



Vielfalt der Kakteen im Arizona-Sonora Desert Museum.

Der Geschmack der Wüste

Als erste US-Stadt erhielt **Tucson** 2015 das UNESCO-Siegel „City of Gastronomy“. Tatsächlich ist die Küche hier in Süd-Arizona einzigartig. Agaven, Kaktusblüten, Mesquite-Bohnen: Viele uralte Lebensmittel finden den Weg in den Kochtopf. Selbst der Whiskey trägt die Signatur der Sonora-Wüste. Von Marion Trutter (Text und Fotos)



Der Mann mit dem Strohhut zückt sein Messer. „Das müsst ihr unbedingt probieren“, sagt Jesús García und schneidet ein gelblich-braunes Etwas in kleine Stücke. Die rund 20 Besucherinnen und Besucher im Arizona-Sonora Desert Museum greifen zu, die einen beherzt, die anderen eher zögerlich. Auch das Geschmacksurteil fällt gemischt aus. „Sehr lecker“, meinen die einen, „ziemlich gewöhnungsbedürftig“ die anderen. Keiner der Gäste hat je im Erdofen gegarte Agave probiert, und schon gar nicht unterschiedliche Sorten. „Das ist der Geschmack meiner Kindheit“, schwärmt Jesús: „Das Herz der Agave palmerii. Es hat keine Fasern, ist sehr süß und aromenreich.“

García stammt aus der mexikanischen Kleinstadt Magdalena de Kino,



Links: Adam Krantz von Monsoon Chocolate mit seiner neuesten Kreation. Rechts: Der Biologe Jesús García weiß, was lecker oder einfach nur stachelig ist.



zwei Stunden südlich von Tucson. „Ich bin mit der Agave aufgewachsen“, erzählt er. „Meine Vorfahren waren Schwarzbrenner. Sie haben aus den Agaven Mezcal hergestellt. Ich war schon als Kind bei der Ernte dabei.“ Heute arbeitet der Biologe für das Arizona-Sonora Desert Museum, einem riesigen Garten vor den Toren Tucsons, der Besuchern Flora und Fauna der Sonora-Wüste nahebringt.

Food-Hype

García zählt zu den Pionieren, die die alten Ernährungsgewohnheiten wieder zum Leben erwecken wollen. Rund um Tucson wächst so einiges: die seit Jahrtausenden von den Ureinwohnern genutzten Wüstenpflanzen, Mais aus Mexiko, Obst und Gemüse, das die spanischen Missionare mitbrachten.

Das reiche kulinarische Erbe hat dazu geführt, dass die UNESCO Tuc-

son 2015 zur ersten „City of Gastronomy“ in den USA gekürt hat. Die Auszeichnung führte zu einem regelrechten Hype: Mittlerweile zählt die Stadt mehr als 25 Food-Festivals, Messen und andere Genuss-Events, die jährlich Tausende Besucher anlocken. Die genießen dann Leckereien wie Maistortillas mit geschmortem Schweinefleisch, Kaktusblättern und roten Bohnen oder Spinatsalat mit Sonora-Weißweizen, Datteln, Äpfeln, Sonnenblumenkernen und Ziegenkäse.

Zu den beliebten Events zählt das Agave Heritage Festival, das zehn Tage lang traditionelle und trendige Speisen aus der Region vorstellt und jede Menge Vorträge und Kulturveranstaltungen bietet. Natürlich mischt auch Jesús García mit, etwa durch seine Agave-Präsentationen im Arizona-Sonora Desert Museum. „Wir

wollen ein Bewusstsein für den Reichtum der Wüste schaffen“, sagt der Biologe. „Die meisten Leute haben keine Vorstellung davon, welch unglaubliche Fülle die Natur in dieser kargen Gegend bereithält.“

Süßes Mehl

Das Desert Museum präsentiert auf rund 40 Hektar mehr als 1.200 Pflanzenarten, dazu in Gehegen und Terrarien 230 Tierarten wie Kojoten, Klapperschlangen und Taranteln. Zu sehen sind auch jede Menge Pflanzen, die den Menschen früher als Nahrung dienten. So haben fast alle Kakteen essbare Früchte, die Bohnen des Mesquite-Baums ergeben ein süßliches Mehl für Gebäck, und die Blütenknospen des Cholla-Kaktus schmecken frisch oder getrocknet.

Jesús verwöhnt seine Gäste aber nicht nur mit seinem schier grenzen-



Intensives Aroma: frische Kaktusfrucht.

losen Wissen über alte Pflanzen, sondern auch mit bemerkenswerten Tastings. Nach den Agavenherzen ist der Mezcal an der Reihe. „Bitte den Schnaps zuerst in den Händen verreiben und riechen“, lautet die Anweisung. „Dann eine Zeitlang im Mund lassen. Das kann am Anfang etwas scharf sein, die zarten Aromen kommen hinterher – ein bisschen rauchig, ein bisschen karamellig, ein bisschen fruchtig.“

Die Ureinwohner begannen bereits vor über 4.000 Jahren Nahrungsmittel anzubauen. Mais, Kürbis, Bohnen, Sonnenblumen und Tabak gediehen hier prächtig, denn im Tal des Santa

Cruz River gab es fruchtbaren Boden – und damals auch noch ausreichend Wasser. Als ab 1692 spanische Missionare in die Gegend kamen, brachten sie viele Gemüse- und Obstsorten aus Europa mit: Quitten und Granatäpfel, Trauben, Feigen und Zitrusfrüchte sowie Weizen, Fenchel, Kohl und Salate.

Sense of place

Das reiche landwirtschaftliche Erbe können Besucher heute im Mission Garden bestaunen, einer Rekonstruktion des einstigen Missionsgartens von Tucson. „Vielleicht können wir die Leute inspirieren, einen eigenen Gar-

ten hinter ihrem Haus anzulegen oder sich in einem Gemeinschaftsgarten zu engagieren“, hofft Kendall Kroesen, der Besucher durch die Anlage führt. Wer donnerstags den Bauernmarkt im nahegelegenen Mercado San Agustín besucht, hat gute Chancen, frisches Obst oder Gemüse aus dem Mission Garden zu ergattern.

Der Santa Cruz River allerdings ist längst ausgetrocknet. Seit Mitte des 20. Jahrhunderts haben das stetig wachsende Tucson und eine nahe Kupfermine den Bauern buchstäblich das Wasser abgegraben. „Unsere Familien konnten hier absolut nichts mehr anbauen“, sagt Phyllis Valenzuela vom Stamm der Tohono O’odham, was so viel wie „Wüstenvolk“ heißt. Anfang der 1970er Jahre prozessierten kleinere Landbesitzer gegen die Stadt und den Minenbetreiber – und gewannen. Seither kommt das Wasser aus Zentralarizona.

Viele Bauern haben sich in der San Xavier Co-op Farm zusammengeschlossen. Angebaut werden die alten Sorten der Vorfahren – Bohnen, Kürbis, Mais –, dazu Obst, Gemüse und Kräuter. Alles wird gedüngt mit eigenem Kompost, für den die Kooperative in Tucsons Läden und Restaurants Lebensmittelabfälle einsammelt. „Wenn Schulkinder aufs Gelände kommen, staunen sie richtig, was man mit den Wüstenpflanzen alles machen kann, denn sie haben das in ihren Familien noch nie gesehen. Ich habe das alles von meiner Großmutter gelernt“, erklärt Indianerin

Phyllis weiter. Mesquite-Mehl, Marmeladen, Cholla-Knospen, Honig: All das verkauft die Kooperative in einem kleinen Laden auf dem Farmgelände, aber auch an Läden und Restaurants in Tucson.

Wie raffiniert man die Produkte aus der Wüste kulinarisch einsetzen kann, zeigt Janos Wilder in seinem „Downtown Kitchen“. Neben frischer amerikanischer Küche mit Akzenten von Einwanderern aus aller Welt gibt es immer auch ein „Sense of place“-Menü, das die lokalen Ingredienzen des Südwestens in Szene setzt, etwa bei einem Salat mit Cholla-Knospen. Ein Gericht namens „Duck wanders into Tucson autumn“ verzaubert den Gaumen durch gebratene Zitrus-Ente mit Süßkartoffeln, Chipotle-Chili-Melasse und einer Vinaigrette mit Quitten aus dem Mission Garden.

Auch Amy und Doug Smith verwenden in ihrem Coffeshop Exo Roast Co. in Tucson zunehmend Zuta-

ten aus der Wüste. Sie aromatisieren ihren Coldbrew-Kaffee mit einheimischem Chiltepín-Chili, backen Muffins mit aus Mesquite-Mehl und kochen Marmelade aus den Früchten des Fasskaktus. Künftig wollen die beiden auch Schokolade von Adam Krantz und Nathan Teufel verwenden. Die beiden eröffneten im Sommer 2018 ihren Laden „Monsoon Chocolate“, eine Mischung aus Schokoladenmanufaktur, Pralinenwerkstatt und Bistro. Weiße Schokolade wird bei „Monsoon“ mit gemahlenen Mesquite-Schoten aus der Kooperative San Xavier aromatisiert. In dem schlichten Bistro mit farbigem Fliesenboden kommt indes der berühmte Sonoran-Weißweizen in den Topf.

Salbei und Chili

Am westlichen Stadtrand von Tucson destilliert Stephen Paul seit einigen Jahren einen ganz besonderen Tropfen. Die Idee kam ihm und seiner Frau,

als sie mal wieder zu einem Barbecue einen Scotch Whisky genossen. „Aus unserem Möbelgeschäft hatten wir immer Reste von Mesquite-Holz, mit deren Spänen wir unseren Grill befeuerten. Da kam uns die Idee, dass man Malz statt über Torf auch über diesem duftenden Holz trocknen könnte“, lacht Stephen.

Der Sonoran Desert Single Malt Whiskey aus dem Hause „Hamilton Distillers“ war geboren. Einige Barkeeper in Tucson haben aus ihm schon ihre ganz eigenen Cocktails kreiert, etwa den „Tucson Julep“, der außer besagtem Whiskey aus Kreasot-Tinktur, Salbei und Chili besteht. „Durch die Auszüge der Kreasot-Pflanze duftet und schmeckt der Drink wie ein beginnender Monsunregen in der Wüste“, schwärmt Stephen. „Es ist wirklich unglaublich, dass ein Cocktail das hinkriegt. Wenn du den trinkst, bist du sofort mit allen Sinnen in Tucson.“ ★



TUCSON KULINARISCH

INFORMATIONEN

Visit Tucson: www.visittucson.org

UNTERKUNFT

Hacienda del Sol Guest Ranch Resort: www.haciendadelcsol.com

ATTRAKTIONEN

Agave Heritage Festival: www.agaveheritagefestival.com
Arizona-Sonora Desert Museum: www.desertmuseum.org

Mission Garden:

www.tucsonsbirthplace.org
San Xavier Co-op Farm: www.sanxaviercoop.org

ESSEN UND TRINKEN

Mercado San Agustín: www.mercadodistrict.com/mercado
Downtown Kitchen + Cocktails: www.downtownkitchen.com
Exo Roast Co.: www.exocoffee.com



Monsoon Chocolate:

www.monsoonchocolate.com
Hamilton Distillers: www.hamiltondistillers.com

A TASTE OF HISTORY

Entdecken Sie einen Ort mit einzigartiger Mischung: dem Erbe des guten alten Westens und den Aromen der ersten „UNESCO City of Gastronomy“ in den USA.

Finden Sie mehr heraus unter VisitTucson.org

tucson
VisitTucson.org

Info-Nr. Web 31