

LOOX' LETZTE SÜNDE

TEQUILA



Einstieg in die Luxusklasse
Antigua Cruz, 49,50 Euro bei
tequila-shop.net



Die Laufrunde ist absolviert, die Bauchmuskeln gestrafft, die Gewichte gestemmt? Hervorragend. Es ist Zeit für LOOX' letzte Sünde.

EIN DRINK AUS DEM PARADIES

Dem Tequila ist ein unverdientes Übel widerfahren. In Deutschland kennt man ihn fast nur als billiges Partygetränk, als schnellen Shot zu später Stunde. Das ist schade. Denn guter Tequila ist ein Getränk, das in Qualität, Geschmack und Preis einem Single Malt oder einem Cognac in nichts nachsteht. Er ist weich, duftet nach verschiedenen Aromen und entfaltet eine erstaunliche Geschmacksvielfalt.

GUT ZU WISSEN

Tequila wird aus der Blauen Agave gewonnen, einer Pflanze aus der Familie der Spargelgewächse, die vor allem in Mexiko lustig aus dem trockenen Fußboden lugt. Eine Blaue Agave muss acht bis neun Jahre wachsen, bis sie geerntet werden kann. Tequila der Kategorie „Mixto“ muss mindestens 51 Prozent seines Alkohols aus dem Zu-

cker der Blauen Agave beziehen, Tequila der Kategorie „100% Agave azul“ dagegen darf nur aus der Blauen Agave hergestellt werden. Und nur er entwickelt diesen weichen, runden und vielschichtigen Geschmack, der den Tequila zu einem Luxusgetränk macht. Ein „Reposado“ muss mindestens drei Monate, ein „Añejo“ mindestens ein Jahr in Eichenfässern reifen.

SO GENIESST MAN IHN RICHTIG

Zunächst einmal gehören Salzstreuer und Zitronen sicher verschlossen, denn die brauchen wir nicht. Die dienen nur zum Aufpeppen qualitativ minderwertiger Tequilas. Eine per-

fecte Wahl ist „Antigua Cruz Añejo“. Mindestens 18 Monate lagert dieses samtweiche Edelgetränk in Eichenfässern und bekommt dadurch eine satte bernsteinfarbene Tönung. Teurer Tequila muss pur getrunken werden. Selbst in guten Bars sind edle Tequilas oft nur schwer zu finden, deshalb ist der perfekte Ort für den stilvollen Genuss meist das eigene Heim. Ein guter Freund oder eine gute Freundin sollte zugegen sein, weil das Aha-Erlebnis nach dem ersten Schluck „Antigua Cruz Añejo“ noch wohliger ausfällt, wenn man es teilt. Und, ganz wichtig: Nicht stürzen! Tequila gehört langsam getrunken. Ihn etwas über die Zunge gleiten zu lassen und all seine Facetten zu schmecken ist ein tolles Erlebnis. Wer dazu knabbern möchte: Tortilla-Chips mit einer leckeren Salsa eignen sich gut als Begleitung, hervorragend schmecken aber auch Oliven, Manchego-Käse und gewürfelte spanischer Schinken. Und eines noch: Der Gast reist bitte mit öffentlichen Verkehrsmitteln an, und für den Rest des Abends sollte man sich nichts mehr vornehmen. **Christian Zeiser**



Richtig trinkt man Tequila bei Zimmertemperatur aus dem Cognacglas