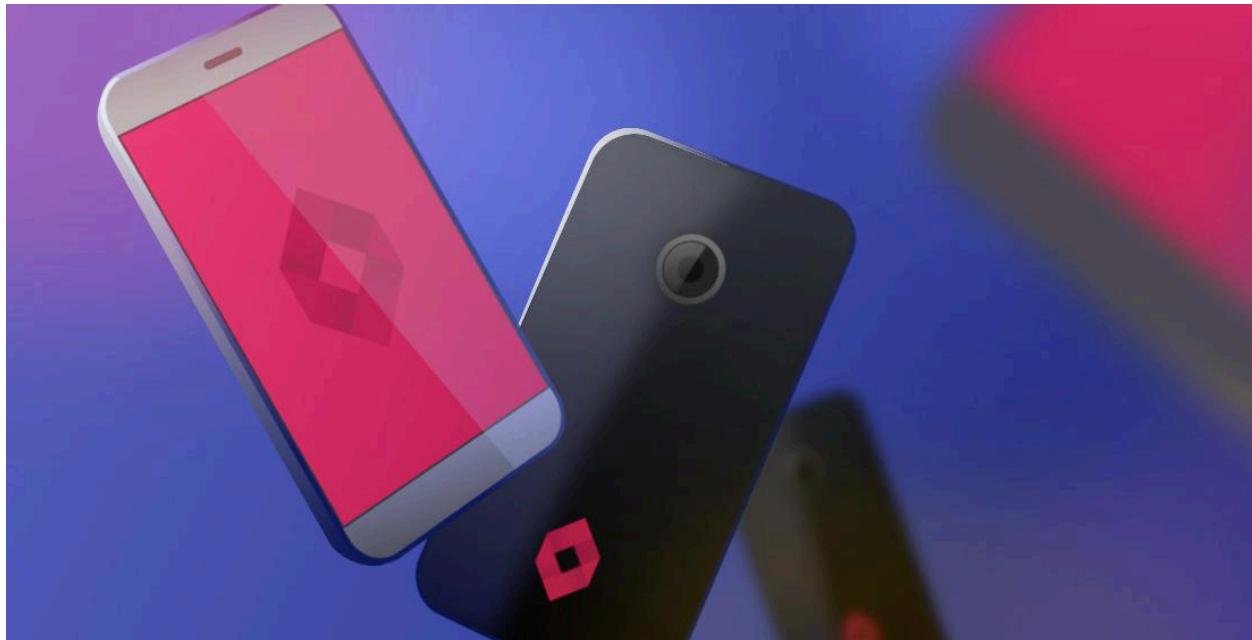


Arre Mexican Essen

Firmennewsletter

4. September 20XX



Authentische mexikanische Küche mitten in Berlin

Text hier einfügen
Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen
Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen.

[Sehen Sie sich unser Einführungsvideo an](#)

Text hier einfügen

von Name der Person



Text hier einfügen!

Text hier einfügen
Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen
Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen Text hier einfügen.

[Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website.](#)

Arre Mexican Essen: Authentische mexikanische Küche mitten in Berlin – Ein Culinary Portrait

Einleitung: Eine kulinarische Brücke zwischen zwei Kulturen

In der Berliner Charlottenburg-Wilmersdorf, präzise in der Taurogger Straße 42, hat sich in den letzten Jahren ein gastronomisches Phänomen entwickelt, das weit über die Grenzen eines gewöhnlichen Restaurants hinausgeht. Arre Mexican Essen verkörpert eine besondere Erfolgsgeschichte – nicht nur kulinarischer Art, sondern auch als Beispiel für erfolgreiche Integration und unternehmerische Vision. Gegründet von Lissete Martínez Vázquez, einer mexikanischen Unternehmerin mit tiefer Leidenschaft für ihre heimatliche Küche, hat sich Arre zu einem Anker der authentischen mexikanischen Gastronomie in der deutschen Hauptstadt entwickelt.

Das Besondere an Arre ist nicht die bloße Verköstigungserfahrung, obwohl diese zweifellos hervorragend ist. Es ist vielmehr die Art, wie Lissete ihre Heimat, ihre Kultur und ihre Leidenschaft in jedes Gericht, jedes Event und jedes Catering-Projekt infließen lässt. In einer Stadt, die für ihre kulinarische Vielfalt bekannt ist, sticht Arre durch seine bewusste Authentizität hervor – nicht als trendiges Restaurant, das mexikanische Küche verfremdet, sondern als echtes kulturelles Portal in die gastronomische Welt Mexikos.

Die Gründungsgeschichte: Vom Pop-Up zum etablierten Unternehmen

Die Geschichte von Arre begann bescheiden, aber mit großem Traum. Lissete startete mit einem Pop-Up bei Dulce Mundo Berlin, einem lateinamerikanischen Café und Bäckerei, das sich ebenfalls in der Taurogger Straße befindet. Dieses erste kulinarische Abenteuer fand im Juni 2023 statt und präsentierte authentische mexikanische Klassiker: Chilaquiles, Tinga-Tacos und viel Herzblut.

Das Konzept war einfach, aber die Ausführung außergewöhnlich. Lissete hatte ein Pop-Up kreiert, das nicht nur als kulinarische Verkostung fungierte, sondern auch als kulturelle Brücke wirkte. Die Besucher kamen nicht nur wegen des Essens – sie kamen, um eine Erfahrung zu teilen, um mit der mexikanischen Kultur in Berührung zu kommen, um die Geschichten hinter den Gerichten zu erleben.

Das erste Pop-Up war ein voller Erfolg. Gäste reisten extra aus Hannover, Dessau und Wolfsburg an, um Lissetes Speisen zu probieren. Die Chilaquiles wurden zur Sensation des Events, die Quesadillas mit Hühnchen al Pibil fanden große Anerkennung, und die veganen Varianten zeigten bereits die Vielseitigkeit des Angebots. Darüber hinaus gab es bereits Ankündigungen von Halal-Optionen – ein wegweisendes Merkmal, das Berlin 2023/2024 in der mexikanischen Gastronomie revolutionieren sollte.

Nach dem erfolgreichen Pop-Up folgte eine Phase der Expansion. Lissete begann, Catering-Services anzubieten, und kooperierte mit verschiedenen Institutionen und Organisationen in Berlin. Zwei Jahre später, im Oktober 2025, erreichte diese Expansion einen bedeutenden Meilenstein: die Eröffnung der eigenen Tiendita – eines Ladens mit To-go-Konzept, der nicht nur fertige Gerichte, sondern auch authentische mexikanische Produkte für die Heimküche anbietet.



Das Angebot: Authentizität trifft auf Praktikabilität

Die Spezialitäten: Tacos, Chilaquiles und mehr

Das Herzstück des Arre-Angebots besteht aus mehreren ikonischen Speisen, die das Konzept der Marke verkörpern: Authentizität gepaart mit der Praktikabilität des urbanen Berliner Lebens.

Die wahrscheinlich berühmteste Schöpfung sind die Tacos Dorados im Becherchen™ – ein innovatives Format, das mexikanische Tradition mit deutscher Pragmatik verbindet. Diese knusprigen Maistortillas werden mit Kartoffeln und Käse gefüllt und mit frischem Eisbergsalat, Sauerrahm, Hirtenkäse und grüner Avocado-Salsa serviert. Das Geniale an diesem Format: sie werden im praktischen Behälter gereicht, perfekt für den schnellen Konsum unterwegs, ohne dabei an Qualität zu verlieren. Die Tortillas werden knusprig frittiert, während die Füllung cremig und aromatisch bleibt – ein Gleichgewicht, das nicht einfach zu erhalten ist.

Ein weiterer Klassiker sind die Chilaquiles im Becherchen™ – eine traditionelle mexikanische Frühstücksspeise, die Lissete ins moderne Berlin transferiert hat. Bio-Tortillachips werden im Ofen gebacken und großzügig mit grüner Salsa überzogen, dann mit Sauerrahm und Hirtenkäse gekrönt. Chilaquiles sind in Mexiko ein Klassiker, oft aus Übrigen Tortillas vom Vortag zubereitet, aber bei Arre sind sie ein bewusstes kulinarisches Statement – nichts Zufälliges, alles mit Absicht.

Das Menü bei Arre ist bewusst dynamisch. Ein wöchentlich wechselndes Menü sorgt dafür, dass Stamm- und Neukunden immer wieder neue Geschmackserlebnisse haben. Von Quesabirrias – mit zartem Rindfleisch-Birria und geschmolzenem Käse gefüllt – über traditionelle Pozole bis hin zur aromatischen Birria-Suppe wird mexikanische

Streetfood-Kultur authentisch gelebt. Diese Rotationen sind nicht willkürlich; sie folgen oft saisonalen Traditionen oder speziellen mexikanischen Festtagen.

Besondere Spezialitäten: Der Tamalómetro und mehr

Während besonderer Festtage bietet Arre traditionelle Spezialitäten an, die während regulärer Öffnungszeiten nicht erhältlich sind. Tamales – eine der komplexesten Zubereitungen der mexikanischen Küche – spielen eine zentrale Rolle, insbesondere während der Candelaria (Fest Mariae Lichtmess) und anderer bedeutender Festtage.

Ein besonderes Highlight, das Arre einzigartig macht: der Tamalómetro, ein interaktives Bestellverfolgungssystem, das es Kunden ermöglicht, den Status ihrer Tamal-Bestellung in Echtzeit nachzuverfolgen. Dies ist ein innovatives Konzept, das die Ungeduld beim Warten mit Transparenz und Spaß kombiniert. Der Tamalómetro existiert nur bei Arre und unterstreicht die Kreativität Lissetes, traditionelle mexikanische Kultur mit modernem Londoner Flair zu verbinden.

Besonders hervorzuheben ist auch der Pan de Muerto – das süße Brot für den Día de Muertos (Tag der Toten) – das bei Arre in hochwertiger Qualität angeboten wird, oft für die Catering-Angebote. Diese Traditionsverbindung zeigt, dass Lissete nicht nur Essen verkauft, sondern kulturelle Kontinuität schafft.

Die Tiendita: Mexiko zum Mitnehmen

Seit der Eröffnung der Tiendita im Oktober 2025 können Kunden nicht nur fertige Gerichte genießen, sondern auch authentische mexikanische Produkte für die Heimzubereitung kaufen. Das Sortiment umfasst eine durchdachte Auswahl: Salsas in verschiedenen Variationen (grüne Salsa, rote Salsa, rohe Salsa), Bohnen verschiedener

Sorten, hochwertige Tortillas, mexikanische Gewürze und praktische Koch-Kits wie Taco-Kits und Pozole-Kits.

Diese Tiendita-Strategie ist besonders bedeutsam für eine europäische Stadt wie Berlin. Sie ermöglicht es Menschen ohne mexikanisches Viertel oder entsprechende Einkaufsmöglichkeiten, authentische Zutaten zu bekommen und daheim mexikanisch zu kochen. Die Koch-Kits sind eine besondere Innovation – vorgefertigte Pakete, die alle notwendigen Zutaten für die Zubereitung klassischer Gerichte enthalten, begleitet von detaillierten Anweisungen.

Ein Merkmal der Inklusivität: Berlins erste mexikanische Küche mit Halal-Optionen

Ein besonders beachtenswertes Merkmal von Arre ist die bewusste Integration von Halal-Optionen in das Menü. Dies macht Arre zu Berlins erster mexikanischen Küche, die systematisch Halal-Angebote bereithält. Diese Entscheidung war nicht zufällig – sie reflektiert Lissetes tiefe Überzeugung, dass authentische mexikanische Küche für alle Menschen zugänglich sein sollte, unabhängig von ihren religiösen oder kulturellen Speisevorschriften.

In einer global integrierten Stadt wie Berlin ist dies ein wichtiges Statement. Es zeigt nicht nur kulinarische Flexibilität, sondern auch kulturelle Sensibilität und wirtschaftliche Weitsicht. Die Halal-Zertifizierung bei verschiedenen Gerichten ermöglicht es muslimischen Berlinern, authentische mexikanische Küche zu genießen, ohne dabei ihre religiösen Gebote zu kompromittieren.

Catering-Services: Kulinarische Exzellenz für Events

Neben dem Ladengeschäft hat sich Arre als professioneller Catering-Service etabliert, der Unternehmen, Stiftungen und Privatpersonen beliefert. Das Catering-Portfolio ist umfangreich und durchdacht, für jeden Anlass und jede Größe eine Lösung anbietend.

Walking Menu und Gourmet-Turm

Das Walking Menu ist das Konzept für lockere, gesellige Veranstaltungen. Es besteht aus mexikanischen Antojitos (kleine Häppchen) – Sopes mit Cochinita Pibil, Sopes mit Champignons al Pibil für vegetarische Gäste, Sopes mit Tinga de Pollo, Mini Tamales und glutenfreie Mais-Kuchen. Diese werden elegant arrangiert, so dass Gäste sie im Stehen genießen können, während sie sich unterhalten.

Der Gourmet-Turm ist das Highlight-Element – eine Komposition aus den besten mexikanischen Leckerbissen, garniert mit hausgemachtem Guacamole und frisch zubereiteten Bio-Totopos (Tortillachips). Dieser Turm wird zum kulinarischen und visuellen Centerpiece einer Veranstaltung.

Klassische Catering-Optionen

Das klassische Taco-Buffet bietet verschiedene Füllungsoptionen, das Gourmet Mexikanische Frühstück mit Mini Conchas und Pan de Muerto stellt eine elegante Option für Brunch-Events dar, und verschiedene andere Menü-Kombinationen sind konfigurierbar.

Wichtig zu beachten: Arre empfiehlt eine Vorlaufzeit von mindestens zwei Wochen für Catering-Bestellungen. Dies ist nicht eine Einschränkung, sondern ein Statement für Qualität – es ermöglicht Lissete, hochwertige und teilweise biologische Zutaten einzukaufen und alles mit größter Sorgfalt vorzubereiten.

Kunden schätzen die Qualität und den Service

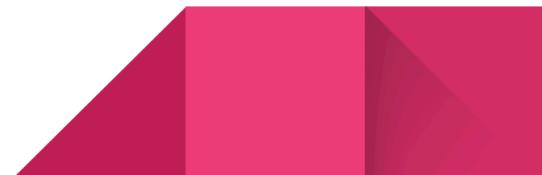
Die Catering-Leistungen von Arre haben bereits verschiedene bemerkenswerte Organisationen bedient. Für die Westerwelle Foundation – eine Initiative, die Unternehmer in Afrika, Asien und Lateinamerika unterstützt – catering Arre ein bedeutendes Networking-Event mit über 30 Gästen. Ein Besucher aus Mexiko, der extra angereist war, bekundete: „Ihr wisst wirklich, wie man Pozole macht! Es ist köstlich, und schau, ich musste bis nach Berlin kommen, um das beste Pozole zu probieren, das ich je hatte!“ Ein solches Kompliment aus dem Mund eines Mexikaners ist das höchste Lob – es validiert Authentizität.

Auch bei Veranstaltungen der Mexikanischen Botschaft war Arre der Catering-Partner. Bei dem Event „SichtbarSEIN“ – eine Kunstausstellung in der Mexikanischen Botschaft zum Thema Migration, Frauen und künstlerische Identität – servierte Arre am 13. Februar mexicanische Speisen. Diese Zusammenarbeit war für Lissete von großer persönlicher Bedeutung, da sie selbst Migrantin, Unternehmerin und Frau ist – Themen, die am Herzen der Ausstellung standen.

Kochkurse: Wissen und Kultur vermitteln

Über die direkten Verkaufs- und Catering-Aktivitäten hinaus bietet Arre Kochkurse an der Volkshochschule Berlin an – ein wichtiger Kanal zur Vermittlung von Wissen und kulturellem Verständnis. Diese Kurse werden an mehreren VHS-Standorten angeboten: VHS-Mitte, VHS-Pankow und VHS-Reinickendorf.

Das Format dieser Kurse ist einzigartig. Lissete lehrt nicht nur Rezepte, sondern auch die Geschichten und Traditionen hinter den Gerichten. Jeder Kurs begibt sich auf eine kulinarische Reise von klassischen Tacos über würzige Salsas bis hin zu süßen



Desserts. Die Teilnehmer lernen nicht nur, wie man kocht, sondern auch warum bestimmte Zutaten bestimmte Funktionen erfüllen, wie regionale Variationen entstehen, und welche kulturelle Bedeutung Essen in Mexiko hat.

Die VHS-Kurse sind zugänglich und niedrigschwellig – weder Vorkenntnisse noch mexikanisches Wissen sind erforderlich. Von Kochanfängern bis zu erfahrenen Hobbyköchen sind alle willkommen. Besonders hervorzuheben ist auch, dass Lissete optional eine Mezcal-Degustation anbietet, bei der Gäste verschiedene Sorten dieses traditionellen mexikanischen Getränks probieren und mehr über seine Herstellung und kulturelle Bedeutung erfahren.

Der Kochkurs-Angebot unterstreicht Lissetes Philosophie: Essen ist mehr als Nahrung, es ist Bildung, Kultur und Verbindung. Wer einen VHS-Kurs bei Lissete absolviert, verlässt den Raum nicht nur mit neuen kulinarischen Fertigkeiten, sondern auch mit tieferen Verständnis für die mexicanische Kultur.

Künstlerische Zusammenarbeit und kulturelle Integration

Ein faszinierender Aspekt von Arre ist die Zusammenarbeit mit Bianca Monroy, einer renommierten zeitgenössischen mexikanischen Künstlerin. Monroy ist international bekannt und hat mehr als 70 Ausstellungen zu ihrem Kredit. In Berlin hat sie 13 Murals geschaffen, die die Stadt mit mexikanischen Farben, Licht und Kontrast bereichert haben.

Die künstlerische Zusammenarbeit zwischen Arre und Monroy symbolisiert die kulturelle Dimension, die Arre in Berlin schafft. Es geht nicht nur darum, Tacos zu servieren; es geht darum, Mexiko in Berlin präsent und sichtbar zu machen. Die Zusammenarbeit zwischen einer Köchin und einer Künstlerin schafft Synergien, die über beide Fachgebiete hinausgehen.

Netzwerk und Community: Partnerschaften mit Institutionen

Arre funktioniert nicht isoliert. Lissete hat systematisch Beziehungen zu wichtigen Institutionen gepflegt, die ihre Mission unterstützen und verstärken.

Die Volkshochschule Berlin

Die Volkshochschule Berlin ist nicht nur ein Ort, wo Lissete unterrichtet, sondern auch ein institutionelles Netzwerk, das ihre Arbeit validiert und verbreitet. Durch die VHS können mehr Menschen Zugang zu ihrer Expertise erhalten.

Die Mexikanische Botschaft

Die Beziehung zur Mexikanischen Botschaft in Berlin (Klingelhöferstraße 3, im Tiergarten-Viertel) ist zentral für Arres kulturelle Mission. Die Botschaft, geführt von Botschafter Francisco Quiroga seit September 2021, ist eine offizielle diplomatische Vertretung Mexikos in Deutschland. Die Tatsache, dass die Botschaft regelmäßig Arre für Events bucht, unterstreicht die Qualität und Authentizität des Angebots.

Die Botschaft ist verantwortlich für die Länder Berlin, Brandenburg, Bremen, Hamburg, Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Schleswig-Holstein und Thüringen. Dies bedeutet, dass Arre potenziell für Ereignisse in einem großen Gebiet Nordostdeutschlands als Partner agiert.

Westerwelle Foundation und weitere NGOs

Die Westerwelle Foundation – eine Initiative zur Unterstützung von Unternehmern – hat Arre als Catering-Partner vertraut. Diese Partnerschaft ist bedeutsam, weil sie zeigt,

dass Arre nicht als bloße Gastronomie, sondern als Teil der Unternehmersupport-Infrastruktur wahrgenommen wird.

Auch die I.S.I.e.V. (Initiative Selbstständiger Immigrantinnen) und andere Organisationen haben mit Arre kooperiert. Diese Netzwerke sind kritisch für Migrantinnen und Unternehmerinnen, die in Deutschland durchstarten möchten. Die Tatsache, dass Lissete aktiv in diesen Netzwerken engagiert ist, unterstreicht ihre Rolle als Vorbild nicht nur für Köchinnen, sondern auch für Unternehmerinnen mit Migrationshintergrund.

Nachbarschaft und Zusammenleben: Dulce Mundo

Ein Merkmal der Taurogger Straße 42 ist die Co-Existenz von Arre und Dulce Mundo, einem lateinamerikanischen Café und Bäckerei. Dulce Mundo bietet handgemachte Medialunas (argentinische Croissants), Alfajores, Dulce de Leche Köstlichkeiten und andere Spezialitäten aus Südamerika. Diese Nachbarschaft ist keine Konkurrenz, sondern eine Koexistenz, die für beide Parteien vorteilhaft ist.

Die beiden Geschäfte sind komplementär: Arre fokussiert auf savory, salzige Speisen und Getränke, während Dulce Mundo auf süße Genüsse spezialisiert ist. Darüber hinaus nutzen die beiden oft gegenseitige Promotionen – zum Beispiel können Kunden von Dulce Mundo einen Rabatt bei Arre erhalten, wenn sie ihre Kassenbon vorlegen. Diese Kollaboration verstärkt die Präsenz der lateinamerikanischen Kultur in diesem Berliner Kiez.

Das Dinner SIETE: Ein kulinarischer Meilenstein

Ein besonders bedeutendes Ereignis in Arres Geschichte war die Teilnahme am Dinner SIETE – organisiert vom mexikanischen Koch Yair, der mit einem Michelin Green Star

ausgezeichnet ist. Das Konzept war innovativ: sieben Köche, sieben Gänge, sieben Kulturen, wobei jeder Gang eine andere kulinarische Tradition repräsentierte.

Für Lissete war die Einladung, Yair in der Küche zu unterstützen, ein großes Privileg. Sie beschreibt sich selbst nicht als professionelle Köchin – eine bescheidene Selbsteinschätzung, die ihre Authentizität unterstreicht – aber ihre Leidenschaft für Kochen hat ihr diese Gelegenheit ermöglicht. Die Erfahrung, neben einem Michelin-Green-Star-Chef zu arbeiten, war transformativ. Sie konnte sein beeindruckendes Talent aus nächster Nähe beobachten, von seiner Hingabe, Kreativität und seinem Respekt für Zutaten lernen.

Das Dinner SIETE war nicht nur ein kulinarisches Event; es war eine Lektion in interkultureller Zusammenarbeit. Jeder Gang, der die Küche verließ, war ein Kunstwerk, aber über die Präsentation hinaus stand ein tieferer Sinn: eine Hommage an Wurzeln und eine Feier der Vielfalt. Lissete sagt, dass dieses Event ihren Glauben an Arre bekräftigt hat – ihren Traum, den Reichtum der mexikanischen Küche nach Berlin zu bringen und etwas zu schaffen, das nicht nur lecker, sondern auch bedeutungsvoll ist.

Praktische Informationen: Besuch bei Arre

Öffnungszeiten und Standort

Adresse: Tauroggener Straße 42, 10589 Berlin (Charlottenburg-Wilmersdorf)

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag, 10:00 – 18:00 Uhr

Sonntag bis Dienstag: Geschlossen

Bestellungen und Vorlaufzeiten

Für To-go-Bestellungen wird eine Vorlaufzeit von etwa einer Woche empfohlen. Für Catering-Services sollte eine Vorlaufzeit von mindestens zwei Wochen eingeplant werden.

Kontakt und Online-Präsenz

E-Mail:

arre.mexicanessen@gmail.com

Website: arremexicanessen.de

Instagram: @arre.mexicanessen

Diese Kanäle sind nicht nur für Reservierungen da, sondern auch zur Verfolgung des wöchentlich wechselnden Menüs und zur Information über spezielle Events wie das Tamalómetro während festlicher Zeiten.

Fazit: Mehr als ein Restaurant

Arre Mexican Essen ist mehr als ein Restaurant oder Catering-Service. Es ist ein kulturelles Portal, durch das authentische mexikanische Traditionen in Berlin gelebt und geteilt werden. Unter der Leitung von Lissete Martínez Vázquez hat Arre gezeigt, dass es möglich ist, Authentizität zu bewahren, während man gleichzeitig innovativ bleibt und sich an neue Kontexte anpasst.

Die Tacos Dorados im Becherchen sind nicht nur eine praktische Innovation – sie symbolisieren Arres Philosophie: Authentizität trifft Praktizität, Tradition trifft Gegenwart, Mexiko trifft Berlin. Die Halal-Optionen zeigen Offenheit und Inklusion. Die

Zusammenarbeit mit Künstlern, Stiftungen und öffentlichen Institutionen zeigt, dass Arre Teil eines größeren kulturellen Ökosystems ist.

Die Geschichte von Arre ist eine Geschichte von Mut, Leidenschaft und der Kraft der guten Küche, Menschen zusammenzubringen. In einer globalisierten Welt, in der Authentizität oft verwässert wird, ist Arre ein leuchtendes Beispiel dafür, dass echte Kultur blühen kann, wenn sie mit Liebe, Wissen und Respekt bewirtschaftet wird.

Wer Arre besucht, besucht nicht nur ein Lokal – er betritt ein Stück Mexiko, erlebt mexikanische Kultur, und wird Teil einer wachsenden Gemeinschaft, die die Kraft von gutem Essen und echter Begegnung schätzt. ¡Arre! – Los! Auf geht's!

Quellen und Referenzen

Arre Mexican Essen – Offizielle Website. arremexicanessen.de

Instagram-Post. Arre Mexican Essen (@arre.mexicanessen). Januar 20, 2026.

Blog-Post: „Arre eröffnet neue Tienda mit Tacos und Produkten aus Mexiko!“

arremexicanessen.de

Walking Menu – Catering-Optionen. arremexicanessen.de

Instagram-Profil: Arre Mexican Essen (@arre.mexicanessen)

Impressum. arremexicanessen.de

Kochkurse. arremexicanessen.de

VHS-Kochkurse – Berlin. arremexicanessen.de

Bianca Monroy – Künstlerin. bianca-monroy.com

Wikipedia: Mexikanische Botschaft in Berlin

Seite "Über mich". arremexicanessen.de

Blog-Post: „Eine Nacht, die meinen Weg in der Küche geprägt hat – Dinner SIETE.“

arremexicanessen.de



Blog-Post: „Empowering Entrepreneurs Through Authentic Mexican Cuisine – Westerwelle Foundation Event." arremexicanessen.de

TripAdvisor: Dulce Mundo – Berlin

Instagram: Dulce Mundo Berlin (@dulcemundoberlin)

Blog-Post: „Teilnahme am Event ‚SichtbarSEIN' Migration, Frauen und künstlerische Identität." arremexicanessen.de

Instagram-Post. Arre Mexican Essen. Zu Rosca und Tamales Promotion.

Blog-Post: „Mein erster Pop-Up war ein voller Erfolg!" arremexicanessen.de (Juni 21, 2024)

Catering-Seite. arremexicanessen.de