

Mexiko schmecken

Einen kulinarischen und kulturellen Besuch der besonderen Art in **Mexiko** bietet die noch bis Ende Februar diesen Jahres geöffnete Sonderausstellung des Botanischen Museums Berlin.



© Lunamarina

Chili und Schokolade lassen niemanden kalt. Aber auch Mais, Avocado, Bohnen und Tomaten sind aus unseren Küchen heute nicht mehr wegzudenken. Weniger bekannt sind Pitahaya, Chia oder Annatto. Alle diese pflanzlichen Zutaten stammen aus Mexiko oder werden zumindest seit Jahrtausenden dort kultiviert. Auch viele Zierpflanzen von Weltrang sind stolze Mexikaner: zum Beispiel Dahlien, Zinnien, Studentenblumen, Weihnachtssterne, Yucca, Elefantfuß und viele Kakteen. Die Sonderausstellung „Chili & Schokolade. Der Geschmack Mexikos“ im Botanischen Gar-

ten und Botanischen Museum Berlin präsentiert wichtige mexikanische Nutzpflanzen, deren Geschichte bis zu den Mayas und Azteken zurückreicht.

Blühende Vielfalt Mexiko ist mit rund 30 000 Pflanzenarten eines der artenreichsten Länder unserer Erde. Damit ist es etwa dreimal so vielfältig wie ganz Mitteleuropa. Auf einer Rundreise durch die wichtigsten Lebensräume und ihre Pflanzenwelt wird deutlich, wie riesig das Reservoir ist, aus der diese weltweit einzigartige kulinarische und kulturelle Vielfalt schöpft. Eine große Bandbreite an klimatischen, geologischen und naturgeschichtlichen Faktoren macht

Mexiko zu einem der Hotspots der Artenvielfalt und damit auch zu einem Hotspot des guten Geschmacks. Nicht ohne Grund zählen einige mexikanische Spezialitäten bereits zu den international bekanntesten Gerichten.

Programm zum Anfassen und Probieren Die Ausstellung im Botanischen Museum

sowie in den Gewächshäusern des Botanischen Gartens wird zum Erlebnis. Besucherinnen und Besucher können rund um Mexiko vieles probieren und riechen, lebende Pflanzen studieren und sogar Rezepte mit nach Hause nehmen. Die Chili-Pflanze und natürlich Schokolade spielen dabei eine ganz besondere Rolle. Ein vielfältiges Rahmenprogramm begleitet die gesamte Ausstellungszeit. Zu den Höhepunkten zählen passende Workshops inklusive Kostproben sowie Lesungen mit Menü vom Restaurant „eßkultur“. Ein schönes Angebot an Ferienworkshops und Kindergeburtstagen richtet sich speziell an Familien und Kinder. Gruppenführungen können zu individuellen Zeiten vereinbart werden.

Die Ausstellung entstand in Zusammenarbeit mit dem Instituto de Biología der Universidad Nacional Autónoma de México und anderen Partnern. Sie ist Teil der Veranstaltungen zum Dualen Jahr Mexiko-Deutschland und wird von der mexikanischen Botschaft in Deutschland unterstützt. Man findet die Sonderausstellung noch bis zum 25. Februar im Botanischen Museum und im Botanischen Garten Berlin. Sie ist täglich von 10 bis 18 Uhr (Museum) beziehungsweise 9 Uhr bis Gewächshauschluss geöffnet. ■

KONTAKT

Botanisches Museum
Berlin und Ausstellungsteile
in den Gewächshäusern
Königin-Luise-Str. 6-8,
14195 Berlin



www.diepta.de

GEZIELT INFORMIERT!

Wir haben unsere Webseite runderneuert und dabei Platz geschaffen für neue Rubriken, neue Features und ein neues Fortbildungsmodul. Tägliche News mit Neuigkeiten rund um die Bereiche Pharmazie, Gesundheit und Ernährung runden die Seite ab. Überzeugen Sie sich selbst!

PTA 

DIE PTA IN DER APOTHEKE

Besuchen Sie jetzt unsere neue Webseite unter
www.diepta.de