

TEQUILA

anhängen. Sie lecken das Salz von der Haut, beißen dann in die Limone und kippen den Tequila erst zum Schluß. Andere wiederum tun das Salz auf die trockene Haut. Selbst die Vertreter der verschiedenen Tequila-Marken sind sich in ihren Empfehlungen nicht einig, wenn es um die Reihenfolge der Einverleibung geht. Rühren wir also nicht an Glaubensfragen. In Mexiko jedenfalls nennt man diese salzig-sauren Begleitumstände *Tequila Cruda*, es ist gewissermaßen die „rohe“ Darreichungsform.

Der Tequila, wie wir ihn heute kennen, ist ein zweifach destillierter Trunk aus dem Saft der blaugrünen *Agave*-Pflanze, einer hochgewachsenen Agavenart. Bevor jedoch die spanischen Eroberer vor 400 Jahren ihre vielen Spuren im Land der Tolteken und Azteken hinterließen, kannte man die Kunst des Destillierens dort nicht. Wohl aber wußten die pflanzenkundigen Indios um die berausende Wirkung vergorener Agavensäfte. Bis heute nennt man dieses vergleichsweise schwache alkoholische Urprodukt Mexikos *Pulque* – ein Nationalgetränk mit Spelunken-Appel.

Wer Tequila herstellen will, braucht ausgedehnte Agavenplantagen jener blaugrünen Sorte, die Botaniker *Agave tequilana* weber nennen – und Geduld. Erst wenn die Pflanzen im Alter von nahezu zehn Jahren mehr als manns hoch sind und kurz vor

der Blüte stehen, dann gibt es eine Ernte: Umringt von stachelbewehrten, lanzettförmigen Blättern, wächst das „Herz“ der Agave wie ein hoher Dorn. Ein Schaft, kegelförmig fest gebündelt aus den inneren Blättern der Pflanze. Der wird gebraucht, um daraus durch Erhitzen, Zermahlen und Auspressen den begehrten Saft zu gewinnen.

Mit etwas Agavenmost wird dieser Saft vergoren und anschließend zweimal destilliert. Kommt er wasserklar und frisch in den Handel, heißt er *Tequila fino* oder *Tequila white*, bei der Marke *Sierra* am roten Plastik-Sombrero als Verschluss zu erkennen, beim *Tequila Camino Real Blanco* am buntgestreiften Schal um den Flaschenhals und am weißen Stoffsombrero auf dem Verschluss.

Wie bei vielen Spirituosen verbessert man das Produkt, indem

man es in Holzfässern eine Weile reifen läßt. Im Falle des Tequila sind es meist alte Bourbonfässer von dem Nachbarn Amerika. Die Lagerung darin gibt dem Tequila einen schönen goldgelben Glanz und den Beinamen *Añejo*, der ihn zusätzlich als holzfaßgerecht auszeichnet.

Wo *Tequila Silver* draufsteht, ist ein klarer und besonders milder Agavenschnaps drin, der weder Gerbsäure noch Farbe vom Holz angenommen hat, weil die Fässer von innen mit einer Wachs-schicht ausgekleidet sind.

Von sechs Monaten bis zu drei, vier Jahren lassen die Hersteller ihr Destillat in Ruhe. Das macht sich dann bezahlt, wenn der Agavenschnaps als ausgereifte, abgerundete Premiumqualität in Umlauf kommt: etwa als *Sauza Tequila Comemorativo*, *Jose Cuervo Especial*, *Sierra Antiquo* (mit schwarzem Sombrero), als *Gavilan Gold*, *Montezuma Azteca Gold*, *Silla Gold*. Eine augenfällige (und kostspielige) Ausstattung gibt es für den *Porfidio*: In der Flasche „wächst“ ein lustiger grünläserner Kaktus (rund 280 Mark bei Schwitzke Import, Herderstr. 92, 4000 Düsseldorf 1).

Mit den berühmten Markennamen dürfen sich nur Tequilas schmücken, die tatsächlich aus der erwähnten blauen Agave gewonnen wurden. Obwohl es Hunderte Arten von Agaven gibt, eignet sich nur diese für guten Tequila. Sie wächst überwiegend in der Provinz Jalisco: eine heiße Hochebene an der Westküste Zentral-Mexikos, rund um die kleine Stadt Tequila. Ein Herr namens Don Jose Guadalupe Cuervo bekam im Jahre 1795 vom spanischen König übrigens die erste offizielle Brennlizenz, um *vino tequila* herzustellen.

Alles, was aus den Säften der übrigen Agavenarten destilliert wird, heißt *Mezcal*. Solche Branntweine laufen aber auch



Camino Real mit Sombrero für ca. 25 Mark

Tequila Silla Gold für ca. 23 Mark

Tequila Gavilan für ca. 35 Mark

Tequila Jose Cuervo, bis zu 50 Mark

nur einmal durch die Brennblasen und sind bedeutend preiswerter. In den fünfziger Jahren gab es in Kalifornien in bestimmten Kreisen einen regelrechten Tequila-Boom: Damals machte ein umsatzträchtiges Gerücht hartnäckig die Runde, wonach der Trunk das Rauschmittel Mescaline enthalte. Alles Quatsch – aber die Wortverwandtschaft von *Mezcal* und Mescaline legte die Deutung nahe.

Dem Tequila jedenfalls verdanken wir legendäre Cocktails und Variationen von großen Klassikern: Die *Margarita* aus je 2 cl Zitronensaft und Cointreau käme ohne die 4 cl Tequila nie vorschriftsmäßig aus dem Shaker, und auch der Salzrand am Cocktailglas ist ein Muß. Wenn in der Hitze mexikanischer Nächte nach einer unterkühlten *Frozen Margarita* zumute ist, der bekommt dieselbe Mischung, mit einem Löffel Puderzucker gesüßt und auf zerstoßenem Eis durch den Mixer gejagt. Was fehlt: der Salzrand am Glas. Die *Bloody Maria* ist eine nahe Verwandte der *Bloody Mary*, nur daß im „Erbgut“ von *Mary* Wodka vorgesehen ist, bei der *Maria* jedoch Tequila, ansonsten gleichen sich beide Rezepturen. Ähnlich steht es um die mexikanische Version des klassischen Martini-Cocktails: Hier ersetzt man den Gin durch Tequila, rührt Wermut und etwas bitteren Angostura darunter und serviert mit Olive: *Tequini* heißt diese Kreation. Und zu guter Letzt bestellen wir noch einen *Tequila Sunrise*, eine erfrischende Mischung aus zerstoßenem Eis, 6 cl Tequila, einigen Tropfen Grenadine, 10 cl Orangensaft und einem Limonenschnitz.

Jeanette Grigo

Porfidio mit Glaskaktus für ca. 280 Mark

