

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 Schmelziegel 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