frau reicht, die für das Zusammenrühren der Salsa verantwortlich ist. Wir lachen viel in Lidias Küche, auch wenn eine von uns, damit meine ich mich, nicht sonderlich gut spanisch spricht. Meistens sorgt mein schlechtes Spanisch bei den Frauen in der Küche für schallendes Gelächter. Aber sie sind alle so lieb, dass es mir nicht wirklich etwas ausmacht, wenn sie sich über mich amüsieren.

Lidias kulinarisches Talent ist erstaunlich. Von Tomatensoße über Flan<sup>10</sup> bis hin zu Pozole<sup>11</sup> sind ihre Gerichte das Beste, was ich je gegessen habe. Die Tomatensoße jedoch ist unbeschreiblich köstlich. Sie wird auf Enchiladas<sup>12</sup> gelöffelt, um Huhn herumgegossen und gebacken, über Tamales<sup>13</sup> geträufelt und für alles eingesetzt, das einen starken Chiligeschmack mit Biss benötigt. Obwohl sie mir genau gezeigt hat, wie man die Soße macht, hat es meine Version der Tomatensoße noch nie geschafft, an ihre auch nur im Entferntesten heranzukommen. Ich finde – und das meine ich, wie ich es sage –, dass Lidias Tomatensoße, egal, mit was sie kombiniert wird, ein nahezu religiöses Geschmackserlebnis ist.

Auch die Männer der Familie nehmen an dem großen Kochen teil, obwohl ihr Beitrag eher aus Biertrinken, Fußballgucken und kurzen Streifzügen durch die Küche besteht, wo sie sich ein paar Tortilla-Chips mit frischer Guacamole oder Salsa klauen. Tim ist auf diesem Gebiet männlicher Solidarität unschlagbar und seine mangelnden Spanischkenntnisse hindern ihn nicht im Mindesten daran, mit den Männern Freundschaft zu schließen. Um fair zu sein muss ich sagen, dass ihre geballte Manneskraft für das Herumschleppen der riesigen Töpfe benötigt wird, in denen

Hunderte von Tamales sorgfältig aufgeschichtet und mit heißem Wasser begossen werden. Da die Töpfe so groß sind, passen sie nicht alle auf Lidias kleinen Herd und werden unter den Nachbarn im Barrio<sup>14</sup> verteilt. Die Männer schleppen sie in die benachbarten Küchen und schauen mehrmals nach dem Rechten, bis die Tamales perfekt gekocht sind. Dann bringen sie sie zu Lidia zurück, wo sie unter den Familienmitgliedern verteilt werden. Jede Familie erhält Gefrierbeutel mit genügend Tamales bis zum nächsten Kochfest in sechs Monaten.

Tamales bestehen aus Masa (Maismehl), Fett und Gewürzen – meiner Meinung nach drei der Hauptnahrungsgruppen. Der Teig wird so gewürzt, dass er die Füllung geschmacklich ergänzt. Darum sind in Lidias Küche meistens vier Töpfe mit verschiedenen Mischungen zu finden: eine süße, zwei weniger süße und eine beißend scharfe mit Chilis und Gewürzen. Die Tamale-Köchin legt das feuchte Innenblatt eines Maiskolbens auf ihre Handfläche, häuft einen großen Löffel Masa auf das Blatt, drückt den Teig platt und löffelt eine kleinere Menge Hühnerfleisch, Rindfleisch, Obst oder scharfe Chilis in die Mitte. Dann faltet sie die Ränder geschickt zusammen und bindet das Ganze mit Bast zu einem kleinen Bündel zusammen.

Bald schon ächzt Lidias Tisch unter ordentlich aufgereihten Tamales, die nach Geschmacksrichtung sortiert sind. Es ist fantastisch, das viele selbst hergestellte Essen zu sehen. In der Küche geht es mit der Zeit immer lustiger zu, da wir einander mit meinem nützlichsten Beitrag zu dem Ganzen zuprosten: einem guten Tequila.



Nachdem die Männer am Nachmittag den letzten Topf Tamales die Straße hinuntergeschleppt hatten, war es Zeit fürs Abendessen und noch mehr kochen. (Wirklich!) Lidias Küche mit der hohen Zimmerdecke und der