

# Mit Salsa Mexicana und Chili für Steaks

Von Heiko Brosin

La Paz ist ein mexikanischer Friedensgruß. Im gleichnamigen Neubrandenburger Restaurant geht es dennoch hitzig zu. Eine Küche mit viel Chili-Schärfe und Aroma wird geboten. Der Chef des Hauses und seine Köchin haben verraten, was sie privat am liebsten essen.

**NEUBRANDENBURG.** Als Marion Böttcher vor fast zwei Jahren als Köchin im mexikanischen Spezialitätenrestaurant La Paz in Neubrandenburg anfang, bedeutete das für die erfahrene Köchin schon eine Umstellung. „Bis dahin war ich ausschließlich die deutsche Küche gewohnt“, erzählt die 51-Jährige, die inzwischen seit mehr als drei Jahrzehnten als Köchin tätig ist.

„Die mexikanische Küche unterscheidet sich erheblich von der deutschen“, sagt die Küchenchefin. Dort stehen neben Steakgerichten Burritos – mit Reis und Bohnen gefüllte Weizentortillas, Tacos – mit Rinderhackfleisch oder Hähnchen gefüllte Mais-tortillaschalen und Fajitas – Gemüse in der Pfanne mit Hähnchenfleisch, Schweinsteak- sowie Rinderhüftstreifen oder Großgarnelen und Krabben – auf der Speisekarte.

„Mit ihren spanischen, französischen, karibischen und arabischen Einflüssen ist sie eine sehr aromenreiche Küche, in der hauptsächlich Mais, Chilischoten und Bohnen sowie einige Gemüsesorten wie Tomaten, Kürbis und Avocado verarbeitet werden“, zählt Marion Böttcher die Besonderheiten auf. Sie sei zudem eine schnelle Küche, in der – wie selbstverständlich im



Mexikanische Spezialitäten bestimmen die Speisekarte im Neubrandenburger Restaurant La Paz (deutsch: der Friede; Begrüßung in Mexiko). Der gebürtige Ägypter Ayman Rabie El Kazaz hat sein Lokal im Kulturpark nahe des Jahnsportforums 2013 eröffnet. Das Restaurant hat etwa 75 Plätze, geöffnet ist montags von 17 bis 23 Uhr, dienstags bis freitags von 11 bis 14.30 und 17 bis 23 Uhr, sonntags ab 11 Uhr, Tel. 0395 57080844.

[www.la-paz-restaurant.de](http://www.la-paz-restaurant.de)

La Paz auch – alle Gerichte frisch zubereitet werden, ergänzt sie. „Während die deutsche Küche vor allem Salz und Pfeffer kennt, kochen wir mit verschiedensten Gewürzen und Würzmischungen“, betont die Köchin.

#### Geheime Rezepturen für die Würzmischungen

Neben vielen Chili-Sorten gehören dazu mexikanischer Oregano, Rosmarin und Koriandersamen. Die Rezepturen der Würzmischungen – besonders für die Steakgerichte – kenne nur ihr Chef Ayman Rabie El Kazaz, der

das La Paz vor fast drei Jahren eröffnet hat und seitdem nicht nur das Haus führt, sondern auch selbst in der Küche steht. Der gebürtige Ägypter, der vor 13 Jahren nach Deutschland kam, war als Manager für die Hilton-Hotelgruppe international tätig und kennt sich dadurch bestens mit internationaler Küche aus.

„Auf Wunsch unserer Gäste bereiten wir zu besonderen Anlässen auch orientalische Menüs zu“, sagt er. Der deutschen Küche könne er hingegen nur wenig abgewinnen, räumt der La Paz-Besitzer schmunzelnd ein. „Bohneneintopf mag ich, Klöße und Kartoffeln auch“, so der La Paz-Chef. Aber mit ange-dickten Soßen komme er überhaupt nicht klar.

Marion Böttcher bevorzugt pri-

vat eher die einfache Küche. „Ich bin kein Fleischtyp“, sagt sie. „Ich liebe frisches Baguette, so wie wir es im La Paz backen.“ Gekocht hat Marion Böttcher schon als Jugendliche. „Mit noch sieben Geschwistern waren wir eine große Familie. Da war das tägliche Kochen selbstverständlich“, erinnert sich die gebürtige Thüringerin, die in Erfurt ihre Kochlehre absolvierte. Inzwischen sei ihre Familie mit den Nichten und Neffen noch größer geworden. „Mit dem Zählen habe ich aufgehört“, meint sie scherzend. Sie selbst verschlug es vor gut 26 Jahren nach Mecklenburg-Vorpommern.

„Der Liebe wegen“, verrät sie. In einem Betriebsferienheim des damaligen volkseigenen Betriebes Baumechanik in Hinterhermsdorf in der Sächsischen Schweiz habe sie ihren Mann kennengelernt. Mit ihm lebt sie seitdem im Haus der Schwiegereltern bei Penzlin.



Ayman Rabie El Kazaz und seine Mitarbeiterin Marion Böttcher.

FOTOS: A3/HEIKO BROSSIN