

Eine Neue Welt für den Gaumen:  
die phantastischen Küchen von Mexiko,  
Peru und Brasilien 7

**Mexiko 13**

Der Zusammenprall der Alten und Neuen Welt 15

Die allmähliche Mestizierung der Küche:  
Kakao und Vanille 19

Genauere Informationen über  
die Flora Neuspaniens 24

Die Klöster als Laboratorien:  
Mole und Chiles en nogada 26

Auf- und Abwertung der mestizischen Kochkunst 35

Mexiko als kulinarischer Schmelztiegel 39

Die mexikanische Revolution 1910 41

Die wichtigsten Ingredienzen: Chili, Tomate,  
Bohnen, Kürbis, Feigenkaktus, Avocado 47

Die Maiskultur 53

Pulque 58

## **Peru 63**

Eroberung und erste Zeugnisse über die Kartoffel 65

Weitere Pflanzen, Knollengewächse und die Coca 71

Die Kartoffel 74

Avocados, Molle und andere Köstlichkeiten 81

Quinoa 83

Lima, die >dreimal gekrönte Stadt der Könige< 85

Traditionelle Straßenverkäufer und Immigration:

Italien, China und Japan 89

Die peruanische Küche heute 100

## **Brasilien 103**

Noch ein Garten Eden:

Pedro Álvares Cabral landet in Brasilien 107

Der unermessliche Reichtum der Natur 120

Die Maler-Forscher 122

Die Enttäuschung der Portugiesen 125

Die Küche von Salvador de Bahía 134

Immigrationen und Veränderungen  
in den Küchen 144

Lateinamerika hat noch viel mehr zu bieten 148

Bibliographie 154