



Plaza Latina

Tequila - das blaue Gold Mexikos

Autor: Walter L. Brähler
Kamera: Joachim Krug
Ton: Hector Rodriguez
Schnitt: Roland Rossner
Produktion: Beatriz Oetling
Sendung: Plaza Latina
Sendedatum: 4. Juli 2000
Sendedauer: 30 Minuten



Der Tequila-Krieg - RealVideo

Tequila - das ist Mexiko. Mexiko - das ist Tequila. Er ist der Inbegriff der Mythen seines Herkunftslandes, der alten Welt der Machos und der Mariachis, selbst wenn er längst industriell hergestellt wird. Lange galt er vor allem als billiges Feuerwasser, inzwischen ist aus dem mühsam geernteten Saft der Blauen Agave ein weltweit gefragter Markenartikel geworden. Warum, das wollen wir Ihnen in der nächsten halben Stunde zeigen.

Moderation: Willkommen im Tequila Express. Fahren Sie mit uns und lernen Sie die Region kennen aus der der Tequila kommt. Lange hatte der Tequila nur ein Billig-Image, doch inzwischen genießt er nicht nur in Mexiko sondern auch international hohes Ansehen und seine Herkunft wird geschätzt, genauso wie beim Champagner und beim Cognac. Er darf nur aus dem Gebiet um die kleine Stadt Tequila kommen. Dort identifizieren sie sich mit ihrem Tequila, denn es steckt viel Tradition und viel Arbeit drin. Und Gottseidank wird die inzwischen auch honoriert.

Trocken ist das Land des Tequila. Hier in 1300 Meter Höhe wächst nichts außer Agaven. Die umso reichlicher. Seit 400 Jahren leben die Menschen davon. Mal besser, mal schlechter. Alle hier sind Tequila-Experten, kennen die unzähligen Legenden und sind fest davon überzeugt dass der indianische Name Tequila "schneidender Stein" bedeutet, weil die Blätter der Agave



so messerscharf sind wie der Obsidian.

Traditionell werden die Pflanzen im Alter von 8 oder 9 Jahren geerntet, dann sind die Agavenherzen, die sogenannten Pinas, am grössten und enthalten den meisten Zucker. Aus einer Pina lassen sich etwa 5 Liter Tequila gewinnen. Auch wenn es leicht aussieht, die Ernte erfordert Spezialisten, die sogenannten Jimadores. Mit der Coa, einem scharfen Messer, schneiden sie die Blätter ab, die schnellsten von ihnen in ein bis zwei Minuten. Die Gladiatoren der Tequila-Industrie.

Alfredo Ibarra schafft etwa 100 Agaven am Tag und verdient um die 50 Mark, das Dreifache eines normalen mexikanischen Arbeiters, allerdings nicht das ganze Jahr. Zwischen 30 und 40 Kilo wiegt eine Pina. Eine Arbeit, die es in sich hat. Alfredo Ibarra Jimador Es ist hart und man wird schnell müde. Ist sie auch gefährlich? Ja, das Messer ist extrem scharf. Auf was muss ein Jimador achten? Er muss wissen, wie man die Pina zuschneidet, wenn er das nicht weiss,, dann kann er sich ein Bein oder eine Hand abschneiden.

Ist das schon passiert? Gibt es viele Unfälle?

Alfredo Ibarra, Jimador: *Ja. Manchmal, wenn wir in die Berge gehen, dann stürzt schon mal jemand in die Agaven oder schneidet sich mit dem Messer.*

Geerntet wird das ganze Jahr, vorausgesetzt die Agaven sind reif. Die nötigen Kenntnisse bleiben in der Familie und im Familienverbund wird auch gearbeitet. Ein Erntetrupp besteht aus 10 bis 15 männlichen Verwandten. Alfredos Vater arbeitet schon seit mehr als 40 Jahren auf den Feldern. Seit einigen Jahren ist er zum Verwalter des Patrons, des Grundbesitzers, aufgestiegen. Die Pistole habe er nur, um notfalls auf Klapperschlangen zu schießen. Allerdings erwischte er auch schon mehr als ein Mal Diebe. Er selbst trinkt keinen Tequila, aber er kennt

sich aus.

Herminio Ibarra Verwalter: *Früher war die Ernte qualitativ besser, weil man nur ausgesuchte Agaven gepflanzt hat. Heute, wo es vor allem um die Menge geht, wird nicht mehr so auf die Qualität geachtet. Heute ist die Qualität ganz gut, aber früher war sie besser.*

Zur Zeit holt die Ernte von Agaven kaum Schritt mit der gestiegenen Nachfrage, denn die Tequila-Industrie boomt. Vor zwei Jahren noch gab es zuviele Agaven und zahlreiche Felder lagen brach. Das rückt sich jetzt. Agaven sind knapp, ihr Preis hat sich innerhalb eines Jahres verzehnfacht. Trotzdem ist auch Luis Ramiro Cortez, der Grundbesitzer, nicht so recht glücklich über die grosse Schere zwischen Angebot und Nachfrage, denn die Kosten sind explodiert. Seine Pflanzung gehört zu den wenigen, die nicht im Besitz von Investmentgesellschaften und internationalen Spirituosenkonzernen sind.

Luis Ramiro Cortez, Grundbesitzer: *Auf unseren Ländereien gibt es im Moment zu wenig Agaven, die Böden sind ausgelaugt und es kostet viel Geld, Agaven zu pflanzen. Die Samen sind teuer geworden, genauso wie die Düngemittel und die Unterhaltung der Felder, schliesslich müssen wir 7 bis 8 Jahre lang in sie investieren. Bis jetzt jedenfalls wird das von der Tequila-Industrie noch nicht angemessen honoriert und deshalb wird sie noch einige Zeit schwer unter dem Mangel zu leiden haben.*

Die Nachfrage nach Agaven ist seit Anfang der 90er Jahre sprunghaft gestiegen, denn seitdem hat sich die jährlich Tequila-Produktion mehr als vervierfacht. Vor allem der Export in die USA, nach Europa und Japan hat stark zugenommen. Niemand hatte diese Entwicklung vorausgesehen. Inzwischen kommen die grossen Hersteller mit der Produktion kaum noch nach.

Ein aufwendiges Verfahren. Zunächst werden die Agaven zerkleinert, dann

mit Wasser oder Dampf gekocht und schliesslich werden die Fasern unter grossem Druck ausgepresst. Mehrmals, bis kein Tropfen Flüssigkeit mehr in ihnen enthalten ist. Früher wurden dazu grosse Mahlsteine verwendet, heute bedient man sich moderner Technik. Der braune Most, der aus der Pflanze gewonnen wird, schmeckt leicht süsslich. Es folgt die Fermentierung, d.h. der Most gärt in speziellen Tanks und bildet verschiedene Alkohole. Schliesslich werden die geschmacklich wertvollen Alkohole von den weniger wertvollen Alkoholen und vom Wasser getrennt, bei einer Temperatur von 80 bis 90 Grad. Die Destillation wird bis zu zwei Mal wiederholt.

Das Ergebnis ist der Tequila blanco, der "weisse Tequila" mit einem Alkoholgehalt von mindestens 38 und höchstens 46 Prozent. Ruht der Tequila dann noch einige Tage vor der Abfüllung, bezeichnet man ihn als "joven", "jung" lagert er länger als 60 Tage in Eichenfässern heisst er "Reposado", "ausgeruht" und mehr als 1 Jahr "Anejo", "alt".

Im letzten Jahr wurden in Mexiko über 190 Mio Liter Tequila erzeugt. Etwa die Hälfte davon ging in den Export, zu 80 Prozent in die USA. 500 Tequila- Marken gibt es, von rund 60 Herstellern. Die Grossen der Branche sind Sauza, Cuervo, Herradura, Cazadores und Don Julio. Bei faast allen spielt mittlerweile ausländisches Kapital eine entscheidende Rolle. Die schleichende Enteignung des mexikanischsten aller Getränke, obwohl der Ursprung geschützt wird.

Der Legende nach ist der Tequila ein Geschenk der Götter. Ein Blitz war in die Agave gefahren und der herausfliessende heisse Saft galt den Indianern als heiliges Getränk und blieb den Priestern vorbehalten. Als die Spanier die Destillationstechnik mitbrachten, entstanden die ersten Brennereien, obwohl sie den Tequila wegen seines "verderblichen Einflusses" auf die öffentliche Moral eigentlich gar nicht schätzten. Doch vielleicht begann der Siegeszug der

Blauen Agave gerade deshalb.

Heute lebt der Mythos fort in Filmen und Fernsehserien, der Mythos von den starken Männern und den leidenschaftlichen Frauen, von Tapferkeit und Stolz, aber auch von Enttäuschung und Trauer. Tequila, das ist das Öl des mexikanischen Machismus, der Kampf um Macht und Ehre, wenn es sein muss bis zum Tod. Aber wo so viel Gewalt, da darf auch die Romantik nicht fehlen. Mit Tequila trinkt sich der Macho Mut an, wenn er um die Hand seiner Geliebten anhält, damit ertränkt er seinen verletzten Stolz, wenn sie ihn abweist. Hauptsächlich aber geht es um den Fortbestand der alten Familienclans und um den Zusammenhalt und die Mehrung ihrer grossen Ländereien, manchmal auch um den Freiheitskampf Mexikos und die soziale Revolution. So oder so, Tequila, das war lange die Freiheit der grossen Patriarchen.

An den Mythos glauben die am allerwenigsten, die vom Tequila leben. Ihre Realität heisst Abhängigkeit und nicht Freiheit. Alfredo Ibarra verdient zwar im Moment ganz gut, aber vor drei Jahren noch, wollte ihn niemand beschäftigen, denn der Tequila-Absatz blieb hinter den Erwartungen zurück. So war das im Verlauf der letzten Jahre mehrfach. Wenigstens wohnt er bei seinen Eltern, im selben Dorf wie seine Verwandten. Das macht alles erträglicher. Etwa 500 Pesos, umgerechnet 100 Mark in der Woche braucht seine Familie, um überleben zu können. Normalerweise reicht ihr Verdienst für kaum mehr als für Tortillas, doch da sie zur Zeit alle Arbeit haben, gibts auch häufiger Fleisch.

Als er vor zwei Jahren arbeitslos war, ging Alfredo illegal in die USA und arbeitete als Tomatenpflücker. 70 Dollar täglich bekam er, fast das Dreifache wie hier. Trotzdem kam er zurück. Die Familie hat ihm gefehlt und er musste sich ständig vor der Polizei in Acht nehmen.

Alfredo Ibarra Jimador: *Die*

Mehrheit geht in die Vereinigten Staaten. Das versteh ich nicht. Das ist doch eine reiche Gegend wegen des Tequila. Klar, das ist eine reiche Gegend, aber nur für die, die Agavenpflanzungen besitzen. Wir, die wir keine haben, wir sind arm.

Alfredos Bruder arbeitet heute noch in den USA. Nur deshalb kann er sich ein solches Haus leisten, selbst wenn er im Moment wenig davon hat.

Zurück im Tequila-Express. Jeden Samstag fährt er von Guadalajara nach Tequila, vorbei an abgeernteten Feldern. Eine touristische Attraktion, Mariachis eingeschlossen. Genauso der Tequila. Aus Sicherheitsgründen wird er in Plastikbechern serviert, wie auch das Essen. Der Fahrpreis knapp 100 Mark. Ein Tagesausflug bei dem keine Kehle trocken bleibt.

Moderation: *Den Tequila trinkt man normalerweise aus kleinen Gläsern, den sogenannten Caballitos, Pferdchen genannt, eigentlich nie aus solchen Plastikbechern. Man trinkt ihn vor dem Essen und zu vielen Gelegenheiten. Doch vor allem wegen seiner internationalen Wertschätzung steigt der Absatz ständig. Doch mitten im Tequila-Boom ist den Mexikanern der Schrecken in die Glieder gefahren, denn die Blaue Agave wird von einer geheimnisvollen Krankheit bedroht und die gefährdet die Existenz einer ganzen Region und das Selbstbewusstsein eines ganzen Landes.*

Mittlerweile sind 40 Mio von insgesamt 180 Millionen Agavenpflanzen befallen, mehr als 20 Prozent.

Wie sich die Krankheit überträgt, wissen wir nicht.

Eine Krankheit ohne Gegenmittel.
Agaven-Aids.

Rafael Soltero Biologe: *Bisher kennt man nur einige Umweltbedingungen, wie die Temperatur und die Feuchtigkeit der Böden, die möglicherweise die Krankheit*

*beeinflussen, aber bis jetzt weiss man
über die Faktoren nicht genug.*

Rafael Soltero ist Biologe. Er vergleicht gesunde und kranke Agaven, um dem Geheimnis der Krankheit auf die Spur zu kommen. Eigenartigerweise sind nur die Blauen Agaven befallen, genau die, die für den Tequila benötigt werden, seit der deutsche Biologe Franz Weber Anfang des 20. Jahrhunderts festgestellt hat, dass sie die grösste Rendite versprechen. Seitdem sind die Blauen Agaven genetisch absolut identisch. Freie Bahn für Pflanzenepidemien wie die Machitez.

Rafael Soltero Biologe: *Die Wurzeln der Pflanzen sterben ab, d.h. es gibt keine Versorgung mit Wasser und mit Nährstoffen, um die Pflanze am Leben zu erhalten. Wir haben es mit einer Machitez zu tun. Der nächste Schritt ist das vollständige Absterben und der Verlust der ganze Pflanzung.*

Rafael Soltero forscht an der Universität von Guadalajara nach den Ursachen der Machitez. Sie scheint durch ein aggressives Bakterium und einen Pilz hervorgerufen zu werden. Ihre Ausbreitung wird möglicherweise durch die intensive Verwendung von Düngemittel- und Schädlingsbekämpfungsmitteln gefördert und durch die dichte Bepflanzung pro Hektar - eine Folge der grossen Nachfrage. Weil diese niemand rückgängig machen will, entwickelt Rafael Soltero neue Abwehrstrategien. Dabei nutzt er die Widerstandskraft anderer Agavenarten und baut deren Gene in die Zellkeime von Blauen Agaven ein. Nur eine Gen-Auffrischung scheint der Blauen Agave noch zu helfen. Aber bisher funktioniert das nur im Modell. Im Freilandversuch hat er seine Theorie noch nicht beweisen können, auch wenn es in Mexiko längst nicht solche Widerstände gegen die Gentechnik gibt, wie in Deutschland. Und dann gibt es noch ein ganz entscheidendes Problem.

Rafael Soltero Biologe. *Die geschätzte Ursprungsbezeichnung bezieht sich auf die ausschliessliche*

Verwendung von Blauen Agaven bei der Herstellung von Tequila.

D.h. es wird zumindest in nächster Zeit keinen Gen-Tequila geben.

Unser Zug ist mittlerweile in Tequila angekommen. Ein kleines Städtchen, dessen Bewohner vom Ruhm zehren, die Wiege des mexikanischsten aller Getränke zu sein. Davon abgesehen wäre es ein Ort wie viele andere, wenn es sich nicht jeden Samstag auf die Touristen vorbereiten würde, die in Scharen mit dem Tequila-Express ankommen. Folkloristische Darbietungen und Mariachi-Musik wechseln sich ab mit dem Verkauf von Reisemitbringseln und mit Glamauk. Und dazwischen immer wieder Informationen zur Tequila-Herstellung. Und zum Abschluss ein Volks-Tanz. Mexiko, wie es sich den Touristen am liebsten zeigt.

Angeheitert und voller Informationen beginnt die Rückreise. Vom Agaven-Aids und der Gefahr für den Tequila, den Stolz Mexikos, haben sie übrigens nichts gehört.

Moderation:*Aber das mexikanische Selbstbewusstsein ist auch noch aus noch ganz anderen Gründen angeknackst, denn die grossen Tequilafirmen gehören inzwischen grösstenteils zu internationalen Getrnkekonzernen und den teuersten und international anerkanntesten Tequila produziert keine mexikanische Traditionsfirma, sondern ein "Ausländer", der so gar nichts mexikanisches an sich hat - auf der grünen Wiese im noblen Ferienparadies Puerto Vallarta.*

Auf den ersten Blick hat Puerto Vallarta nur noch wenig mexikanisches an sich. Ein internationaler Ferienort, der vor allem von Amerikanern, Kanadiern und Europäern besucht wird. Bis 1964 ein Fischerdorf, wurde es durch den Film "Die Nacht des Leguan" und durch die Romanze zwischen Richard Burton und Liz Taylor schlagartig berühmt. Nichts blieb wie es war.

Heute mischen sich hier, let Sat

Schicki-Micki und Pauschaltouristen. Und in den Luxus-Restaurants von Puerto Vallarta pflegt man die gleichen Moden wie in den Yuppie-Bars und Edel-Hotels von New York und San Francisco. Der Premium-Tequila hat den Single Malt Bourbon verdrängt, und er wird nicht aus dem Caballito, sondern aus dem Cognac-Schwenker genippt, in enger Nachbarschaft zu Champagner und Kaviar. Als Martin Grassl 1990 zum ersten Mal nach Mexiko kam, gab es noch keinen Premium-Tequila. Heute produziert er in seiner neuen Fabrik den teuersten, der überhaupt zu haben ist und niemand bestreitet dessen Qualität, die er ständig im eigenen Labor überwachen lässt. Als Marketingfachmann hatte er viele Tequila-Destillieren und deren aus seiner Sicht veraltete Produktions- und Hygienestandards kennengelernt. Das war seine Marktlücke. Damals mietete er eine Brennerei und kreierte die Marke Porfidio. Der Erfolg war durchschlagend. Aber erst heute kann er seine Ideen voll verwirklichen.

Martin Grassl, Tequila "Porfidio":

Ich habe versucht hier in Mexiko europäische Produktionsverfahren einzuführen, so wie sie auch bei der Herstellung von Obstbränden in Deutschland benutzt wird.

Das wichtigste für ihn ist die sorgfältige Auswahl reifer Agaven. Darum kümmert er sich selbst. Entscheidend ist auch, dass die Agavenherzen nur mit Dampf gekocht, nur einmal gepresst und dass keine Gärmittel bei der Fermentierung verwendet werden.

Es sind kleine Mengen, die er mit seinen 25 Mitarbeitern rund um die Uhr herstellt. Eher eine Manufaktur, als eine Fabrik, aber das ist Absicht und nicht ohne Stolz zeigt er sie Besuchern. Und es reicht gerade mal für 200.000 Liter Tequila im Jahr, während die grossen Hersteller einige 10 Mio. Liter produzieren. Aber während dort der "Reposado" oft in ausgemusterten amerikanischen Whiskey-Fässern reift, verwendet

Martin Grassel neue amerikanische oder französische Eichen-Fässer und auch nur einmal. Er hat nicht das Gefühl, das sein Tequila bei Preisen zwischen 200 und 1000 Mark pro Flasche zu teuer ist. Der Markt jedenfalls nimmt sie ihm ab, sogar eine Sorte zum stolzen Preis von 2000 Dollar. Seine Rechnung geht auf.

Martin Grassl Tequila "Porfidio":

Es gibt ueberall auf der Welt Menschen, die nur das Beste wollen, in Amerika und in Mexiko genauso wie in Deutschland oder in Japan.

Trotzdem: Martin Grassel hat viel für die Aufwertung des Tequila getan, andere mussten nachziehen. Auch in Mexiko wächst sein Absatz. Die 2000 Dollar-Flasche ist besonders beliebt als Geschenk von Baufirmen an Politiker. Sein Erfolg hat die Mexikaner wachgerüttelt. Seine Frau.

Paloma Grassl: *Zuerst können sie es gar nicht glauben, dass er das alles alleine geschaffen hat, ohne eine mexikanische Familie im Hintergrund, sie glauben, dass es Ponciano Porfidio wirklich gibt, aber dann sind sie voller Anerkennung.*

"Ponciano Porfidio", Martin Grassels Marketing-Strategie, ist aufgegangen, vielleicht sogar, weil er kein Mexikaner ist.

Um sich zu betrinken ist dieser Tequila zu schade - und zu teuer. Doch es gibt ja genug andere. Aber selbst die billigste Flasche kostet mittlerweile mehr als 20 Mark.

Im Zug steigt mit jedem Kilometer die Fiesta-Stimmung, schliesslich ist der Tequila im Fahrpreis inbegriffen.

Moderation: *Ob sich das gehobene Image des Tequila allerdings auf das Kaktus- und Sombrero-Image Mexikos auswirkt, darf man bezweifeln, denn das wird vor allem von Hollywoodfilmen geprägt, und die haben auch die Mode aufgebracht, dass man Tequila mit Salz und Zitrone trinken muss.*

Trotzdem, in Mexiko sind sie stolz auf ihren Tequila, obwohl er im umliegenden Land kaum getrunken wird.

Mexiko, dort wo es am mexikanischsten ist. Ein Abstecher in die Wüste. Eine Stadt, die nur durch einen 2,3 Kilometer langen Tunnel mit dem Auto zu erreichen ist. Real de Catorce. Erst am Wochenende ist hier etwas los. Unter der Woche ist es eine Geisterstadt.

Dabei hatte es Ende des 19. Jahrhunderts über 20.000 Einwohner. Heute sind es rund 1000 und das ist schon eine deutliche Zunahme gegenüber den letzten Jahrzehnten. Aber eine Cantina gibt es natürlich trotzdem. Und dort steht der Tequila zwar im Regal, aber es wird Bier getrunken. Der Tequila ist für die meisten Mexikaner zu teuer geworden. Ein Glas kostet um die 4 Mark, wer kann sich das bei einem Tagesverdienst von 15 Mark schon leisten. Auch Felipe Frias nicht, selbst wenn er als Fremdenführer arbeitet und etwas besser verdient.

Der letzte, der hier Tequila getrunken hat, war der amerikanische Schauspieler Brad Pitt. Denn der Ort ist jetzt von Hollywood entdeckt und mit Beschlag belegt worden. Mit grossem Aufwand wird eine geheimnisvolle Action-Komödie gedreht: The Mexican. Mit Julia Roberts und Brad Pitt. Doch die Stars bekommt niemand zu sehen. Totale Abschirmung. Kameras unerwünscht.

Wenigstens gibt es für einige Wochen Arbeit, Arbeit, die es sonst in Real de Catorce kaum noch gibt. Felipe Frias zeigt warum: Verfallene Silberminen. Während hier im 18. und 19. Jahrhundert die reichsten Silberminen Mexikos betrieben wurden, verliessen deren Besitzer in den Wirren der mexikanischen Revolution das Land, spätestens 1910. Davon hat sich der Ort nie wieder erholt, obwohl Felipe Frias selbst noch bis 1990 in einem der wenigen verbliebenen Bergwerke gearbeitet hat. Doch dann warf die Mine nicht mehr genug ab und es wurde ihm zu gefährlich. Denn in

Real de Catorce wurde zwar viel Geld gemacht, aber es hat auch unzählige Leben gekostet. Ein Ort voll von unheimlichen Geschichten.

Felipe Frias, Fremdenführer: *In solchen Minen begegnet einem der Jergas, der Teufel. Er erscheint einem Minenarbeiter, wenn er allein unterwegs ist. Er täuscht ihn, zieht ihn tiefer in die Mine herein und er schlägt ihn. Aber es hat auch etwas Gutes und gefällt den Leuten, weil er sie manchmal auf grosse Silberadern stößt. Wenn das geschieht, dann gibt die Mine viel Arbeit.*

Wo der Teufel allgegenwärtig, das ist Gott nicht fern. An den Wochenenden kommen nicht nur die Touristen, sondern auch Scharen von Gläubigen. Real de Catorce ist ein Wallfahrtsort. Und Kranke, die es sich leisten können, bezahlen ihre eigene Prozession, damit ihnen geholfen werde.

Die Filmleute haben sich die Mystik des Ortes zunutze gemacht. Aus der alten Münze wurde ein schmutziges mexikanisches Hotel der 60er Jahre. Doch die Geschichte spielt in mindestens zwei Jahrhunderten. Es geht um die Minen und eine verwunschene Pistole, doch vor allem geht es um eine Liebesgeschichte zwischen Brad Pitt und Julia Roberts. Die haben sich hier wohlgefühlt.

Felipe Frias, Fremdenführer: *Hier gibts keine modernen Hotels, keine Telefone, kaum Kommunikationsmittel. Das gefiel ihnen. Ein typische mexikanisches Städtchen, aber wie früher.*

Das einzige Foto. Die beiden sollen sich tatsächlich nahergekommen sein, nach einigen Gläsern Tequila. Das beste Getränk der Welt sollen sie gesagt haben. Doch jetzt weiss niemand, ob Real de Catorce noch so bleibt, wie es war.

Franz. Tourist: *Ich glaube Real de Catorce wird sich verändern. Viele Leute, viele Amerikaner werden wissen wollen wie es hier aussieht,*

*wo der Film entstanden ist, aus
Neugier. Real wird sich sicher
verändern, aber die Wüste nicht.*

Der Tequila, das ist Mexiko, wie die
Wüste, die Kakteen und der faule
Mexikaner mit Sombrero. Dieses Bild
lässt sich nur schwer verändern, vor
allem dann nicht, wenn es immer
wieder von Filmen bestärkt wird.
Dabei haben sich sowohl Mexiko wie
auch der Tequila längst verändert.

Moderation: *Unsere Reise nähert
sich dem Ende, aber ich muss Ihnen
gestehen, dass mir der Tequila auch
vorher schon wirklich gut geschmeckt
hat und dass ich es immer wieder
bedauere, dass man in Deutschland
keinen guten Tequila bekommt, oder
nur ganz selten. Aber vielleicht
ändert sich das ja. Dem Tequila
jedenfalls wäre es zu wünschen. In
diesem Sinne: Salud. ☐*

Am 4. Juni 2000, 13.15 Uhr im Ersten

Tequila Links
Tequila - aber ohne Hut