

Fotos von Holger Keifel

Fiesta Mexicana

Tequila – der kräftige Kurze. Eine Liebeserklärung
von Markus Del Monego



80 PLAYBOY 7/99

Aus der „Blauen Agave Tequilana Weber“ wird Mexikos Nationalgetränk hergestellt. Gold-Varianten (Tequila Añejo, links) lagern ein bis drei Jahre in Eichenfässern



Manchmal
sitzen Mädchen
bei Touristen auf
dem Schoß,
lecken Salz
und spritzen mit
den Limonen

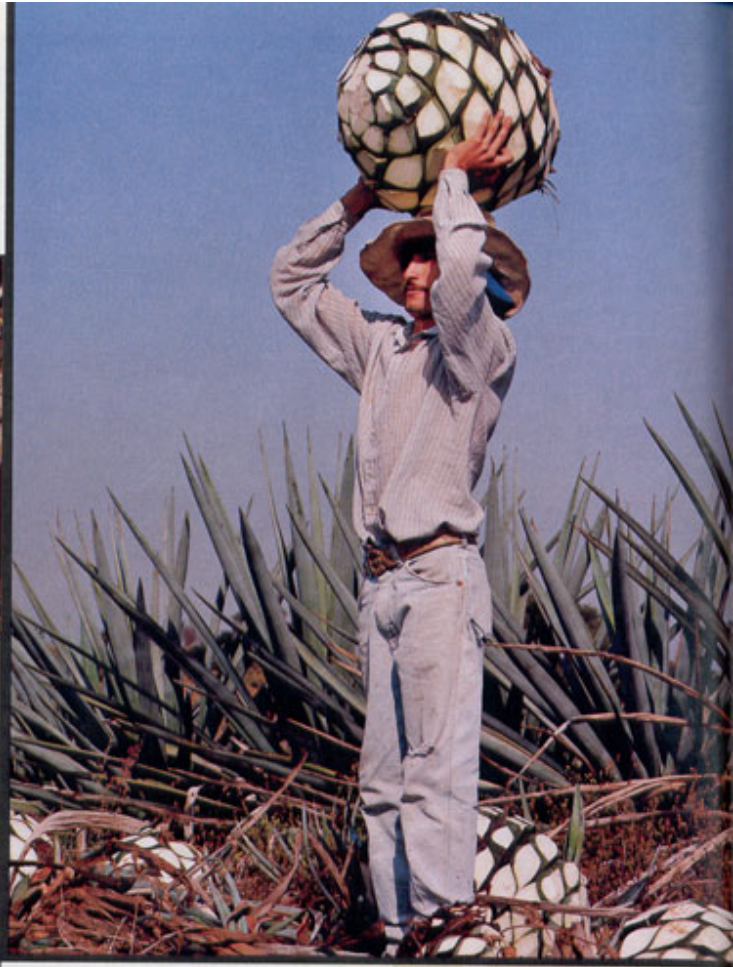
Hinreißenden Mädchen wie ihr begegnet man in Mexiko übrigens oft. Sie sehen aus wie in Milch gebadet, haben glänzende Laune und Zähne, aus denen lieben sich Perlenketten machen. Manchmal sitzen sie auf dem Schoß eines Touristen, trinken mit ihm Tequila, lecken das Salz und spritzen mit den Limonen. Vergnüglich sieht das dann aus. Mein Mädchen habe ich in ei-

ner Bar kennengelernt. Natürlich saß sie auf meinem Schoß. Warum sie diese Geschichte erzählte, weiß ich auch nicht.



Für einen Tequila nehme man etwas Salz, eine halbe Zitronenscheibe und ein Stampferl, gefüllt mit 2 cl Tequila. Und entscheide sich dann für eine der folgenden Varianten: Entweder man trinkt den Tequila in einem Zug aus, leckt

das Salz aus dem Grübchen zwischen Zeigefinger und Daumen und beißt dann in die halbe Zitronenscheibe. Oder man streut das Salz auf den Handrücken, schleudert es gekonnt auf die Zunge (üben!), trinkt einen Tequila drauf und beißt anschließend herzhaft in die Zitrone. Wer mehr Vitamine braucht, zerbeißt zuerst ein Zitronenviertel, leckt dann das Salz von seiner Hand und trinkt erst danach den Tequila. Alles klar? →



„Silberner Tequila“, sagte das Mädchen, lachte und die Zähne blitzten, „das ist wichtig, das ist der Trick.“ Sie machte eine kurze Pause und blickte um sich. „Denn der Kellner gibt uns Mädchen jedesmal nur Wasser zu trinken.“ Als wolle sie mich belohnen, drückte sie mir nach dieser Offenbarung ein Küßchen auf die Wange. „Das Wasser“, fuhr sie fort, „haben wir schnell getrunken, dann wird nachbestellt. Für uns wieder

„Zum Schluß wird jeder Tequila, den wir nicht getrunken hatten, berechnet. *Intiendes?*“
Ich verstand. „*Nimo*“, rief ich, „noch eine Runde.“

Auch wenn die Azteken gewußt hätten, was sie mit den uralten Tequila-Traditionen unter den Touristen des 20. Jahrhunderts anrichten – sie hätten es sicherlich, davon bin ich überzeugt, nicht anders gemacht. Sie gelten als die ei-

gentlichen Erfinder des Tequila, zumindest eines Vorläufers davon. Noch heute ist überliefert, daß die Götter einen Blitz zur Erde sandten, der soviel Energie hatte, um eine Agave zu spalten und deren Saft zu kochen. Die Azteken glaubten diese Götter-Botschaft, kosteten den Saft und entdeckten den süßen, milchigen Drink, der Pulque genannt wurde und zum heiligen Wasser der Gottkönige des Reichs avancierte. Bereits um 200 nach Christus sollen die Menschen dieses schwach alkoholische Getränk genossen haben. Mit der Ankunft der Spanier endete nicht nur die Herrschaft der Azteken, sondern auch der Tequila ging in „spanischen“ Besitz über. Die Gottkönige verschwanden, die „Conquistadores“ nahmen

*Die Azteken
sind die
Erfinder
des Tequila
– für sie war
er ein Geschenk
der Götter*



sich des „heiligen Wassers“ an und destillierten es. Dies war die Geburtsstunde des Tequila.

Unser Kellner, dessen schwarze Haare wie hinlackiert auf der Stirn glänzten, brachte neue Gläser. Eines setzte er vor mir ab, das andere vor dem Mädchen. Es schien keinen Unterschied zu geben; die Gläser sahen völlig gleich aus. Der Kellner schaute das Mädchen nicht an. „Der Ober und die *Muchachos* teilen dann. All die nicht getrunkenen, aber bezahlten Tequilas.“ Sagte sie. Und: „Die Männer sind glücklich und betrunken, und glücklicherweise zu betrunken, um auf dumme Ideen zu kommen. Und wir Mädchen haben ein paar Dollars mehr.“

Tequila wurde mit der Zeit in Mexiko immer populärer, auch heute noch ist er in Geschäften, *liquor shops* und selbst in Apotheken im ganzen Land zu finden. Ihm wird nachgesagt, durch seine einzigartige Qualität vielseitig einsetzbar zu sein. Denn bei den Einwohnern ist der Glaube tief verwurzelt, daß Tequila Blut reinigen, Syphilis verhindern und als Aphrodisiakum erfolgreich eingesetzt werden kann. Selbst in der Volksmedizin wird er als Desinfektionsmittel für Wunden verwendet und erfüllt seinen Dienst auch als After-shave-Lotion und Insektenschutz, als Verdauungshilfe wird er

genauso geschätzt wie als Appetitanreger und hilft – in kleinen Mengen genossen –, das Cholesterin zu senken.

Liegt hier der Grund für den unglaublichen Weiterfolg dieses Drinks, der erst 1870 seinen Weg nach Nordamerika fand? Immerhin wollten die Amerikaner auch während der Prohibition nicht auf ihren geliebten Tequila verzichten, Schmuggler brachten ihn über den Seeweg ins gelobte Land. Doch erst die Fünfziger brachten dem Tequila den Erfolg. Und das Gerücht schließlich, er enthalte Mescaline, eine aus Kakteen gewonnene Droge, machte ihn berühmt.

Meinem Freund Giovanni habe ich die Geschichte nicht erzählt. Auf meinen Vorschlag ging er nur zögerlich ein, von nun an keinen silbernen Tequila mehr zu trinken und erst recht nicht zu spendieren. Nur noch den goldenen, der zwar teurer ist, aber letztendlich billiger kommt. Giovanni sagte: „Glaubst du nicht auch, Hemingway hätte eher den silbernen Tequila getrunken. Der ist echter, frischer. Weniger Firlefanz.“ Dabei rutschte er noch ein Stück tiefer in seinen Stuhl. Gleich würde er unter dem Tisch landen. Dann stürzte Giovanni den Inhalt des Glases seine Kehle hinunter, der verklebte Salzstreuer und die Limonenstückchen blieben auf dem zerkratzten Holztisch liegen, seit drei oder vier *shots* rührte er das Zeug nicht mehr an, der Salzstreuer war sowieso völlig verstopft, die Limonen höllisch sauer, und außerdem hatte ihm ein Tequila-Experte aus New York gesagt, Limonen und Salz sind für Tequila nicht fein genug, schließlich handle es sich um kein Bauerngetränk, und in einem Chardonnay schwämme auch

GELUNGENE MISCHUNG



DESPERADO
Als Aperitif zu jeder Tageszeit
2 cl Tequila weiß
2 cl Aperol
1 cl Martini dry
1 cl Lime Juice Rose's
Physalis, Orangenschale (abspritzen)

Cocktail statt Tequila pur? Playboys Rezepte für Klassiker und Specials



BLUE MARGARITA
4 cl Tequila weiß
1 cl Triple Sec
1 cl Blue Curaçao
2 cl Zitronensaft
Kumquats (auf Limettenscheibe)



TEQUILA SUNRISE
Auch bei Sonnenuntergang
4 cl Tequila weiß

5 cl Orangensaft
1 bis 2 cl Grenadine
Orangenscheibe,
Kirsche



EL DIABOLO
Teuflisch, verführerisch
4 cl Tequila weiß
bis 2 cl Creme de Cassis

1/2 Limette ausgepreßt
mit Ginger Ale auffüllen
Limettenstücke,
Cocktailkirsche



MEXICAN RED
Longdrink: fruchtig,
sanft und delikat
5 cl Tequila weiß
6 cl Orange

4 cl Maracuja
1 bis 2 cl Passionsfruit-Sirup
Erdbeere, Minze



GIANCARLO RONCATO, 40,
von der „Hoch 3 Bar“ im „Forum Hotel“, München, ist Barkeeper des Jahres 1999 („Gault Millau“)



kein Basilikum. Giovanni Bakken wurden rot. Dann hat der Experte meinem Freund noch erzählt, daß neulich jemand in Chicago eine Flasche Tequila für 2000 Dollar ersteigert habe, und er, der Experte, wisse gar nicht, wann jemand das letzte Mal für so viel Geld Whiskey oder Scotch gekauft hätte.

Giovanni grinste. Um uns herum saßen *fimadores*, mexikanische Arbeiter. Tagsüber gruben sie blaue Agave-Pflanzen, aus denen der Tequila gemacht wird, aus der Erde, und wir hatten vom Auto aus gesehen, wie sie die 40 Kilo schweren Pflanzen auf ihre Laster schleppten. Die Arbeiter tranken alle keinen Tequila, sondern Mescal. Mescal wird aus vielen verschiedenen Agavenarten und in fast allen



Gute Sitten

■ **STANDARD**
Ohne Reifezeit kommt kein Tequila aus: Standardqualitäten (White, Silver) genügen sechs Monate in Tanks, die keine Farbe

abgeben. Aus weißen Sorten läßt sich am besten eine „Margarita“ mixen (Rezept Seite 83). Gold-Varianten dagegen müssen mindestens ein Jahr im Faß gelegen haben, was aber für die Farbe oft noch nicht reicht; sie wird, wie bei jeder Spirituose üblich, mit Zuckerlikör korrigiert.

■ **LUXUS**
Lang faßgereifte Tequilas sind zum Mixen oder für das Ritual mit Salz und Zitrone oder Zimt und Orange zu hochwertig; sie sollten wie Cognac oder Malt Whisky pur getrunken werden (zum Beispiel Porfidio Single Barrel)



Regionen Mexikos produziert. „Im Mescal“, sagte Giovanni erfreut, als ob er mit Hilfe des Experten endlich ein kompliziertes Rätsel gelöst hätte, und rief nach dem Kellner, „schwimmt der Wurm. Niemals im Tequila. Niemals.“ Er ordert eine Flasche für die Arbeiter, und tatsächlich treibt eine Larve in dem trüben, weizenfarbenen Getränk. „Siehst du die Mädchen an der Bar?“

Hemingway hätte nie goldenen Tequila getrunken. Nur silbernen





flüsterte er mir später zu. Nur die blaue Agave der Gattung „Tequilana Weber“ eignet sich unter 400 verschiedenen Arten zur Produktion von Tequila. Alle zehn Jahre ist die Agave reif genug, um geerntet zu werden. Und nur das Herzstück der Pflanze, die sogenannte Pina, wird zur Tequila-Produktion verwendet.

Sie wird geviertelt, gekocht, um die Polymere (Verbindungen von Riesmolekülen) in Zucker zu überführen. Die gekochten Agaven werden zerkleinert und gemahlen, der süßfruchtige Saft anschließend mit Hilfe gezüchteter Hefen zum Gären gebracht und zweimal destilliert: „Tequila Silver“, auch Blanco ge-

antwortet ich etwas lauter als nötig.

Añejo, wie die Goldenen auch genannt werden, das sind Top-Qualitäten mit mindestens zwölfmonatiger Faßreife, die auch ohne Zitrone und Salz getrunken werden. Und: Tequila genießt eine ähnlich geschützte Herkunft wie Cognac oder Armagnac: Aus-

LEBENSART

nannt, wird so hergestellt und reift noch für drei bis sechs Monate in Eichenfässern zum Gold oder Oro heran.



Einer der Arbeiter setzte sich zu uns an den Tisch. „Muchachos, noch einen Tequila?“ fragte er. „Nur einen Añejo für uns“,

schließlich in der Gegend von Jalisco darf die Agave angebaut und destilliert werden, um sie ganz offiziell als Tequila verkaufen zu können.

Über Tequila sollte man eigentlich nicht reden, sagt mein Freund dann irgendwann noch, man sollte ihn trinken. Ich bestellte, und der Kellner brachte eine Flasche, und er stellte auch frische, aufgeschnittene Limonen und einen neuen Salztreuer, der genauso verstopft war wie der alte, auf den Tisch. Wir tranken die Flasche fast leer, und es wurde noch ein lustiger Abend, wengleich die Mädchen an der Bar sitzen blieben. „Morgen“, sagte ich zu Giovanni, „trinken wir wieder Tequila. Silbernen. Wie Hemingway dies getan hätte.“ Vielleicht würde mein Mädchen ja wieder dasitzen.

Mitarbeit: Michael Saur



Fotos: Holger Keller (4); Image Bank, Stock Food

werden. Nicht nur für unsere Schönheit.



NEU: JETZT MIT VERFEINERTEM AROMA.

MIT UND OHNE FILTER. KOSTENLOSE RAUCHPROBE? 0 180 5 / 33 99 55

FELLOWS. SCHMECKEN SO GUT, WIE SIE RIECHEN.