

Comida mexicana en Alemania

Hace once años, Pamela Stolz decidió empezar una nueva aventura. Trabajaba en una empresa de automóviles en Heiningen, en el sur de Alemania, pero decidió cambiar su vida y empezar su propio negocio de auténtica cocina mexicana. Ahora su marca, *Las Paisanas*, es cada vez más conocida y popular en Alemania.



(1) ¿Por qué la comida tradicional mexicana?

Mi pasión por la comida empezó desde niña con mi mamá y mi abuela. Me gusta comer bien, disfruto mucho cuando como. Cuando estás lejos de tu país, extrañas a la familia y la comida mexicana. Mis clientes son los mexicanos que viven en Alemania. Mi objetivo es que mis paisanos puedan disfrutar de los sabores tradicionales de nuestro país.

(2) 8

Siempre me gustó cocinar y lo hago en grandes cantidades. Yo les decía a mis amigos: “Mira, he preparado gorditas¹⁾, cómete unas gorditas...”. Empecé vendiendo poco a poco a los amigos, pero ahora somos un equipo de tres personas: la empacadora, mi ayudante de cocina y yo. Hace tres años empezamos vendiendo diez pedidos, ¡pero ahora vendemos 3000 gorditas al mes! Y desde que empezamos, siempre hemos tenido pedidos de restaurantes. Ahora ya tenemos una cocina industrial y una bodega.

(3) ¿Cuál es tu especialidad?

¡Soy la primera en vender gorditas mexicanas en Alemania! Todo el mundo conoce los tacos mexicanos, pero México es más que solo tacos. La especialidad de *Las Paisanas* se prepara, como muchos de nuestros platos tradicionales mexicanos, a base de maíz con un relleno de chicharrón²⁾ o frijoles. Mis gorditas llevan su rica salsa verde, roja o combinada y se pueden completar con queso, crema e incluso con verduras.

(4) ¿Qué tipo de comentarios de clientes te gustan más?

Cuando me escriben mis clientes y me dicen que mis platos les recuerdan cómo comían en México, eso para mí es lo más satisfactorio. Leer sus reacciones es muy emocionante y me hace feliz.

(5) ¿Cuál es tu consejo para tus paisanos que también quieren empezar un negocio de cocina?

Querer es poder y empezar en el extranjero es posible. A las personas que quieren abrir un negocio de cocina les digo que no importa si cocinas profesionalmente o no. Lo más esencial es seguir con nuestros platos típicos, nuestra cultura y enseñar a nuestros hijos a comer bien.

adaptado de: <https://cocinerosmxporelmundo.com>, 28-09-2021

noot 1 la gordita = de mini-tortillawrap (gevuld deeghapje)

noot 2 el chicharrón = de knabbelspek (stukjes krokante spek)