

Herzlichen Glückwunsch
zum 50jährigen Jubiläum

Vielen Dank für
die jahrelange
gute Zusammenarbeit

Weg 4 · 49179 Venne · Telefon (054 76) 242 · Fax 598



Herzlichen Glückwunsch zum 50jährigen Betriebsjubiläum

GÖCKEMEYER

Metallverarbeitung

der Wöste 4 · 49179 Venne · Tel. 054 76/584



Ihr Urlaubspartner in...

Venne Tel.: 05476/1299
Essen Tel.: 05472/2599

Im Firmenjubiläum wünschen wir der Firma
Göckemeyer zu Venne alles Gute, verbunden mit dem
Dank für die angenehme Zusammenarbeit.

BORON

Maschinenbau GmbH

Blinger Straße 66
Telefon 0 54 43/582

49448 Hüde
Fax 0 54 43/29 27

N-Drucklufttechnik

Spezialbetriebe für Druckluft, Kompressoren und Zubehör,
Werkzeuge und Pneumatik.

Atlas Copco

Vertriebshändler
Eigenschaft: Verkauf · Service
Drucklufttechnik GmbH + Co. KG

Straße 38 · 49328 Melle
52 26/1 77 88
52 26/1 76 87

Service-Hotline 0171/2 20 76 58



BIAX

Herzlichen Glückwunsch zum
50jährigen Jubiläum!

Werkhaus

Wietzsch  

24 Melle, Herrenteich 89
0 54 22/94 85-0

MAKER
AM Bau SEIT 1900

- HOCH- UND TIEFBAU
- STAHLBETONBAU
- ZIMMEREI UND HOLZBAU
- NEUBAU
- BAUSANIERUNG
- ÖKOLOGISCHES BAUEN
- SCHLÜSSELFERTIGES BAUEN

BAUSTOFFHÄNDLER

„Hans im Glück“ macht jetzt mit Tequila Furore

Modernste Getränkefabrik in Mexiko aufgebaut

Von Herdis Lücke

Puerto Vallarta
Martin Grassl sieht nicht nur aus wie ein „Hans im Glück“. Er ist auch einer. Furore macht der aus Salzburg stammende Österreicher ausgerechnet mit dem Getränk, das zum Nationalstolz der Mexikaner gehört: Tequila, so genannt nach dem gleichnamigen Städtchen im Anbaugbiet der blauen Agave im Bundesstaat Jalisco. Strahlend zeigt der 30jährige jedem Gast seine brandneue Produktionsstätte im Badeort Puerto Vallarta an der mexikanischen Pazifikküste. Hier steht die modernste Tequila-Destillation Mexikos. Vier Millionen US-Dollar hat Grassl investiert und nur Maschinen aus Deutschland und Österreich installiert. Als er 1992 anfang, wagte er davon kaum zu träumen.

„Abenteuerlust hat mich nach Mexiko gebracht“, erzählt der Salzburger. „Mein Vater wollte eigentlich, daß ich Zahnarzt oder Rechtsanwalt werde. Aber so ist das Leben, ich bin eben ins Mafia-Geschäft eingestiegen“, scherzt er. Sein Handwerk hat der erfolgreiche Unternehmer in Österreich und der Schweiz gelernt. In den USA sammelte er Erfahrungen in einer Whisky-Fabrik. „Dann starb meine Großmutter und ich erbe ein Haus.“ Eine Rückkehr nach Österreich kam ihm jedoch nicht in den Sinn, der Freiheitsdrang und die Abenteuerlust waren stärker: „Also verkaufte ich das Haus und ging nach Mexiko – einfach so.“ Für ihn als Branntmeister lag es nahe, sich mit

einer Destillation selbständig zu machen. Ein Tequila-Produzent in Guadalajara, der zweitgrößten Stadt Mexikos und Hauptstadt des Bundesstaats Jalisco, verkaufte ihm eine kleine Fabrik – abgefüllt hat er das Getränk zu Hause. „Tequila wird aus der blauen Agave gewonnen und im Unterschied zum Mezqual wird er mindestens zweimal destilliert.“

Grassl wollte einen besonders guten Tequila machen: Im Gegensatz zu den handelsüblichen Tequilas läßt Grassl den Zuckergehalt hochreifer Agaven in der Pflanze selbst kristallisieren, bevor er langsam gekocht, gemaischt, mit natürlichen Hefen vergoren und in traditionellen Brennkolben dreimal destilliert wird. Gealtert wird er mindestens zwei Jahre lang in Weißeichefässern. Damit wurde ein neuer Tequila geboren, dem Grassl einen aristokratisch klingenden Namen gab: Porfidio. Edel wie Name und Inhalt sind auch die mundgeblasenen, aus recyceltem Glas hergestellten Flaschen, innen mit einem grünen Kaktus aus Altglas geschmückt. Jede einzelne Flasche wird mit der Hand beschriftet und mit einer Nummer versehen.

Zunächst belieferte Grassl nur Restaurants, Geschäfte und Firmen. „Leicht haben es mir die Mexikaner nicht gemacht. Sie haben es als Beleidigung empfunden, daß da ein junger Spund aus Österreich ankam und ihnen Paroli bot.“ Die Konkurrenz schickte ihm ständig Prüfer der staatlichen Prüfungskommission für Tequila – „Consejo Regu-

lador de la Industria Tequilera“ – in die Fabrik, die feststellen sollten, daß es bei ihm nicht mit rechten Dingen zugeht. „Nicht nur, daß ich jedes Mal für die Prüfung bezahlen mußte, sondern sie versuchten auch immer wieder, meinen Betrieb zu schließen, und manchmal taten sie es einfach.“ Letztlich aber blieb die Konkurrenz machtlos gegen den Siegeszug von „Porfidio“. Nicht ein einziger Fehler, Unreinheit oder Unregelmäßigkeit konnten dem Österreicher nachgewiesen werden.

150 000 Flaschen kann Grassl in seiner neuen Anlage in Puerto Vallarta produzieren. Seine edlen Kreationen verkauft er vor allem in die USA, nach Japan und Taiwan sowie Europa, darunter auch Deutschland. Die teuerste Flasche kostet 800 US-Dollar, die günstigste rund 200 Dollar (340 Mark).

Im vergangenen Jahr wurde „Porfidio“ mit dem „World Champion Anejo Tequila Award“ von der amerikanischen Organisation „Wine Enthusiast“ ausgezeichnet, der höchsten Auszeichnung, die jemals in der Geschichte des Tequilas vergeben wurde. Dabei blieb es nicht: Hinzu kamen Auszeichnungen für das beste Flaschendesign und den „Innovation Award“, verliehen von „Wine & Spirit Asia Pacific“, und der „Spirit of the Month“ von „Bon Appetit Magazine“.

Inzwischen ist Grassl, der mit einer Mexikanerin verheiratet ist, bei den Einheimischen anerkannt. 65 Mitarbeiter beschäftigt sein Unternehmen mittlerweile.



DER ÖSTERREICHER MIT dem Tequila-Tick: Martin Grassl hat im mexikanischen Badeort Puerto Vallarta an der Pazifikküste die modernste Tequila-Destillation Mexikos mit 65 Mitarbeitern aufgebaut. Foto: dpa