



IM REBSTOCKBAD

## Willkommen in Japan!

Mitten in Frankfurt erwartet Sie die Sauna der Extraklasse mit fernöstlichem Flair.



### Heian-Kyo-Sauna

Zum Rebstockbad 7  
60486 FFM-Bockenheim

Telefon 0 69 / 27 10 89-11 00

[www.rebstockbad-frankfurt.de](http://www.rebstockbad-frankfurt.de)



## Genießen wie die alten Römer

Spektakuläre Saunalandschaft im altrömischen Stil mit vielfältigem Angebot.



### Titus Saunalandschaft

Walter-Möller-Platz 2  
60439 FFM-Nordweststadt

Telefon 0 69 / 27 10 89-12 00

[www.titusthermen-frankfurt.de](http://www.titusthermen-frankfurt.de)



## Rustikales Ambiente

Die urige Sauna im Panoramabad bietet viel Abwechslung und Erholung.



### Sauna im Panoramabad

Inheidener Straße 60  
60385 FFM-Bornheim

Telefon 0 69 / 27 10 89-13 00

[www.panoramabad-frankfurt.de](http://www.panoramabad-frankfurt.de)



## Saunabaden und Wassertreten

Natursteinmauern und Fachwerk prägen den Charakter der Riedbad-Sauna.



### Sauna im Riedbad

Fritz-Schubert-Ring 2  
60388 FFM-Bergen-Enkheim

Telefon 0 69 / 27 10 89-16 00

[www.bbf-frankfurt.de](http://www.bbf-frankfurt.de)



# TEQUILA - DER FEURIGE SAFT DER BLAUEN AGAVE

Mexikos pazifischer Westen ist ein beliebtes Anbaugelände für Agaven. Die vielseitige Pflanze lässt sich mit ihren breiten Blättern zur Abdeckung der Hüttdächer verwenden, liefert Dornen zum Nähen, süßes Fruchtfleisch zum Essen, haltbare Sisal-Fasern für Seile, Teppiche, Textilien – und Tequila.

Schon die Tolteken und Azteken nutzten den milchig-trüben Saft der Agave, der vergoren das Nationalgetränk Pulque ergibt. Als vom Himmel gesandt, hatte es große mythologische Bedeutung bei rituellen Zeremonien der Priesterschaft. Als die spanischen Konquistadoren unter Hernán Cortés das Land eroberten, lieferte es Stoff für ihre Brennblasen, um etwas Schärfere zu destillieren: den Schnaps Mezcal, benannt nach dem Nahuatl-Wort für „Agavenherz“. Nach anfänglichen Fehlversuchen verfeinerte man die Methode über die Jahrhunderte. Bekanntester Mezcal ist heute der Tequila, der in seiner

besten Qualität zu 100 Prozent aus dem Herzen der blauen Agave gewonnen wird. Das „Haus des Mondes“, wie es die Einheimischen nennen, reift fast zehn Jahre rund um die gleichnamige Provinzstadt heran, bevor es geerntet, von den Blättern befreit und in großen Öfen gegart wird. 2006 wurden die bis in die Sierra Madre reichenden Felder mit ihren 150 Millionen blauen Agaven zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt. Der gewonnene Agavensirup wird unter Zugabe von Hefe fermentiert und zwei- oder dreimal destilliert. Für einen Liter Tequila braucht man sieben Kilogramm Agavenherzen.

José Maria Guadalupe Cuervo war der erste, der 1795 von der spanischen Krone eine offizielle Brennlizenz erhielt und mit einem Drittel der Gesamtproduktion (80 Millionen Flaschen) auch heute noch größter Tequila-Erzeuger des Landes ist. Sein Spitzenbrand ist der **Cuervo 1800**. Viele Destillen werben mit dem Jahr ihrer Gründung für die lange Geschichte ihrer Produktion. Das hat Corralejo nicht nötig. Dort reicht die Unterschrift Don Miguel Hidalgos, um zu zeigen, dass man Tradition hat, denn der Vater der mexikanischen Unabhängigkeit wuchs vor einem Vierteljahrtausend in dem gleichnamigen Landgut auf. Seitdem hat sich bei der Herstellung wenig verändert. Keine Chemie, keine Farbstoffe und immer erstklassige Ergebnisse bei den Spirituosenausstellungen. Als einer der besten Tequilas gilt der **Gran Corralejo Añejo**, dessen prächtige Flasche nicht umsonst der habsburgischen Kaiserkrone nachempfundenen wurde - befindet sich doch das Wohnhaus des Habsburgers Maximilian I (1864-1867 Kaiser von Mexiko) auf der Hacienda. In der Destille bezeichnet man ihn auch gerne als „Krone der Tequilas“. Verkaufsspitzenreiter in Deutschland ist Sierra Tequila mit dem roten Plastikhut, der mit dem **Milenario Extra Añejo** auch Premium-Produkte anbietet. Rein und dreifach destilliert kommt der **Tequila Esperanto** der Destillerie Azteca in einer aufwendig gestalteten Flasche auf den Markt. Er deckt zusammen mit dem biozertifizierten weichen Ultra Premium **Tequila Casa Noble**, der komplexen Selección Suprema von **Casa Herradura** und dem **Cabo Wabo** des früheren Van Halen-Sängers Sammy Hagar das obere Segment der bei uns erhältlichen Tequilas ab. Auch der Super-Jalisco **Porfidio** des Österreichers Martin Grassl, den dieser als einziger Produzent in frischen Eichenholzfüßern heranreifen lässt, spielt in dieser Liga. Viele dieser Nobelmarken, wie **Patron Tequila** mit seinem handsignierten und nummerierten Top-Produkt Platinum werden zu Preisen über 100 Euro gehandelt. Spitzenreiter - zumindest preislich - ist der sechs Jahre gereifte **Pasión Azteca** in der Platinflasche für schlappe 225.000 US-Dollar.

Wie hochwertiger Whiskey und Rum sollte auch reiner Agaven-Tequila pur genossen werden. Der Brauch, ihn mit Salz und Limette schnell zu kippen, wird von Genießern abgelehnt. Ebenso die handelsüblichen günstigeren Mixtos, bei denen 49 Prozent des Agavenzuckers gegen billige Alternativen ausgetauscht werden. Sie sind der Grund dafür, dass dem Tequila international der schlechte Ruf eines Kopfschmerzgetränks anhaftet. Echte Tequila-Kenner bevorzugen meist die klare Blanco-Variante, die unmittelbar nach der Destillation auf Flaschen



XXX

gezogen wird und am typischsten den Agaven-Geschmack widerspiegelt. Der Reposado ruht zuvor mindestens zwei Monate in großen Eichenfässern, der Añejo mindestens ein Jahr in kleinen Eichen-Barriques von bis zu 600 Litern, in denen zuvor Bourbon oder Sherry heranreifte.

Barkeeper nutzen Tequila gern als Basis für Standardcocktails, wie den in den 30er Jahren kreierten Margarita mit dem typischen Salzrand oder den fruchtig-süßen Tequila Sunrise mit seiner charakteristischen Farbabstufung. Etwas ausgefallener ist der cremige Agave Kiss aus Tequila, Creme de Cacao, Sahne, Chambord mit weißen Schokoflakes und frischen Himbeeren. Oft werden für Longdrinks und Cocktails Mixtos

verwendet, doch in guten Bars erfreuen sich auch zum Mixen die reinen Agaven-Tequilas großer Beliebtheit. Ob pur oder gemixt - Tequila-Genuss will gelernt sein. Solange die Schulung mit hochwertigen Sorten stattfindet - in Frankfurt empfehlen wir dafür das Tequila in der Innenstadt und das Joe Peña's in Bockenheim - muss außer mexikanisch guter Laune keine weitere Nebenwirkung fürchten. ¡Salud!

mri■



Evelyn Hunziker, Sonia Ruiz (beide Pro México)