

Die Kultur Mexikos

Avocados:

Die Avocado wächst an einem ca. 15 m hohen Baum, welcher in tropischen und subtropischen Zentralamerika beheimatet ist. Aufgrund ihres relativ hohen Fettgehaltes (ca. 30 %) wurde die Avocado von den Azteken und Mayas

Mexikanisches Essen und Trinken

Kannst du 3 verschiedene Gerichte aus Mexiko aufzählen?

Weißt du wer den Kakao entdeckt hat?

Was ist das Nationalgetränk der Mexikaner?

Was sind Tortillas?

Gerichte

Die mexikanische Küche ist eine Mischung aus spanischen Gerichten und **Gerichten** der **Eingeborenen**. Das Essen ist ein typisches Beispiel für die Verschiedenheit der mexikanischen Kultur.



Vokabeln:

Gericht	plato, comida
Eingeborene	indígena
Knoblauch	ajo
Getreide	cereales
Reis	arroz
Fleisch	carne
Bäckerei	panadería
Gebäck	pasteles

Als der spanische Eroberer Hernán Cortés 1519 nach Mexiko kam, fand er Essen, Früchte, Gemüse und seltene Tiere, die er noch nie zuvor gesehen hatte. Cortés fand heraus, dass die Menschen Sachen aßen wie Tomaten, **Avocados**, Kokosnüsse und Grundnahrungsmittel wie Mais, Bohnen und Chilis. Cortés und seine Männer brachten spanische Gerichte nach Mexiko wie zum Beispiel **Knoblauch**, **Getreide**, **Reis**, **Wein** und **Fleisch**.

Im 19. Jahrhundert prägten die Franzosen die mexikanische Esskultur mit verschiedenen Brotarten, Soßen und anderen Methoden um das Essen zu beeinflussen. In den **Bäckereien** finden wir also heute **Gebäck** mit mexikanischem und französischem Einfluss.

Die wichtige Rolle des Mais in Mexiko

Der Großteil der Ernährung in Mexiko basiert auf Mais. Viele typisch mexikanische Gerichte werden mit diesem Getreide hergestellt. Dazu zählen u.a. **Tortillas**, **Tamales**, **Atole** und **Pozole**. Der **Anbau** dieser Getreideart war essentiell für die Nomaden. Der Mais wurde für die Mesoamerikaner zur wichtigsten **Grundnahrung** und wurde zu einem Kultobjekt. Dies kann man an der **Verehrung** der Göttin Centéotl unter den *mexicas* sehen sowie anhand der Geschichten des ***Popol Vuh*** der Maya. Aus einer **Kurzgeschichte** geht hervor, dass die Menschheit von den Göttern aus einer Maismasse geschaffen wurde.

Tamales

Die Grundmasse der Tamale besteht aus einem Maisteig aus Maismehl, Wasser und **Schmalz**. Zu dieser Masse werden Zutaten wie Fleisch, Karotten, Ei oder andere Zutaten gemischt und traditionell in Blätter des Bananenbaumes oder Maiskolben-Blätter verpackt.



Pozole

Pozole ist ein mexikanischer Mais**eintopf** und stammt bereits aus der vorkolumbianischen Zeit. Das Wort Pozole *pozolli* kommt aus dem *Náhuatl* und bedeutet **Schaum**. Grund für den Namen sind die Maiskörner, welche sich beim Sieden öffnen und Schaum produzieren. Laut Überlieferungen eines spanischen Missionars in Mexiko, wurde dieses Gericht während der Kolonialisierung von den Azteken mit Menschenfleisch gegessen. Nach der Eroberung wurde allerdings Menschenfleisch durch Schweinefleisch ersetzt.



Tortillas

Der Hauptbestandteil der mexikanischen Küche war schon immer die Tortilla aus Mais. Die leckeren Tortillas sind flach und rund und werden aus Mais oder Weizen hergestellt. **Tortillas** stellt einer der bekanntesten Gerichte der mexikanischen Küche dar.

Popol Vuh:

Das „Pop Wuuh“ wird das „Buch des Rates“ der „Quiche.Maya“. In ihm wurden die Schöpfungsgeschichte verewigt sowie über Götter und Helden sagen und die Wanderung des Volkes vor Beginn der Kolonialisierung berichtet.

Vokabeln:

Anbau	cultivo
Grundnahrung	dieta básica
Verehrung	adoración
Kurzgeschichte	relato
Schmalz	manteca
Eintopf	hervido
Schaum	espuma

Chili

Es gibt über 100 verschiedene Chilisorten die in der mexikanischen Küche benutzt werden. Sie haben unterschiedliche Farben und Größen und sind vor allem unterschiedlich scharf. Mit verschiedenen sorten Salsas und tortillas kann man, zum Beispiel, die berühmte Enchiladas machen.



Chili ist das am häufigsten verwendete **Gewürz** in Mexiko. Der Grund dafür ist u.a. der **Wirkstoff** Capsaicin, welcher Schärfe erzeugt und zum Großteil in den Samen und Samensträngen enthalten ist. Seine besondere **Fähigkeit** ist das Bekämpfen von Bakterien, was gerade in heißem Klima sehr wichtig ist.

Vokabeln:

Gewürz especia

Wirkstoff substancia activa

Fähigkeit capacidad

Getränke

Xocoatl - Schokolade

Viele Jahre vor der Eroberung des amerikanischen Kontinents, 1492, wurden bereits Kakaobohnen in Mexiko und Zentralamerika angebaut.

Die Kakaobohne wächst an einem kleinen Baum, der in den Tropen Mexikos und Zentralamerika wächst. Die indigenen Einwohner Mexikos waren die ersten, die Schokolade mit Kakaobohnen herstellten.

Die Spanier schickten als erste Kakao zusammen mit dem Rezept für ein



Schokoladengetränk nach Europa. Das Getränk wurde wie folgt zubereitet: Die Bohnen wurden geröstet und zu einer Paste gemahlen, die dann mit Wasser aufgelöst wurde. Die Mischung wurde zu Schaum geschlagen oder von einer Schüssel in die andere geschwenkt.

Dieses Rezept wich von dem der Azteken ab. Sie **mahlten** die **gerösteten** Kakaobohnen mit Mais und fügten Vanille hinzu. Mit dieser Masse und Wasser bereiteten sie ein Getränk zu, das dünn- oder **dickflüssig**, warm oder kalt getrunken werden konnte. Der spanische Eroberer Hernán Cortés entdeckte Schokolade, als er mit dem aztekischen Herrscher Moctezuma II speiste und es als Nachtisch zu sich nahm. Cortés mochte dieses Getränk und behauptete, dass ein Soldat mit nur einem Glas

Vokabeln:

Kakaobohne	grano de cacao
mahlen	moler
geröstet	tostado
dickflüssig	espeso
Genuss	placer

Tequila

Tequila ist ein starkes, transparentes alkoholisches Getränk, das als mexikanisches Nationalgetränk gilt. Es wird von der Agavenpflanze *Maguey* gewonnen, die in und um die „Tequila Stadt“ im Bundesstaat Jalisco wächst. Indigene Bewohner stellten alkoholische Getränke schon lange vor der Eroberung der Spanier her. Um das Getränk jedoch an den europäischen **Gaumen** anzupassen, wurde das Filtern des **Schnapses** (Destillation) angewandt.

Die Maguey

Maguey wird in Mexiko die Agave bezeichnet. Sie reift zwischen 8 und 12 Jahren. Bei der Ernte werden die Blätter und **Dornen** der Pflanze abgerissen, sodass man nur noch das Herz der Pflanze behält, welches wie eine Ananas aussieht.



Vokabeln:

Gaumen	paladar
Dornen	espinas
Heilmittel	remedio
Sackleinen	arpillera
Nadel	aguja
Faser	fibra
Faden	hilo
Schale	escudilla
vergärt	fermentado

Schon vor der spanischen Kolonialisierung hatte die Agave einen hohen Stellenwert bei indigenen Völkern. Für die *Otomi* stellte die Agave nicht Nahrung sondern auch ein **Heilmittel** und Baumaterial dar. Mit den Blättern wurden die Dächer ihrer Häuser bedeckt, während die Fasern zu Seilen gewoben wurden, mit denen **Sackleinen** hergestellt wurde.

Auch die Azteken und die Maya nutzten die Agave auf vielfältige Weise. Die Dornen der Pflanze nutzten sie als **Nadeln** und die **Fasern** als **Faden**. Der Agavensaft wurde zu rituellen sowie medizinischen Zwecken genutzt, z.B. gegen Schlangenbisse, Fieber, Rheuma und vieles mehr. Den Agavensaft hielten die Azteken für das Blut der Götter. Aus diesem Grund wurde die Agave auch als „Pflanze der Götter“ bezeichnet. Vor einer Opferung mussten die Hinrichtenden vier **Schalen** des **vergärt**en Saftes, der Pulque, trinken (*teoctli*).

Atole

Atole ist ein volkstümliches mexikanisches Getränk. Es entsteht, indem man Maismehl in Milch oder Wasser auflöst, kocht und absiebt. Meist wird das Getränk anschließend mit Honig gesüßt. In den verschiedenen Regionen Mexikos wird Atole unterschiedlich zubereitet und kann in vielen **Geschmacksrichtungen** serviert werden.

Rezepte

Tamal

(für 4 Personen)

FLEISCH-FÜLLUNG:

500 g Gulasch-Schweinefleisch, gewürfelt
 1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 2 Chili
 500 ml heißem Wasser
 2 Knoblauchzehen
 1 EL Öl

MAISMEHL-TEIG-FÜLLUNG:

1 kg Maismehl
 200 g Schweineschmalz
 2 TL **Backpulver**
 1 TL Salz

ZUM EINHÜLLEN:

40 Maiskolben-Blätter (Maisblätter), frische, diese in kaltem Wasser **eingeweicht**

ZUBEREITUNG:

FLEISCH-FÜLLE:

Fleisch im Topf mit Wasser bedecken, Zwiebel und 2 Knoblauchzehen zufügen. Mit Deckel abdecken und ca. 45 min. kochen, bis es zart ist. **Abgießen**, dabei Fleischbrühe auffangen! Fleisch in dünne Streifen schneiden.

Chili 10 min. in 500 ml heißem Wasser ziehen lassen, abgießen. Chili mit 2 Knoblauchzehen mit **Pürierstab** pürieren. Diese Masse 3 min. in heißem Öl unter Rühren erhitzen. Fleisch zufügen, salzen. Alles 3 Min kochen bis die Sauce dicklich ist.

MAISMEHL-TEIG:

Maismehl mit 250 ml der aufgefangenen Fleischbrühe in einer Schüssel verrühren und 10 Min rasten lassen.

In zweiter Schüssel Schmalz, Backpulver, Salz zum Maismehl geben und **vermengen**.

FÜLLEN:

Maiskolbenblatt **abtropfen** lassen, mit 1 EL Maismehl-Teig füllen und darauf etwas Fleischfülle setzen. Blattränder zur Mitte hin umschlagen (so dass Fülle abgedeckt ist). Nun die Enden so darüber falten (wie bei griechisch gefüllten **Weinbergblätter**, nur um einiges größer), dass kompakte Päckchen (Tamales) entstehen.

DÄMPFEN:

Dämpftopf mit Wasser füllen. Dämpfeinsatz mit Maiskolben-Blätter auslegen. Tamales-Päckchen am Rand entlang aufrecht platzieren. Alles zugedeckt 1 Stunde **dämpfen**. Nun sollte sich die Fülle leicht vom Blatt lösen lassen.

Vokabeln:

sieben	colar
Geschmacksric	sabor
htung	
Backpulver	levadura
einweichen	remojar
abgießen	verter
Pürierstab	batidora
vermengen	mezclar
abtropfen	escurrir
Weinberg-	hoja de parra
blätter	
dämpfen	cocinar al
	vapor

Pozole

Zutaten:

- 1/2 kg Schweinefleisch
- 1/2 kg Rindfleisch
- 1/2 kg Hähnchenbrust
- 7 Chilischoten
- 2 mittelgroße Knoblauchzehen
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 mittelgroße Tomate
- etwas Koriander
- Maiskolben
- als Garnierung kleingeschnittener Salat
- Radieschen
- Toastbrotscheiben

Zubereitung:

Die drei verschiedenen Fleischsorten werden zusammen mit einer Zwiebel sowie einer Knoblauchzehe gegart. Nach dem Garen wird das Fleisch zerstückelt. Die Chilischoten werden gewaschen und geputzt und ohne Samenkerne zusammen mit der Tomate gekocht. Anschließend werden Tomate, Zwiebel, Knoblauchzehe, Koriander und die Chilischoten püriert. Die entstandene Soße wird der Fleischbrühe hinzugegeben und gesalzen. Nach kurzem Köcheln wird das Fleisch und der Mais hinzugegeben. Das Ganze lässt man noch ein paar Minuten garen bis die Brühe Farbe annimmt.

Serviert wird die Suppe in tiefen Tellern mit dem kleingeschnittenen Salat sowie den Radieschen und dem Toastbrot.

Guacamole

Zutaten:

- 2 Avocados
- 40 g Zwiebeln
- 80 g Tomaten
- 1 Chilischote
- 1/2 Limone
- 2-3 frische Korianderblätter
- eine Prise Salz



Vokabeln:

Schweinefleisch carne de cerdo

Rindfleisch carne de res

Hähnchenbrust pechuga de pollo

Garnierung decoración

Radieschen rabanillo

zerstückeln trocear

Koriander cilantro

Zubereitung:

Die Zwiebeln, die Tomate (ohne Kerne), die Korianderblätter sowie die Chilischote werden sehr fein geschnitten. Nun wird die Avocado geschält, halbiert und der Kern herausgenommen. Anschließend wird sie mit einer Gabel zerdrückt, sodass ein Muß entsteht. Zu dem Avocadomuß wird der Limonensaft sowie alle anderen Zutaten gegeben. Alles gut vermischen. Fertig!

Feste und Feiertage in Mexiko

Ein kleiner Überblick

Die Mexikaner haben viele Feste und feiern das ganze Jahr. Manche gelten bundesweit, manche nur für bestimmte Regionen.

An diesen Tagen tanzen und singen viele Mexikaner, essen und tragen **traditionelle Kleidung**. Feiertage in Mexiko haben oft einen religiösen Hintergrund oder gehen auf **historische Ereignisse** zurück.



Mexikaner in traditioneller Kleidung

Der Namenstag

Das Feiern des **Namenstages** ist eine katholische Tradition, die die Spanier im 16. Jahrhundert nach Mexiko brachten. Es wird ähnlich gehandhabt wie ein Geburtstag. Jeder Tag im Kalender ist einem bestimmten Heiligen gewidmet. Der Name deines Heiligen weist dir also deinen Namenstag auf und ist genauso wichtig wie der Geburtstag.

Der Tag der Toten – Ein Anlass zur Feier

Der 2. November ist ein nationaler Feiertag in Mexiko, der so genannte *Día de los Muertos* (Tag der Toten). Man glaubt, dass die Toten an diesem Tag die Lebenden besuchen und **Ehrengäste** für diese Nacht sind. Dies ist eine Mischung aus prähispanischem Glauben und katholischer Tradition des **mittelalterlichen** Spaniens.

Man glaubt, dass am 1. November die Seelen verstorbener Kinder nach Hause zurückkehren und am 2. November die der Erwachsenen. Ab dem 1. November werden Kerzen aufgestellt, um den verstorbenen Familienmitgliedern den Weg zum Altar zu zeigen.

An vielen Plätzen bereiten die Familien auch einen Weg aus **Ringelblumen** zum Altar vor, damit die Toten den Weg finden. Dies ist ein fröhlicher Tag für die Mexikaner, da sie glauben, dass die Toten ihre Familien an diesem Tag besuchen um mit ihnen den Tag zu verbringen und zu feiern.

Vokabeln:

Namenstag	día del santo
Ehrengäst	invitado de honor
mittelalterlich	medieval
Ringelblume	caléndula

Wie feiern die Mexikaner den Tag der Toten?

Mexikaner feiern diesen Tag gerne auf dem **Friedhof**. Sie nehmen *pan de muerto* (Brot der Toten), Essen, Getränke, Blumen und **Kerzen** mit. In den Häusern der Menschen werden Altäre errichtet für tote Freunde oder **Verwandte**. Ein typischer Altar ist dekoriert mit *Cempasúchil* (eine Art Ringelblume, speziell für den *Día de los muertos*), *Calaveras* (Totenköpfe aus Zucker/Schokolade) und *pan de muertos* (Brot der Toten). Der Altar wird meist auf einem Tisch mit Papiertischdecken und Bildern von Heiligen, Kerzen und Weihrauch errichtet.



Auf dem Altar darf Einiges nicht fehlen

Die Lieblingsspeisen und –getränke der **Verstorbenen** dürfen auf dem Altar auch nicht fehlen. Manche stellen auch die Lieblingskleidung der Verstorbenen oder andere persönliche Dinge von ihnen auf. Wird der Altar beispielsweise für die Großmutter errichtet, so dürfen ihr *rebozo* (eine Art Schal) und ihre Brille nicht fehlen. Wenn sie zu Lebzeiten gerne strickte, dann stellt man noch Wolle und Nadel hin. Bei einem Großvater wird man eher den Hut oder die Spielkarten hinstellen. Bei einem Kind Spielzeug oder Süßigkeiten.



Vokabeln:

Friedhof	cementerio	Zum Aufbau eines Altars brauchst du folgendes: <i>Cempasúchil</i> (eine Art Ringelblume), <i>Calaveras</i> (Totenköpfe aus Zucker), <i>pan de muerto</i> (Brot der Toten), Heiligenbilder, Essen, Früchte, Süßigkeit . Getränke: Bier, Wein, Softdrinks, Kerzen, kleiner Tisch. Die Regionen, in denen der Tag der Toten am meisten gefeiert wird, sind Oaxaca, Bundesstaat Mexiko und Michoacán. Am 1. November schmücken die Familien die Gräber ihrer Verstorbenen. In Metepec, im Bundesstaat Mexiko, glaubt man, dass die Seelen der verstorbenen Kinder um 08.00 Uhr morgens ankommen. Zu dieser Zeit wird ein Frühstück serviert mit Reis mit Milch, Schokolade, Kürbiskerne , Süßigkeiten, Mandelzuckerteig und Brot.
Kerzen	velas	
Verwandte	parientes	
Verstorbene	difuntos	
Süßigkeiten	dulces	
Seelen	almas	Kinder geben sich gegenseitig Süßigkeiten <i>Calaveras</i> , die ihren Namen auf den Köpfen tragen.
Kürbiskerne	semillas de calabaza	

Totenköpfe selbst gemacht

Zutaten:

2 Tassen Puderzucker

1 Eiweiß

1 Teelöffel Honig

1/2 Teelöffel Vanille

1/3 Tasse Maismehl



Farbstoff

Puderzucker sieben. Mit **Eiweiß**, Honig und Vanille verrühren. Puderzucker mit Holzlöffel verrühren. Mit den Händen alles zu einem Teig zusammenformen. Arbeitsoberfläche mit Maismehl **bestäuben** und den Teig zu einer Kugel formen. Teig in eine Plastiktüte füllen und bis zur Benutzung verschließen. Falls der Teig hart wird, einfach Wasser dazu geben. Den Teig auf der Arbeitsoberfläche zu Totenköpfen, Vögeln, Särgen, etc. formen. Wenn die Figuren getrocknet sind, anmalen und mit Namen beschriften.

Weihnachten

In Mexiko wird Weihnachten traditionell gefeiert. Das erste Anzeichen dafür, dass Weihnachten vor der Tür steht, sind die mexikanischen Blumen namens *Nochebuena* (Weihnachtsstern). Diese schmücken Gärten, Parks, Straßen, Geschäfte und Häuser. Das Wort *Nochebuena* bedeutet Heiligabend.



Auch in Deutschland kennt man den Weihnachts-/ Christstern.

Der traditionelle Ablauf

Gewöhnlich wird am 1. Weihnachtstag weihnachtlich zu Abend gegessen, Katholiken gehen danach zur **Mitternachtsmette**. Die **Bescherung** findet am Weihnachtstag oder am 6. Januar statt, wenn Familien und Freunde zusammentreffen, um die Ankunft der Heiligen Drei Könige (*3 Reyes Magos*) zu feiern. Am 6. Januar wird ein Kuchen gegessen, die so genannte *Rosca de Reyes* (eine Art Butterkranz). Jeder schneidet sich selbst ein Stück ab, darin verstecken sich einige kleine Plastikfiguren. Diejenigen, die die Figuren bekommen müssen eine Feier am 02. Februar zu Maria Lichtmess austragen.

Vokabeln:

Puderzucker	azúcar en polvo
Farbstoff	colorante
Eiweiß	clara del huevo
bestäuben (mit Mehl)	enharinar
Mitternachtsmette	misa del gallo
Bescherung	reparto de regalos

Die Posadas

Die *Posadas* (Bedeutung: Unterkunft oder Schutz) werden an jedem Abend vom 16. bis zum 24. Dezember gefeiert. Sie sollen die schwierige Reise Maria und Josefs von Nazareth nach Bethlehem auf der Suche nach einer **Unterkunft** darstellen. Heute ist die *Posada* eine religiöse aber auch soziale Feier, ein feierliches Abbild der Reise nach Bethlehem. Die Menschen bilden eine Prozession und jeder trägt Kerzen und singt. Sobald sie ein Haus erreichen, bleibt die Hälfte der Gruppe



Es wird auch zusammen auf den Straßen gefeiert.

außerhalb und bittet um Unterkunft von der anderen Gruppe, die sich im Haus befindet. Die Türen sind offen, der religiöse Teil der Feier endet und der Spaß kann beginnen.

Die Piñatas

Wie entstanden die Piñatas?

Am Ende jeder „Posada“ wird die *Piñata* kaputt gemacht. Piñatas waren ursprünglich **Tonkrüge** überzogen mit **Pappmaché**, aber heutzutage sind sie nur noch aus Pappmaché. Es wird ein



Luftballon aufgeblasen, das

Pappmaché mit **Leim** drauf geklebt und gewartet bis es fest ist, dann wird der Luftballon zerstochen und so bleibt es

innen hohl und kann gefüllt werden. Die *Piñata* ist gefüllt

In der Piñata verstecken sich bestimmt Leckereien!

mit

saisonalen Früchten, traditionell in der Form eines Sterns, um den Stern der Könige zu repräsentieren, welcher sie nach Bethlehem führte.

Vokabeln:

Unterkunft alojamiento

Tonkrug jarra de arcilla

Pappmaché cartón piedra

Luftballon globo

Leim pegamento

Wozu werden sie heute genutzt?

Heute werden Piñatas oft in Form von Tieren, Sternen oder Komikfiguren hergestellt und mit Süßigkeiten gefüllt. Die Piñata wird an einem Seil befestigt. Ein Kind mit verbundenen Augen, das mehrere Male im Kreis gedreht wurde, versucht die Piñata mit einem Stock zu treffen. Die Piñata



wird auf und ab gesenkt, alle Kinder versuchen die Piñata zu treffen. Wenn die sie kaputtgeht, versucht jeder, etwas von den Süßigkeiten zu ergattern. Piñatas werden auch bei Geburtstagen für Kinder benutzt.

Anleitung für Piñatas

Material:

1 großer Ballon

Zeitungsstreifen (3 x 6 cm)

Leim

farbiges **Krepppapier** (Streifen, 2 x 5 cm)

starkes Seil

Schere

Besenstiel

Süßigkeiten, Früchte etc.

Ballon bis auf die gewünschte Größe aufblasen. Zeitungsstreifen durch den Kleister ziehen und mehrere Schichten auf den Ballon kleben. Eine Öffnung am oberen Teil des Ballons lassen. Die Kugel mit einem Seil befestigen und ca. 3 Tage trocknen lassen. Ballon platzen lassen. Mit farbigem Krepppapier dekorieren. Piñata mit steifen Spitzen versehen. Mit Süßigkeiten, Früchten etc. füllen.



Vokabeln:

Zeitungsstreifen	tiras de periódico
Krepppapier	papel rizado
Besenstiel	palo de escoba

Musik und Tanz

Firar Pedro de Gante:

Pedro de Gante (* 1486 in Geraardsbergen; † 19. April 1572 in Mexiko-Stadt) war ein Missionar der Franziskaner in Mexiko. Er ist auch bekannt unter den Namen Pedro de Mura und Pieter van der Moere.

Andrés Segovia:

Andrés Segovia (* 21. Februar 1893 in Linares; † 2. Juni 1987 in Madrid) war ein spanischer Gitarrist. Er hatte großen Einfluss auf die Entwicklung des klassischen Gitarrenspiels.

John Williams:

John Towner Williams (* 8. Februar 1932 in Flushing, Queens, New York City, New York) ist ein US-amerikanischer Komponist, Dirigent und Produzent von Film- und Orchestermusik. Der mehrfache Oscar- und Grammy-Gewinner zählt seit den 1970er-Jahren zu den weltweit bekanntesten und erfolgreichsten Filmkomponisten. Besondere Berühmtheit hat er durch seine Arbeit für die Regisseure Steven Spielberg (Der weiße Hai, Indiana Jones, Schindlers Liste) und George Lucas.

Vokabeln:

herbeirufen	llamar, hacer venir
Schildkrötenpanzer	concha de tortuga
Genesung	recuperación
Röteln	rubeola

Prähispanische Kulturen

Bei den prähispanischen Kulturen Mexikos war Musik bei Feiern und religiösen Zeremonien sehr wichtig. Es gab Lieder, um Götter zu verehren, Lieder um Glück, Regen oder gute Ernte **herbeizurufen**. Musikinstrumente wurden oft an heiligen Orten aufbewahrt.

Lieder waren ebenfalls eine gute Art, Wissen von einer Generation zur anderen zu übertragen oder Geschichten in Form von Balladen zu überliefern.

Das berühmte Maya-Wandgemälde in Bonampak zeigt eine Gruppe von Musikanten bei einer Zeremonie, die Flöten, **Schildkrötenpanzer** oder Tom-Tom Trommeln benutzen. Die Spanier bemerkten in der **Kolonialzeit**, welche Bedeutung die Musik und der Tanz zu prähispanischen Zeiten hatten



Erkennst du ein paar Instrumente wieder?

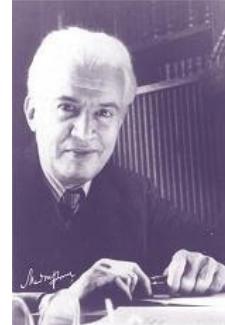
und

nutzen diese aus um die Einheimischen die Spanische Sprache und Traditionen zu lehren.

1523 gründete **Firar Pedro de Gante** die erste Musikschule in der Neuen Welt. Dort trafen spanische auf indigene Rhythmen.

Klassische Musik

Einige berühmte Komponisten des Jahrhunderts stammen aus Mexiko. Manuel M. Ponce und Carlos Chávez füllten europäische klassische Musik mit mexikanischen Touch. Beide liebten und respektierten ihr Mexiko und versuchten, einen einzigartigen mexikanischen Stil zu entwickeln.



Manuel M. Ponce (1882-1948)

Manuel Ponce wurde im Bundesstaat Zacatecas geboren. Er war das 12. Kind in der Familie und begann das Klavierspielen mit 4 Jahren. Mit 5 Jahren bekam er die Röteln und während seiner **Genesung** schrieb er sein erstes Stück namens „Der **Röteln-Tanz**“. Im Alter von 19 Jahren verkaufte er sein Klavier und ging nach Europa, wo er Musik in Italien und Deutschland studierte. Er komponierte hunderte von Klavier- und Gitarrenstücken. Man sagt, dass Ponces Musik die „beste je geschriebene klassische Gitarrenkunst“ sei. Viele berühmte Gitarristen haben Ponces Musik gespielt, darunter auch der bekannte **Andrés Segovia** oder **John Williams**.

Carlos Chávez (1899-1978)

Carlos Chávez wurde in Mexiko City geboren und war das 7. Kind der Familie. Er mochte klassische europäische und mexikanische indigene Musik und studierte die Instrumente der Maya und Azteken. Er benutzte präkolumbianische Musik und Instrumente bei seinen Arbeiten, sowie indigene Symphonien. Er war Schüler von Manuel Ponce und startete das mexikanische Symphonie-Orchester. Er war berühmt in Frankreich, Belgien und Italien.

Andere berühmte mexikanische Komponisten

Komponisten aus Mexiko folgen heute den Traditionen von Musikern wie **Silvestre Revueltas** oder **Pablo Moncayo**. Junge weibliche Komponistinnen wie Marcela Rodríguez tragen ebenso zur klassischen mexikanischen Musik bei.

Volksmusik

El Mariachi

Die Mariachi **verkörpern** die mexikanische Volksmusik. Die erste Mariachi-Band wurde im 18. Jahrhundert in Jalisco gegründet. Mariachi-Bands bestehen meist aus 8 oder mehr Musikern, mit Gitarren, Violinen, Trompeten und Sängern. Sie spielen an bestimmten Feiertagen oder auf Festen. Mariachis und kleine Gruppen wie so genannte Trios (eine Gruppe mit drei Musikern) spielen „Serenaden“, sehr romantische Lieder.

Die Mariachis oder Trios werden oft von Männern bestellt, um „Serenaden“ vor dem Haus der Freundin, bei Geburtstagen oder nach dem Ende eines **Streits** zu singen. Die Freundin schaltet ihr Licht im Schlafzimmer ein, als Zeichen, dass sie zuhört.

Der Corrido

Corrido ist eine Liederart, die über eine Person oder ein Ereignis in der **Vergangenheit** erzählt. Sie wurden zum ersten Mal in der Mexikanischen Revolution im 20. Jahrhundert gesungen und erzählten von den Ereignissen der Revolution. Sie wurden oft spontan in dem Augenblick gedichtet und erzählten Neuigkeiten, da es kein Radio oder Fernsehen gab. Eine bekannte Melodie wurde oft immer und immer wieder benutzt und es wurde lediglich ein neuer Vers hinzugefügt.

Viele **corridos** wurden über die Helden der Revolution **Pancho Villa**, **Emiliano Zapata** oder **Venustiano Carranza** geschrieben. Die Menschen in der Stadt und in den Dörfern freuten sich darauf, neue **corridos** über aktuelle Ereignisse zu hören.

Silvestre Revueltas:

Silvestre Revueltas Sánchez (* 31. Dezember 1899 in Santiago Papasquiaro, Durango; † 5. Oktober 1940 in Mexiko-Stadt) war ein mexikanischer Komponist, Geiger und Dirigent. Revueltas schrieb Filmmusik, Kammermusik, Lieder und eine Anzahl

Pablo Moncayo:

José Pablo Moncayo García (* 29. Juni 1912 in Guadalajara, Jalisco; † 16. Juni 1958 in Mexiko-Stadt) war ein mexikanischer Komponist und Dirigent.

Vokabeln:

verkörpern personificar

Streit pelea

Vergangenheit pasado

Bekannte Lieder zum Singen

Cielito Lindo (Lieber Himmel)

De la Sierra Morena, Cielito lindo vienen bajando. Un par de ojitos negros, Cielito lindo de contrabando. Ay, ay, ay, ay. Canta y no llores porqué cantando se alegran, Cielito lindo los corazones.

Es handelt sich hierbei um ein **Liebeslied**, dass ein Mann seiner Freundin singt. Er nennt sie *cielito lindo*.

Sie hat wunderschöne schwarze Augen und kommt von der Sierra Morena zu ihm. Der Refrain des Liedes sagt: „Weine nicht sondern singe, denn singen macht dein Herz glücklich“.

La Cucaracha (Die Kakerlake)

Ya murió la cucaracha, ya la llevan a enterrar, entre cuatro zopilotes, y un ratón de sacristán. Die arme Kakerlake ist tot, sie begraben sie schon, zwischen vier Geiern

La cucaracha, la cucaracha, ya no puede caminar, porque le falta, porque no tiene, las dos patitas de atrás

Die Kakerlake, die Kakerlake kann nicht mehr geben, denn ihr fehlt, denn sie hat die zwei Hinterbeine nicht mehr.

Berühmte Tänze

La Danza del Venado (Der Tanz des Wildes)

Dies ist ein indigener Tanz aus dem Bundesstaat Sonora. Während des Tanzes ist einer der Tänzer in Häute gehüllt und trägt **Geweih**köpfe. An seinen Hüften und **Knöcheln** sind **Rassel**n befestigt, so dass sie bei jedem Schritt Geräusche machen. Die anderen Tänzer gehen in die **Hocke** und springen und imitieren die Bewegungen eines Hirschs.

El Jarabe Tapatio (Der Tanz des Hutes)



Vokabeln:

Liebeslied	canción de amor
Geweih	cornamenta
Knöchel	tobillo
Rassel	maraca
in die Hocke gehen	acuclillarse

Dieser Tanz stammt aus Jalisco und wird von einem Paar getanzt. Der Mann tanzt um die Frau herum und macht ihr den Hof. Die Frau weist seine Avancen zunächst zurück, aber schlussendlich gibt sie nach. Am Ende des Tanzes wirft der Mann seinen Hut (Sombrero) zu Füßen der Frau. Sie begrüßt diese Aufforderung mit einem Tritt auf die Kante des Hutes und tanzt die letzten Schritte um den Hut herum.



La Danza de Los Viejitos (Der Tanz der kleinen Alten)

Dieser Tanz stammt aus dem Bundesstaat Michoacán und wird üblicherweise von einem jungen Mann getanzt, der sich als alter Mann ausgibt.

Geburtstagsspiel

Doña Blanca (Frau Weiß)

Die Kinder stellen sich in einen Kreis auf und heben die Hände- sie stellen Säulen dar. Jemand wird als *Doña Blanca* ausgewählt und steht in der Mitte des Kreises. Ein anderer wird als *jicotillo* (Hornisse) ausgesucht und steht außerhalb des Kreises.

Vers 1 (alle):

“Doña Blanca está cubierta con pilares de oro y plata. Romperemos un pilar para ver a Doña Blanca.”

Die Kinder singen und schwingen ihre Hände nach vorne und hinten zur Musik. Doña Blanca **hüpft** rechtsrum in der Mitte des Kreises. Die „Hornisse“ hüpfst außerhalb des Kreises, in der gleichen Richtung wie Doña Blanca.

Vers 2 (Doña Blanca und die Hornisse):

Doña Blanca : "Quien es ese jicotillo que anda en pos de Doña Blanca?"

Hornisse: "Yo soy ese jicotillo que anda en pos de Doña Blanca"

Im zweiten Vers fragt die Hornisse, ob sie eine der Säulen zerbrechen kann und in den Kreis zu Doña Blanca eintreten kann.

Vers 3 (Hornisse und Säule):

Hornisse fragt die Säule: "*Lo que está hecho?*" (Woraus bist du gemacht?)

Säule: „*oro* (Gold)/ *plata* (Silber)/ *papel* (Papier)/ *cristal* (Glass)/ *tela* (Stoff)“

Wenn die Säulen aus weichem Material sind, senken die Kinder ihre Arme und die Hornisse jagt Doña Blanca in und außerhalb des Kreises. Sobald sie gefangen wird, schließt sie ihre Augen und sucht ein neues Kind aus, das die nächste Doña Blanca wird. Die Hornisse wird ebenfalls durch einen neuen Spieler ersetzt.

Vokabeln:

hüpfen saltar

Mexikanische Kunst

Ein kleiner Überblick

Malerei als Kunstform gibt es in Mexiko schon seit über 2000 Jahren. Während der Maya- und Aztekenkultur war die Architektur und Bildhauerei sehr wichtig. Malereien auf Keramik und in so genannten *codices* (alte Bücher, in denen nicht mit Buchstaben sondern mit Bildern geschrieben wurde) zeigen, dass diese Hochkulturen sehr gerne malten.

Farben wurden als Symbole benutzt. Gelb, die Farbe des Maises, steht für Essen; während schwarz, die Farbe des Obsidians (**Vulkanstein**), Waffen symbolisierte und rot symbolisierte Blut.

Alte und neue Wandmalereien in Mexiko

Mexikanische Maler malten direkt auf Wänden – diese Malereien sind bekannt als *mural* (Wandmalereien). Man kann schöne Beispiele in Bonampak und Cacaxtla bestaunen. Bonampak ist eine archäologische Stätte im Bundesstaat Chiapas, im Süden Mexikos, nahe der Stadt Comitán.

Die Ruinen von Bonampak liegen im Urwald, deswegen wurden die Malereien nicht vor 1946 entdeckt. Sie sind mehr als 1200 Jahre alt.

Sie umfassen drei Räume eines Tempels und zeigen Szenen aus dem früheren Maya-Leben. Nach der Mexikanischen Revolution 1910 ließen sich Maler von den Menschen inspirieren. Murals zeigten oft Bergarbeiter, Bauern, Arbeiter und Fabrikarbeiter.

Bekannte Künstler

Einige berühmte Wandmaler sind: José Clemente Orozco, David Alfaro Siqueiros und Diego Rivera.

Diego Rivera

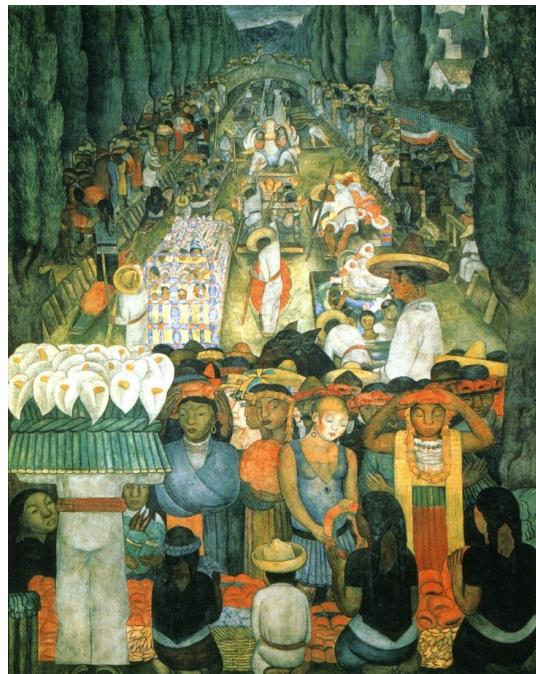
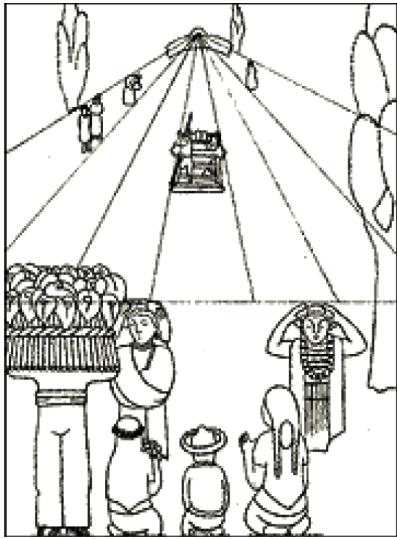
Diego Rivera wurde 1886 im Bundesstaat Guanajuato geboren. Er begann die Malerei im Alter von 10 Jahren in Mexiko-Stadt. Seine Malereien zeigen oft Szenen und Figuren aus der mexikanischen Geschichte oder aus dem Alltagsleben. Manchmal malte er von 8 Uhr morgens bis 3 Uhr nachts und je nach Inspiration bemalte er Wände mit einer Größe zwischen einem und sechs m². Er liebte es, Kinder auf seinen Wandmalereien abzubilden.

Seine Malereien können z.B. im Nationalpalast, in der Nationaluniversität oder im Bildungsministerium in Mexiko-Stadt bewundert werden. Er malte aber auch **Murales** in den USA.

Das folgende Wandbild wurde auch von Diego Rivera gemalt und steht für die traditionelle Feier des **Karfreitags** in einem Kanal namens Santa Anita in Xochimilco in Mexiko-Stadt. Über Jahrhunderte wurde dieser Kanal für den Transport von Essen und weiteren Produkten nach Mexiko-Stadt benutzt.

Vokabeln:

Malerei	pintura
Bildhauerei	escultura
Vulkanstein	piedra volcánica
Karfreitag	Viernes Santo



Das linke Bild stellt eine Skizze des Gemäldes von Rivera auf der rechten Seite dar. Siehst du, dass die Figuren vorne größer sind, als die im Hintergrund? Diesen Effekt nennen Maler „Perspektive“. Somit wird eine Entfernung hergestellt.

Frida Kahlo

Frida Kahlo wurde 1907 in Mexiko-Stadt geboren. Mit 16 Jahren hatte sie einen **Verkehrsunfall** in einem Bus und wurde **schwerverletzt**. Dieser Unfall veränderte ihr ganzes Leben und ihre Kunst. Sie begann mit ihren Malereien während ihrer Genesung. Anfangs war ihre Kunst lebensgetreu, danach wurde sie **verträumter** und **schlussendlich** surrealistic. Sie heiratete den Wandmaler Diego Rivera. Viele ihrer Werke bilden Portraits von ihr und Diego ab.

Ihre Werke werden auf der ganzen Welt ausgestellt, auch in New York und Paris und sie gehören zu den wertvollsten Bildern weltweit.



Vokabeln:

Verkehrsunfall accidente de tráfico

schwerverletzt malherido

verträumt soñador

schlussendlich finalmente



SRE
CONSULADO DE MEXICO
EN FRANKFURT

Berühmtes Handwerk

Muñequitas de hoja de maíz (Anleitung für Puppen aus Maisblättern):

Material:

3 20 cm lange Stäbe

getrocknete Maisblätter

Garn

Wasserfarben

1. Die drei Stäbe mit dem Garn zusammenbinden

2. Maisblätter etwas nass machen bis sie biegbare sind

3. Stäbe mit Maisblättern umhüllen

4. Hals, Arme und Hüfte formen und zusammenbinden

5. **Puppen** nach deiner Vorstellung anmalen



Ojo de Dios (Auge Gottes)

Das Auge Gottes wurde von **indigenen Bewohnern Mexikos**, Zentral- und Südamerikas vor hunderten von Jahren gemacht. Der „Diamant“ stellt in der Mitte das Auge Gottes dar. Die farbigen Bänder um den „Diamanten“ stellen die **Weisheit** und das Licht dar, das das Auge ausstrahlt.



Vokabeln:

Wasserfarbe color de aguarela

Puppe muñeca

Weisheit sabiduría

Material:

4 verschiedene **Garn**farben (vorzugsweise helle Farben)

2 Stäbe (Länge eines **Lutschers** oder länger)

1. Stäbe zu einem Kreuz zusammenbinden
2. Farbe für die Mitte des Auges auswählen
3. Mit einem Ende des Garns von einem Stab zum anderen ein **Viereck** bilden und bei den anderen Augen genauso vorgehen.
4. Das Garn wie in der Abbildung um die Stäbe wickeln.
5. Das Garn gut festhalten beim Wickeln.
6. Das Garn weiter um die Stäbe wickeln. Dabei jede Garnreihe neben die vorherige schieben um **Lücken** zu schließen.
7. Das Garn sollte nun in sauberen Reihen liegen.
8. Um die Farbe zu ändern, das Ende des ersten Fadens und den Anfang des zweiten hinter einen der Stäbe stecken.
9. Die beiden Fäden mit dem **Daumen** festhalten.
10. Den zweiten Faden um die Stäbe wickeln.
11. Nach ein paar **Umrundungen** wird der zweite Faden an seinem Platz bleiben.
12. Das Garn weiter wickeln und mit den Farben Muster gestalten.
13. Kurz bevor das Ende der Stäbe erreicht ist, mit dem Wickeln aufhören.
14. Die Enden der Stäbe können zur Dekoration mit Pompons bzw. **Quasten** verziert werden.

Vokabeln:

Garn	hilo
Lutscher	chupón
Viereck	cuadrado
Lücke	hueco
Daumen	pulgar
Umrundung	contorneo
Quasten	borlas

Sport

Frontón/Pelota Vasca:

Pelota (auch Pelota Vasca) ist ein Rückschlagspiel baskischen Ursprungs. Bei Pelota schlagen zwei Spieler bzw. zwei Zweiteams abwechselnd einen Ball gegen eine Wand. Das Spielfeld wird Frontón genannt und ist zwischen 30 und 54 Meter lang und 10 bis 11 Meter breit. Pelotaspiele werden auch als Pelotari bezeichnet.

Chihuahua:

Chihuahua, Hauptstadt des Bundesstaates (Chihuahua)gleichen Namens, liegt in ca. 1.500 Meter Höhe in einem Tal der Sierra Madre Occidental. Die Stadt, ca. 800.000 Einwohner, ist ein Handels- und Kulturzentrum mit modernen Gebäuden im traditionellen Baustil. In der mexikanischen Freiheits- und Unabhängigkeitsbewegung spielte die Stadt eine

Vokabeln:

Viehtreiber	vaquero
Landgut	hacienda
Volksfest	fiesta popular
Ballspiel	juego de pelota
Gebirge	sierra

Traditionelle Sportarten

Charrería

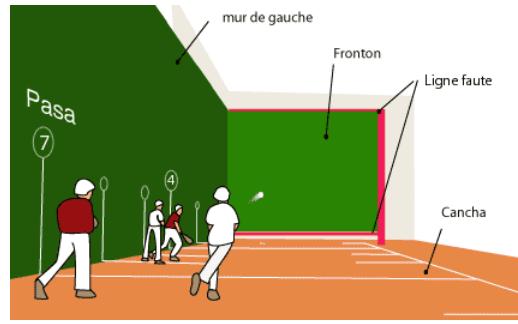
Es wird oft gesagt, dass der Nationalsport der Mexikaner die *Charrería* ist. Dieser Sport geht zurück auf die Arbeit der **Viehtreiber** auf den großen **Landgütern**. Er entstand in der Kolonialzeit. Die volkstümliche Art der *Charrería* ist Rodeo, welches bei fast allen **Volksfesten** stattfindet.



Charrería

Andere beliebte Sportarten

Der am stärksten verbreitete Sport ist Fußball, obwohl auch Basketball, Baseball, und Softball sehr beliebt sind. Baseball und Softball werden auch oft im Süden gespielt. Andere beliebte Sportarten in Mexiko sind Volleyball, der in der Schule als eine der grundlegenden Sportarten gespielt wird, wie auch American Football, der in Mexiko in mehreren Ligen organisiert ist. Im Süden des *Distrito Federal* ist **Frontón** bzw. die **Pelota Vasca** ein beliebter Sport, der Mexiko international Medaillen eingebracht hat.



Frontón Spielfeld

Ballsportarten mit prähispanischem Hintergrund

Pelota Tarasca, Pelota Mixteca und Ulama

In Michoacán wird die *Pelota Tarasca* gespielt, die genau wie die *Pelota Mixteca* in Oaxaca und *Ulama* in Sinaloa eng mit dem frühen **Ballspiel** der mesoamerikanischen Völker verwandt ist.



Pelota Tarasca

Rarajípar und ariweta

In **Chihuahua** begeben sich die *Tarahumara* auf rituelle Läufe. Für Männer heißen sie *rarajípar*, dort wird in Teams gespielt, wobei sich die Spieler gegenseitig dabei ablösen, eine Strecke von einigen Kilometern durch das **Gebirge** zu rennen und dabei einen kleinen Ball vor sich her zu treten. Für Frauen werden sie *ariweta* genannt, sie legen dabei dieselbe Strecke zurück und schubsen einen Ring vor sich her.

Professionelle Sportarten

Fußball

In Mexiko gibt es vier Fußballligen, die *divisiones*. Die Meisterschaft in der ersten von ihnen, der *Primera División*, wird von den Medien aufmerksam verfolgt. In dieser Liga befinden sich 18 **Mannschaften**, die in drei Sechsergruppen unterteilt sind. Die ersten zwei jeder Gruppe und die besten zwei der **Gesamtwertung** haben das Recht an der *Liguilla* teilzunehmen. Dabei wird im K.O.-System mit Hin- und Rückspiel um den **Meistertitel** gespielt. Die Spiele der Nationalmannschaft werden mit großer Aufmerksamkeit verfolgt, besonders wenn sie an der **Fußballweltmeisterschaft** teilnehmen oder der *Copa América*, wo sie schon zweimal Vizemeister wurden. Die anderen professionellen Ligen sind: die *Liga de Ascenso*, zweithöchste Klasse, die *Segunda División* und die *Tercera División*.

Weltmeisterschaft 2010

Bei der Weltmeisterschaft 2010 in Südafrika war Mexiko mit Frankreich, Uruguay und Südafrika in Gruppe A. Im **Eröffnungsspiel** gegen Südafrika gerieten die Mexikaner kurz nach der Pause erst in **Rückstand**, konnten aber in der 79. Minute durch ein Tor von Rafael Márquez zum 1:1 Endstand ausgleichen. Eine große Überraschung gab es beim 2. Spiel, als Mexiko den Vize-Weltmeister Frankreich mit 2:0 schlug. Nach diesem 1. Sieg für die Mexikaner bei dieser WM, war im letzten Gruppenspiel gegen Uruguay noch die Achtelfinalteilnahme möglich. Zwar ging dieses mit 0:1 verloren, aber aufgrund der besseren **Tordifferenz** gegenüber Südafrika zog Mexiko dennoch als Gruppenzweiter in **Achtelfinale** ein. In diesem Spiel unterlag Mexiko Argentinien mit 3:1 (2:0) und kam somit nicht weiter.

Frauenfußball

Weltmeisterschaft 2011

Im Juni und Juli 2011 nahm die Frauenfußball - Nationalmannschaft an der Fußballweltmeisterschaft der FIFA in Deutschland teil, nachdem sie sich durch einen **Sieg gegen die USA** dafür qualifizierte. Sie schied allerdings nach einer Niederlage gegen Japan und zwei Unentschieden gegen England und Neuseeland nach der **Vorrunde** aus.



Die mexikanische Frauenfußballmannschaft bei der WM 2011

Tarahumara:

Die Tarahumara sind eine indigene Ethnie, die im Norden Mexikos lebt. Die Tarahumara sind für ihre Fähigkeit, Langstreckenläufe durch Wüsten, Schluchten und Berge zu unternehmen, berühmt und die Männer bezeichnen sich daher auch als Rarámuri ('Jene, die schnell laufen', d. h. 'Läufer') – wohingegen sie Frauen generell als Igomele sowie die einzelne Frau als Mukí bezeichnen. Die Tarahumara-Sprache

Primera División:

Die Primera División de México ist die höchste mexikanische Fußballliga. Sie wurde 1943 gegründet und besteht aktuell aus 18 Mannschaften; davon drei aus Mexiko-Stadt sowie je zwei aus Guadalajara und Monterrey.

Vokabeln:

Mannschaft	equipo
Gesamtbewertung	puntuación final
Meistertitel	título de campeón
Fußballweltmeisterschaft	copa mundial de fútbol
Rückstand	retraso
Tordifferenz	diferencia de goles
Achtelfinale	los octavos de final
Vorrunde	eliminatoria

Sieg gegen die USA:

In Cancun wurde am 5. November Fußballgeschichte geschrieben, als Mexiko im Halbfinale des WM-Qualifikationsturnier der Nord-, Mittelamerika- und Karibik-Zone (CONCACAF) Seriensieger USA ausschaltete und in die Play-off-Ehrenrunde schickte. Das 2:1 vor 8500 Zuschauern im Estadio Beto Avila verwandelte den Baseball-Tempel in

Weltmeisterschaft 1999:

Die 3. Fußball-Weltmeisterschaft der Frauen wurde vom 19. Juni bis zum 10. Juli 1999 in den USA ausgetragen. Die US-Damen gewannen ihren zweiten WM-Titel vor heimischem Publikum. Beste Torschützinnen waren die Brasilianerin Sissi und die Chinesin Sun Wen, die auch zur besten Spielerin des Turniers gewählt wurde.

Steigende Beliebtheit

Der **Zulauf**, den der Frauenfußball in Mexiko erhalten hat, spiegelt sich in den Erfolgen der Mannschaft wider. Für viele Mädchen sind die Spielerinnen **Vorbilder** und **Ansporn** um ebenfalls diesen Sport zu betreiben. Zurzeit durchlebt der Frauenfußball in Mexiko eine Phase der Veränderung, der Internationalisierung und man versucht, ein einheitliches Bild der Frauenmannschaften zu schaffen.

Damenmannschaft

Die Damenmannschaft war vor 2011 nur bei einer **Weltmeisterschaft** dabei, **1999** in den USA, wobei die *Tricolor* kein Glück hatte, sondern in ihren drei Spielen mit 7:1 von Brasilien geschlagen wurde, mit 6:0 von Deutschland und mit 2:0 von Italien.

Leonardo Cuéllar Rivera

Leonardo Cuéllar Rivera ist seit 1998 Technischer Direktor der Frauennationalmannschaften. Cuéllar war selbst **herausragender** Spieler der *PUMAS* der *Universidad Autonóma de México* in den 80er Jahren und spielte auch in der Nationalmannschaft der Männer. Er nahm an 104 Spielen teil, unter denen sich die der Weltmeisterschaft in Argentinien 1978 und die **Vorentscheide** für die WM 1974, Mexiko 1977 und Honduras 1981 befanden.

Als Strategie der Frauenmannschaft führte er Mexiko in die Finalrunde der Vorentscheide für die Weltmeisterschaft 1999 in den USA. Er gewann die **Silbermedaille** bei den Panamerikanischen Spielen in Winnipeg 1999 und den Dritten Platz bei der *Copa Oro* 2002. Zu seinen Erfolgen zählen auch die Bronzemedaille der Panamerikanischen Spiele in Santo Domingo 2003 und der achte Platz bei den Olympischen Spielen in Athen 2004.

Vokabeln:

Zulauf concurrencia

Vorbild ejemplo, modelo

Ansporn estímulo

herausragend sobresaliente

Vorentscheid pre-eliminatoria

Silbermedaille medalla de plata

Baseball

Eine weitere Sportart mit langer professioneller Tradition ist Baseball. Baseball ist ein beliebter Sport im Norden und Südosten des Landes und zusammen mit Boxen derjenige in dem Mexiko am meisten Erfolge gefeiert hat, auch wenn die Medien diesen Sport nicht so stark verfolgen. Mexiko hat mehrere Baseballligen, zu denen die *Liga Mexicana de Béisbol* (LMB) gehört, die 1925 gegründet wurde und aus der die meisten mexikanischen Spieler kamen, die es in die großen Ligen in den Vereinigten Staaten von Amerika schafften.

Basketball

Der dritte Sport, der in Mexiko professionell betrieben wird, ist Basketball. Hierfür gibt es außer ein paar Regionaligen, eine nationale Liga, die *Liga Nacional de Baloncesto Profesional de México (LNBP)*.

Pelota Vasca

Pelota Vasca wird in Mexiko seit 1895 gespielt und wird von der *Federación Mexicana de Frontón, A.C.*, vertreten. Es gibt soviele *Frontón*-Plätze in Mexiko-Stadt, dass sie von sich behaupten kann, die Stadt mit den meisten Plätzen für *Pelota Vasca* weltweit zu sein. Mexiko ist international betrachtet zusammen mit Spanien und Frankreich eines der drei besten Länder in diesem Sport und kämpft mit diesen beiden immer um den Weltmeistertitel.

Boxen

Boxen ist in Mexiko ebenfalls sehr beliebt. Mexikaner wurden bereits Weltmeister oder **Olympiasieger**, wie unter anderen z.B. Salvador Sánchez, Julio César Chávez, José Luis Ramírez, Carlos Zárate, Rubén Olivares, Érik „der Schreckliche“ Morales. Heute gibt es im Boxen neue Talente, wie Saul „El Canelo“ Álvarez oder Julio César Chávez Jr..

Lucha Libre

Die *Lucha Libre*, das mexikanische Wrestling, ist eine Sportart mit langer Tradition, die viele **Anhänger** und große Mythen wie *El Santo* (Der Heilige) mit seiner silberfarbenen Maske oder seinen Rivalen, *Blue Demon* hat. In den letzten Jahren haben die Promoter für *Lucha Libre* in Mexiko den sportlichen Aspekt etwas hinten angestellt und die Kämpfe in Spektakel verwandelt, was aber die Zuschauer natürlich genauso begeistert.

Stierkämpfe

Stierkämpfe sind in Mexiko ebenfalls gut besucht, vor allem im Zentrum des Landes, wo die größte **Stierkampfarena** der Welt steht, *La Monumental Plaza de Toros de México*, besser bekannt als die *Plaza México*, in der mehr als 40.000 Personen Platz haben.



La Monumental Plaza de Toros de México

Auto- und Pferderennen

Andere Sportarten, die noch in Mexiko betrieben werden, sind **Autorennen**, die zum größten Teil im *Autodrom Hermanos Rodríguez* in Mexiko-Stadt veranstaltet werden und **Pferderennen**, die auf verschiedenen **Rennbahnen** im ganzen Land stattfinden.

Liga Mexicana de Béisbol:

Die Liga Mexicana de Béisbol (deu. Mexikanische Baseballliga) ist die höchste professionelle Baseball-Liga in Mexiko. Sie ist neben der International League und der Pacific Coast League aus den USA eine von drei Ligen in Nordamerika, die als Triple-A klassifiziert werden, womit sie die höchste Klassifizierung der Major League Baseball besitzt. Die LMB ist eine eigenständige Liga, kein Team gehört einem MLB-Team, jedoch haben einige Teams Arbeitsverträge mit der

Liga Nacional de Baloncesto Profesional de México:

Die Liga Nacional de Baloncesto Profesional (LNBP) ist die höchste professionelle Spielklasse für Basketball in Mexiko. Sie wurde 2000 mit elf Teams gegründet, ist mittlerweile aber auf 24 Teams herangewachsen. Trotz der kurzen

Vokabeln:

Olympiasieger	campeón olímpico
Anhänger	seguidor
Stierkampfarena	plaza de toros
Autorennen	carrera de coches
Pferderennen	carrera de caballos
Rennbahn	pista de carrera

Autodrom Hermanos Rodríguez:

Das Autódromo Hermanos Rodríguez ist eine Rennstrecke in Mexiko-Stadt, der Hauptstadt Mexikos. Sie wurde am 20. Dezember 1959 eingeweiht, bis 1979 hieß sie Magdalena Mixhuca und wurde anschließend nach den Brüdern Pedro (1942–1971) und Ricardo Rodríguez (1940–1962)

Guadalajara:

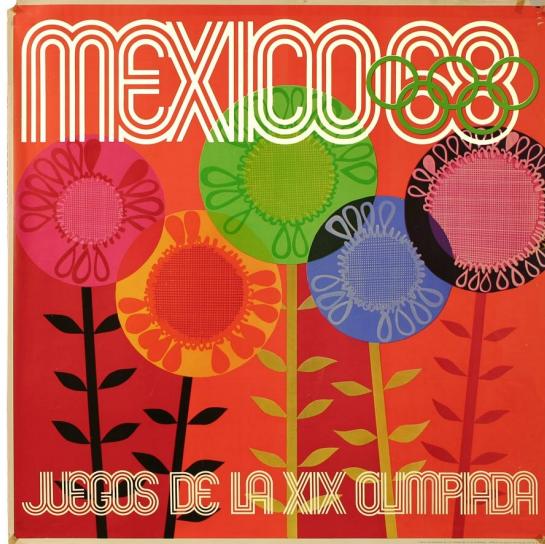
Guadalajara ist eine Stadt in Mexiko mit 1,6 Millionen Einwohnern (Volkszählung 2005). Sie liegt im Westen des mexikanischen Hochlandes, etwa 500 Kilometer westlich der Hauptstadt Mexiko-Stadt.

Vokabeln:

Poloturnier	torneo de polo
Sommerspiele	los juegos de verano
beherbergen	hospedar
Flamme	llama
Turmspringen	salto de palanca

Olympiaden

Mexiko nahm zum ersten Mal an den Olympischen Spielen 1900 in Paris teil. Drei Brüder: Manuel, Pablo und Eustaquio Escandón Barrón nahmen am **Poloturnier** teil und belegten dabei den dritten Platz. Dieser Sieg wird offiziell als die erste Olympiamedaile Mexikos bezeichnet.



Mexiko ist das bisher einzige lateinamerikanische Land, das die Olympischen **Sommerspiele** beherbergte, 1968. Die Eröffnungszeremonie fand am 12. Oktober zum Gedenken an die Ankunft Cristóbal Kolumbus' in der Neuen Welt statt. Eine der Neuheiten dieser Spiele war auch, dass die Olympische

Flamme das erste Mal von einer Frau entzündet wurde. Die erfolgreichste Teilnahme bei Olympischen Spielen

fand in diesem Jahr statt, als Mexiko neun Medaillen, jeweils drei Bronze-, Silber- und Goldmedaillen in den Disziplinen Schwimmen und Gehen gewann. In anderen olympischen Spielen, errang Mexiko Medaillen in Disziplinen wie **Turmspringen**, **Reiten**, **Leichtathletik**, **Gewichtheben** und **Bahnradfahren**.

Fußballweltmeisterschaft und Panamerikanische Spiele

Mexiko richtete 1970 und 1986 die Fußballweltmeisterschaft aus. Mexiko war ebenfalls Schauplatz der Panamerikanischen Spiele in drei Jahren: 1955, 1975 und 2011.

Panamerikanische Spiele 2011 in Mexiko

Vom 14. bis zum 30. Oktober 2011 fanden die Panamerikanischen Spiele in **Guadalajara** im Bundesstaat Jalisco statt. Im **Medaillenspiegel** landete Mexiko hinter den USA, Kuba und Brasilien auf Platz 4.

