

Der Geist der Agave

Im Hochland von Tequila wird der gleichnamige Schnaps gebrannt. Eine aufwendige Prozedur, bis endlich in der Flasche ist, was an den Bars der Welt für Stimmung sorgt

TEXT: ANNE HUFFSCHMID, FOTOS: HOLGER KEIFEL



Der Mann steckt bis zum Hals im Fass, nur der Kopf ragt aus der braunen Flüssigkeit. Süßlicher Gärgestank liegt in der Luft, das Fabrikgewölbe aus Backstein und Holz ist voller Dampf. Stoisch blickt der Mann über den Rand der Holztonne an der Besucherin vorbei. Er kennt diese faszinierten Blicke.

Was er mit dem Rest seines Körpers tut, ist nicht zu sehen. Nichts Ungehöriges, wird versichert, er rühre und filtere nur das süße Honigwasser, *aguamiel*, so, wie es bei anderen Herstellern längst die Maschinen machen. *Aguamiel*, der Saft der Agave, ist die Grundlage für den Stoff, aus dem die Träume vom wilden Mexiko



Der Strunk der Blauen Agave gleicht einer riesigen Ananas und ist ähnlich schwer wie sein Träger, ein Landarbeiter. Nach der Ernte wird die *piña* zwei Tage lang ausgekocht



In endlosen Reihen wachsen die stacheligen Agaven im Hochland von Tequila

Tequila ist heute Big Business. Die größten Plantagen sind schon in ausländischer Hand

sind: Tequila, Agavenschnaps, einst Göttertrank und „Gleitmittel des Machismo“, so der mexikanische Kulturkritiker Carlos Monsiváis, und heute Mexikos Exportschlager. „So scharf, als ob eine rollige Katze deine Kehle hinunterläuft“, wie mir ein Kenner vorschwärmte. Und, wenn er gut ist, ebenso geschmeidig.

Doch gut ist nicht gut genug für Don Felipe. Er ist einer der wenigen, für den die Schnapsbrennerei noch ein Handwerk ist. Den besten Tequila weit und breit will er machen, keine „Schweineereien“ wie die Massenproduzenten – und deshalb auf die altbewährte Art.

Die Augen funkeln in dem sonnengebräunten Gesicht, wenn der alte Herr im hellblauen Kittel mit zittriger Stimme über die Großen seiner Branche wettet. In kleinen Schlucken schlürft er seinen Kaffee in der Bar direkt gegenüber von seinem Familienbetrieb „El Tapatio“. Aus dem Radio plärren Mariachi-Geigen. Don Felipe kratzt verlegen durch die silbergrauen Bartstoppeln – auch heute wieder keine Zeit zum Rasieren gehabt. Immer muss er raus aufs Feld, nach dem Rechten sehen, tagein, tagaus. Eben erst hat er die Bar betreten, ganz aufgelöst, weil ein paar Baby-Pflanzen nicht anwachsen wollen. „Der vergisst glatt das Essen“, meint sein Sohn Carlos, neulich sei er in Tokio im Hotelfoyer einfach umgekippt.

Tokio? Don Felipe grinst verschmitzt und fährt sich durchs schütterte Haar. Oh ja, nicht nur der mexikanische Präsident verlange gelegentlich nach einem Fläschchen „Tesoro de Don Felipe“, dem „Schatz des Don Felipe“, auch Barkeeper in New York sollen ihn schon blind erkennen, heißt es. Ein paar Kisten der Spitzenmarke „El Paraíso“ werden mittlerweile in so exotische Länder wie Japan, Ägypten oder Deutschland verschifft.

Wir gehen über die Straße in Don Felipes verstaubtes Büro: Aus klapprigen Sekretären quellen Papier-

berge, an den schmutzigen Wänden hängen verblichene Bilder von tanzenden Frauen und Lasso schwingenden Sombrero-Männern, über allem baumelt eine nackte Glühbirne. Draußen strahlt eine kalte Morgensonne über dem sanft gewellten Land. Die Farben leuchten: die rote schlammige Erde, das saftige Grün der Büsche und schließlich dieser bläuliche Schimmer über den Feldern im Hochland um das Städtchen Arandas.

Überall recken sich die blaugrünen Lanzen der Weber-Agave, die kaktusartige Mutterpflanze aller Tequila-Produktion, gen Himmel. Vor 60 Jahren brachte Felipes Vater seine Fabrik auf freiem Feld mit nichts als einem uralten Mahlstein aus dem letzten Jahrhundert zum Laufen. Heute werden hier 800 bis 1000 Liter Tequila am Tag produziert – bescheiden im Vergleich zu Großproduzenten wie dem Marktführer „Casa Cuervo“, der es auf 200000 Liter bringt. Dafür muss „El Tapatio“ bislang keinen Peso für Publicity aufbringen. Die Kunde vom Qualitäts-Tequila verbreitet sich von Mund zu Mund, und immer gibt es mehr Bestellungen, als Don Felipe befriedigen kann.

Wir stapfen zwischen Bergen von nassen Agavenstrunken, jeder 50 bis 80 Kilo schwer, die auf dem Hof noch ein wenig gären, bevor sie auf großen Blechen in die Öfen zum Einkochen gehievt werden. Wieder dieser Geruch, der schon besoffen macht. Drinnen werden die weich gekochten Agavenherzen dann in einem steinernen Rondell von *la tahona*, dem schweren Mühlenstein, so lange zermahlen, bis ihr Saft austritt – süß wie Honigwasser. Arbeiter mit nackten Oberkörpern balancieren die Holzbottiche voll *aguamiel* zu jenem Fass, wo der Mann drinsteht. Er ist vollkommen nackt und rührt den Extrakt mit Händen und Füßen. Anschließend wird der Saft in kupferne Brennkolben geleitet und zu Alkohol destilliert – zweimal, bis die



Nach acht Jahren sind die Pflanzen reif. Mit der *coa* werden die Blätter abgeschlagen

Flüssigkeit wasserklar heraus plätschert und zur Lagerung geleitet wird. Überall sind kleine und größere Holzfasser bis unter die Decke gestapelt, alle versiegelt nach den Auflagen des Tequila-Rates, des „Consejo Regulador del Tequila“, einer Selbstregulierungsinstanz der Branche.

Das sei ja noch alles in Ordnung, aber die neuen Vorschriften des Staates, die Messungen über Chemie- und Pestizid-Rückstände, bringen Don Felipe, den alten *tequilero*, in Rage. Vor allem die Handbücher über korrekte Tequila-Herstellung, die kürzlich verteilt wurden. „Das ist, als ob ich einem Priester ein Handbuch übers richtige Beten unterjubeln wollte“, ereifert er sich.

Bedrohlicher als die lästige Bürokratie aber findet der alte Mann die Aussicht, dass es bald gar keine Agaven mehr geben könnte. Während wir in seinem klapprigen Pick-up durch Felder tuckern, zeigt er zwischen den türkisfarbenen Hainen mit den majestätischen Pflanzen auf die Flecken von Ödland: trostlose Büsche, ein paar halb verdorrte Pflanzen, weithin stoppeliges Feld. Kältewellen, heimtückische Plagen, aber auch die Dumping-Politik vieler Kollegen, die den Bauern „lächerliche Preise“ für ihre Ernte zahlen, drohen dem Anbau den Garaus zu machen. „Die Agave wird eines Tages ganz verschwinden“, sagt Don Felipe leise, den Blick in die Ferne gerichtet.

Der mächtigen Konkurrenz aus dem Hause Cuervo sind derlei Sorgen fremd. „Sieh mal das Schild“, sagt mir stolz die schöne PR-Chefin Araceli, die eine Abordnung des britischen Wirtschaftsministeriums durch die *tierra del Tequila* leitet, und lächelt ihr verführe-



rischstes Lächeln. „Willkommen im Land von José Cuervo“ steht da geschrieben, auf einem Pflöck mitten in der wüstenfarbenen Landschaft an der Autobahn durch den Cañon Azul, die blaue Schlucht zwischen der nordmexikanischen Metropole Guadalajara und dem pittoresken Kleinstädtchen Tequila. Es ist mit seinen 20 Destillieren das Herz der boomenden Branche.

Am Rand einer der riesigen Agavenplantagen der Firma wird der erste Zwischenstopp eingelegt. Nachdem die bleichen Briten mit zünftigen Strohhüten versorgt sind, stellt uns die große schlanke Frau in dem für den Norden so typischen *charro*-Look – streng zurückgekämmtes Haar, weißes Hemd, enge schwarze Hose – einen wortkargen Mann mit derben Händen vor, den Erntearbeiter Ismael. *La jima*, wie die Ernte der Agavenherzen heißt, wird wohl nie durch Maschinen ersetzt werden können. Es ist eine Kunst für sich, wie Ismael einen Fuß zielsicher in dem stacheligen Gewächs platziert, sich mit dem anderen abstützt und mit einem scharfen Rundspaten, *la coa*, in Windeseile die schwertförmigen Blätter abschlägt, bis nur noch der ananasähnliche Strunk, *la piña*, übrig bleibt.

Geerntet wird jeden Tag, immer in den Morgenstunden vor der Mittagshitze. Ein *jimador* ist nicht nur ein



Die Cantina „La Capilla“. In Tequila leben Tausende vom Agavenschnaps

**Wem Tequila,
der Trank
der Götter, zu
Kopf steigt,
der fühlt sich
zu Hohem
berufen**

besonders geschickter Landarbeiter, sondern zudem angesehener Agaven-Experte. Nur er erkennt an den sich braun verfärbenden Blättern, den *pencas*, wann eine Pflanze – nach acht bis zwölf Jahren – reif ist für die Ernte. Und er weiß am besten, wie deren kleine Ableger, die *hijuelos*, ausgehoben und in neuem Boden wieder eingepflanzt werden müssen, um den Fortbestand der Spezies zu gewährleisten.

Die Berufung zum *jimador* wird offenbar vererbt. Seit mehr als 30 Jahren arbeitet Ismael, wie vor ihm Vater, Großvater und Urgroßvater, mit Spaten und Machete in den Agavenhainen, sein 15-jähriger Sohn freut sich schon auf die erste eigene *jima*.

Traditionspflege steht überhaupt ganz oben im Marketing der Cuervos, die heute mehr als 60 Prozent allen Tequilas in die Welt verkaufen und sich auf ihre stolze Pioniervergangenheit berufen können: Firmengründer José María Guadalupe Cuervo erhielt 1795 als Erster eine offizielle Lizenz zur Herstellung von „Mezcal-Wein“.

So alt ist auch das Herzstück des Konzerns, das Anwesen „La Rojeña“ im Zentrum des Städtchens Tequila. In den wuchtigen, warmgelben Gemäuern mit ihren geschwungenen Portalen und den verschnörkelten Steinreliefs ist man perfekt auf Besucher eingestellt. Mehrmals am Tag werden kostenlose Führungen durch die koloniale Pracht des Geländes angeboten, kleine Blauhelme und sechssprachige Broschüren liegen bereit. Selbst im Verwaltungstrakt plätschern Kachelbrunnen; vornehm verwitterte Holzmöbel, die Ahnengalerie der Firmengründer und Urkunden aus aller Welt zeugen vom Reichtum dieser mexikanischen Dynastie, die sich durch alle Zeiten hinweg erhalten hat. In den sterilen Fabrikhallen keine halb nackten Männer, sondern blitzblanke Maschinen und riesige

stählerne Brennkolben anstelle der altmodisch anmutenden Kupferkolben. Draußen gibt es gar ein firmeneigenes Chemielabor. Nur der Gestank ist der gleiche und der süßliche Dampf, der hinter den hölzernen Ofentüren hervorquillt. Auf einem Laster werden die ausgepressten Agavenfasern entsorgt, bislang nur als Müll oder minderwertiges Viehfutter, das – nach prähispanischem Vorbild – allerdings vielseitig genutzt werden könnte: als Füll- und Baumaterial, zur Herstellung von Stoffen und Papier. Allein, es fehlt an Geld.

Aber davon erfahren die Gäste wenig, die am Sonnabend mit dem von „La Querencia“, einer weiteren Destillerie, gesponserten Tequila-Express durch das Hochland von Tequila fahren, eine Art Butterfahrt auf mexikanisch. Treffpunkt ist die orange gekachelte Bahnhofshalle in Guadalajara, wo ein Trupp schwarz gewandeter Mariachis zum guten Morgen aufspielt. Weiß livrierte Kellner nehmen die Fahrgäste an den Türen in Empfang, „Welcome to the Agave Land“, Tablett mit Mixgetränken werden herumgereicht, pur gibt es den Schnaps zu dieser Tageszeit dankenswerterweise nur auf Anfrage. Die blutjungen Musiker arbeiten sich mit angestrengtem Lächeln durch die engen Sitzreihen, schon tanzen die ersten Gäste in den Gängen. Wie eine Sommergrippe verbreitet sich die gute Laune, während draußen weitgehend unbeachtet die herbe Weite des Bundesstaates Jalisco vorüberauscht: majestätische Kakteen und halb verfallene Haciendas unter dramatischer Wolkenpracht.

Solch modernes Marketing ist Don Felipe, dem Patriarchen der alten „Tapatio“-Destillerie, fremd. Und doch sieht auch er die Zeichen der Zeit und will seinen Söhnen vor seinem Ableben noch eine funkelnegele Fabrik hinstellen – Tradition hin oder her. Voller Stolz schlurft der gebeugte Herr durch die Gerüste und halbfertigen Mauern, aus denen direkt neben den dampfenden Holzbottichen ein neues Tequila-Zeitalter aus Fließbändern, Aluminiumbecken und Flaschenzügen entstehen soll. Auch eine Abfüllmaschine wartet, noch eingepackt, auf ihren Einsatz – bis jetzt wird noch jede Flasche aus dem Hause „Tapatio“ per Hand abgefüllt und verkorkt.

Die einzige Crux an der Sache: „Für das Neue interessiert sich ja niemand. Reporter aus aller Welt wollen immer den Mann im Holzfass fotografieren“, beschwert sich Don Felipe. Die Vertreterin einer Vertriebsgesellschaft aus Detroit sei neulich gar in Tränen ausgebrochen, als sie erfuhr, dass die uralten Fabrikmauern abgerissen werden sollen. Wieder kämmt der alte Mann sein schütteres Haar mit den Fingern der linken Hand. „Wir werden sie halt noch eine Weile erhalten, weil die Amerikaner nicht wollen, dass sie verschwindet“, sagt er dann. Und blinzelt listig, so, als fände er das selber ziemlich paradox.

*Anne Huffschild, 1964 geboren, lebt als freie Autorin in Mexiko-Stadt und berichtet unter anderem für die Tageszeitung über Mexiko und Lateinamerika.
Holger Keifel, geb. 1962, lebt in New York und fotografiert für internationale Magazine.*



Mexikanische Ikonen: Tequila mit Zitrone und Kaktus

Agave – die Wunderpflanze

„Nur diese eine Pflanze scheint uns mit all den Dingen zu versorgen, die für das menschliche Leben nötig sind“, staunte im 16. Jahrhundert der Franziskanermönch Francisco Jiménez. Die Agave (oder *maguey*) aus der Familien der Sukkulenten ist in der Tat eine der vielseitigsten Nutzpflanzen. Aus dem in hunderten Sorten auftretenden Gewächs wird das aztekische Kultgetränk *pulque*, eine Art dickflüssiges Agavenbier, hergestellt, das noch heute in ländlichen Regionen getrunken wird. Die hoch wachsenden Varianten der Agave dienen als Baumaterial. Als fruchtbarer Dünger und ergiebiges Viehfutter wird noch immer eine zusammengekochte Mixtur aus Blüten, Früchten und Blattresten genutzt. Aus den Fasern der Henequén-Agave wird in Yucatán der Bodenbelag Sisal gewonnen und nach vorkolumbianischem Vorbild auch Stoff für Kleidung und Tragesäcke. Die Herstellung von Aga-

ven-Papier und -Pappe für Möbel ist eines der interessantesten ökologisch inspirierten Recycling-Projekte in Mexiko. Der dickflüssige Agavensaft, dem seit Urzeiten allerlei Heilkräfte nachgesagt werden, soll gut zur Wundheilung und gegen Kopfschmerzen sein und wird auch in Deutschland als Sirup vertrieben. Bekannter ist die Nutzung der Savila-Agave als Aloe-Vera-Zusatz in Seifen und Ölen. Nur in einem wird man es den alten Azteken wohl nicht mehr nachmachen: Sie verwendeten die Dornen der Pflanze nicht nur als Nähnadeln oder Pfeilspitzen – sondern auch als Folterinstrumente.

Tequila – ein Exportschlager

Nur die Schnapsbrenner einer 178 Gemeinden umfassenden Region rund um Guadalajara dürfen ihr Produkt Tequila nennen – und auch nur, wenn mindestens 51 Prozent des Alkohols aus der Blauen Agave gewonnen wurden. Die Tequila-Produktion verdoppelte sich zwischen Beginn der neunziger Jahre und 1998 von knapp 88 auf 170 Millionen Liter (Umsatz: 400 Millionen US-Dollar). Mehr als die Hälfte wird in knapp 100 Ländern exportiert. Etwa 70 Destillerien sind registriert; alle Größeren sind ganz oder teilweise in ausländischer Hand. Rund 36 000 Menschen sind rund um den Tequila beschäftigt, meist Landarbeiter. Sie bekommen 10 Centavos (2 Pfennige) pro eingepflanztem Agaven-Ableger und 850 Pesos (umgerechnet rund 170 DM) pro Tonne geernteter Strünke.

MERIAN TIPP TEQUILA

BESICHTIGUNGEN

LA ROJEÑA

Tequila, Calle José Cuervo Nr. 73, Reservierung Tel. (013)134 2272 Alte Destillerie der Cuervo-Dynastie, eine der ältesten Haciendas **G5/6**

HACIENDA

SAN JOSÉ DEL REFUGIO

Amatitán (40 Minuten nordwestlich von Guadalajara), Tel. (013)745 00 11 Hier wird der bekannte Tequila „Herradura“ hergestellt **G5/6**

AUSFLUG

TEQUILA-EXPRESS

Kartenverkauf: Cámara Nacional de Comercio de Guadalajara, Av. Vallarta Ecke Niño Obrero, Telefon (013) 122 79 20, jeden Sa, 11 Uhr ab Bahnhof Guadalajara, Erwachsene 490, Kinder unter 12 Jahren 300 Pesos

Zug-Ausflug durch das Hochland von Tequila, touristisch

TEQUILA-BARS

LA CATEDRAL DEL TEQUILA

Mexiko-Stadt, Bolívar 41 (Historisches Zentrum) **16**

SALONES TEQUILA

CASA DE LAS SIRE

Mexiko-Stadt, Rep. de Guatemala 32 (Zentrum, hinter der Kathedrale)

TEQUILA IN DEUTSCHLAND

SPIRITUOSEN AUS ALLER WELT

Berlin, Baruther Str.1/Ecke Mehringdamm, Tel. (030) 692 16 95, Internet: www.spirituosenausallerwelt.de Knapp 20 Sorten im Angebot, wie „Cuervo 1800“ (57,80 DM), „Souza Conmemorativo“ (54,50 DM), „Mezcal“ mit Wurm aus Oaxaca (29,95 DM)

GeBeCo
Reisen erleben.

Fiesta Mexicana



Mehr als nur Sombreros

Mexikanische Impressionen

Unsere Einstiegsreise bringt Sie der Lebensfreude und Gastfreundschaft Mexikos näher. Kulturelle Highlights wie die Pyramiden bei Teotihuacan oder die malerische Silberhauptstadt Taxco warten ebenso wie Strand total in Acapulco auf Sie.

12-tägige Erlebnisreise mit Lufthansa ab DM **2.595,-**

Mexiko zum Kennenlernen

Die wohlkodierte Mischung aus Kultur und Badereise: Entdecken Sie Mexico-City und die archaischen Stätten von Palenque, Chitzen Itza und Uxmal. Und Entspannung finden Sie an den Traumstränden von Playa del Carmen.

14-tägige Erlebnisreise mit Lufthansa ab DM **3.895,-**

Die Epoche der Mayas

Der Hochkultur der Mayas auf der Spur im mexikanischen Yucatan, in Flores und Tikal in Guatemala sowie in Copán in Honduras wird auch Sie in Ihren Bann ziehen. Relaxen am Strand darf natürlich nicht fehlen.

14-tägige Erlebnisreise mit Lufthansa ab DM **4.395,-**

Im Reich der Azteken und Mayas

Unsere umfassende Reisevariante von West nach Ost mit allen Höhepunkten Mexikos. Lassen auch Sie sich von den bedeutenden Kulturdenkmälern beeindrucken.

19-tägige Studienreise mit Lufthansa ab DM **4.995,-**

Auf den Spuren der Konquistadoren

Spaniens Madrid stellt den Ausgangspunkt für Ihren „Raubzug“ auf die Karibikinsel Kuba und nach Mexiko dar. Eine gute „Havana“-Zigarene zum Sundowner Cocktail und anschließend in die Silberstadt Taxco oder zu den Klippenspringern Acapulcos.

20-tägige Studienreise mit Iberia ab DM **5.995,-**

NEU!

Zu allen o.g. Programmen bieten sich attraktive Vorprogramme oder individuelle Badeverlängerungen an.



Beratung und Buchung in führenden Reisebüros.

Kostenfreie Kataloge unter **0180/5 22 11 31** DM 024/MW

Weitere Angebote unter www.tb-partner-tours.de

TUI GRUPPE