

20 DINGE, DIE SIE ÜBER TEQUILA WISSEN SOLLTEN

DEUTSCHLAND KOMMT AUF DEN TEQUILA. NEIN, NICHT DAS ZEUG MIT SALZ UND ZITRONE. ECHTER TEQUILA. TRIP VERRÄT HIER ALLES WICHTIGE ÜBER DAS NATIONALGETRÄNK DER MEXIKANER.

1. WOHER KOMMT TEQUILA? Seinen Namen bezieht das Getränk von einem Ort, der Stadt Tequila im mexikanischen Bundesstaat Jalisco nahe der pazifischen Küste. Nach der Eroberung der Neuen Welt im Jahr 1521 begannen die Spanier, das Herz der Blauen Agave zu Mezcal zu destillieren. Bereits 1535 gab es nahe der neu gegründeten Kolonie Santiago de Tequila in einem Lehmgebäude eine primitive Destille. Damit ist Tequila der erste Schnaps, der in Amerika destilliert wurde.



UND PUR NUR MITHILFE VON SALZ UND ZITRONE GENIESSBAR IST? Gegenfrage: Warum tragen Deutsche Socken in Sandalen? Glücklicherweise ist zumindest beim Tequila-Genuss eine Trendwende hin zum echten Tequila aus 100 Prozent Agave zu verzeichnen.

2. AUS WELCHEN ZUTATEN BESTEHT TEQUILA? Echter Tequila besteht zu 100 Prozent aus Blauer Weber-Agave. Als Agavenpflanze von besonders hoher Qualität garantiert sie einen hohen Zuckergehalt und eine gesunde Substanz. Es sind keine Zusätze außer Wasser erlaubt. Daher schmeckt echter mexikanischer Tequila auch so ausgesprochen sanft und harmonisch. Umso erstaunlicher ist daher, dass bei uns in Deutschland bisher sogenannte „Mixto“-Tequilas verbreitet sind. Sie bestehen zu mindestens 51 Prozent aus Blauer Agave und bis zu 49 Prozent aus Fremdzucker (zum Beispiel Mais- oder Rohrzucker).

3. WIESO TRINKEN DIE DEUTSCHEN DEN „MIXTO“-TEQUILA, DER SO OFFENSICHTLICH VIEL SCHLECHTER SCHMECKT



4. AGAVEN GEHÖREN ZUR FAMILIE DER SPARGELGEWÄCHSE. WIE ZUM GRÜNWEISSROTEN MEXIKANER IST MAN DARAUF GEKOMMEN, DARAUS EINEN SCHNAPS ZU BRENNEN? Lange bevor die spanischen Conquistadores im Aztekenreich ankamen, erfreute sich dort das Getränk „Pulque“ großer Beliebtheit. Es wurde hergestellt aus dem Herz der Blauen Agave und hatte eine berauschende Wirkung, die auch die Spanier zu schätzen wussten. Problem: Pulque war für ihren Geschmack viel zu sauer. Mit der aus Europa mitgebrachten Kunst des Destillierens brannten sie daher aus Pulque einen Alkohol, der dem heutigen Tequila schon recht nah kam.



5. NACH WIE VIELEN JAHREN WIRD DIE AGAVE GEERNTET? Die Agave muss sieben bis zehn Jahre wachsen, bis sie geerntet werden kann. Dabei ist für die Tequila-Herstellung lediglich das Herz der Pflanze, die sogenannte Piña (spanisch für „Ananas“), von Interesse. Eine Piña kann bis zu 150 Kilogramm wiegen. Ay caramba!

6. WER ERNTET DIE AGAVEN? Diesen Job erledigen die Jimadores, die Erntearbeiter. Sie pflegen die Agaven und ernten sie, wenn sie den optimalen Süßegrad erreicht haben. Der Job des Jimadores genießt ein hohes Ansehen – und das liegt nicht etwa nur daran, dass Tequila das Nationalgetränk der Mexikaner ist. Für den Job braucht es eine Menge Erfahrung und Know-how, zudem arbeiten die Jimadores unter extremen Wetterbedingungen.

7. WAS PASSIERT, WENN MAN BEI EINER KUMPELHAFTEN BEGRÜSSUNG IM VORBEIGEHEN, SAGEN WIR: „HOLA, SEÑOR JIMADOR“, DAS „J“ IN „JIMADOR“ AUSSPRICHT WIE DAS „J“ BEI „JACK DANIEL’S“? Man erntet ungläubiges Staunen. Erstens stört man einen Jimadoren nicht bei der Arbeit. Zweitens wird das „J“ bei „Jimador“ ausgesprochen wie ein hartes „Ch“. Capiche?

8. APROPOS „BEI DER ARBEIT STÖREN“: WIE ERNTEN DIE JIMADORES DIE SACKSCHWEREN AGAVENHERZEN? Die Jimadores setzen bei der Arbeit vier verschiedene Werkzeuge ein. Eines davon ist die „Coa“, eine runde Klinge von ähnlicher Form wie die Piña. Damit werden die spitzen Blätter der Agave entfernt und die Piña freigelegt. Anschließend werden die Piñas verladen und in die Destille gefahren. Pro Tag erntet ein Jimador auf diese Weise 120 bis 140 Agavenpflanzen.



9. WIE WIRD AUS DEN AGAVENHERZEN TEQUILA HERGESTELLT? Der erste Schritt ist die Gärung: In Lehmöfen werden die Piñas 24 Stunden lang weich gekocht. Der bittere Saft fließt durch Kanäle im Boden ab. Die gekochten Agavenherzen schmecken in diesem Stadium ähnlich wie eine würzige, gebackene Süßkartoffel. Sie werden nun, Schritt zwei, zerkleinert und ausgepresst. Der Extrakt aus Saft und Zucker wird mit Wasser angereichert, es entsteht Honigwasser (poetisch gesagt) beziehungsweise eine „fermentierbare



Pulpe“ (fachchinesisch, äh: -mexikanisch). Nun sind die Piñas fertig für Schritt drei, die Fermentation. In großen Bottichen wird das Honigwasser 96 Stunden mit natürlicher Hefe gegoren. Der Most hat jetzt einen Alkohol-

gehalt von acht Prozent, aus Zucker wurde Alkohol. Nun erfolgt Schritt vier, die Destillation. Der Most wird zweimal destilliert: Nach der ersten Destillation liegt der Alkoholgehalt bei maximal 25, nach der zweiten bei maximal 46 bis 55 Volumenprozent. Es folgt Schritt fünf, die Dilution: Der Alkohol wird mit reinstem Wasser versetzt. Nun kann er für die Lagerung abgefüllt werden.

10. WIE VIEL ALKOHOL HAT EIN TEQUILA? Der Alkoholgehalt eines echten mexikanischen Tequilas schwankt in der Regel zwischen 38 und 40, einige Sorten haben sogar bis zu 50 Volumenprozent.





11. UND WAS IST MIT DEM WURM IM TEQUILA? Kein Tequila wurde je mit einem Wurm verkauft. Wie die meisten Legenden hat jedoch auch diese einen wahren Kern. Sie geht zurück auf die Zeit, als es noch keine modernen Messgerätschaften bei der Destillation gab. Um herauszufinden, ob sich das giftige Methanol bereits verflüchtigt hatte, gab man einen Wurm in die Flasche. Wurde der Wurm zersetzt, war der Tequila ungenießbar. Wurde der Wurm hingegen konserviert, war die Destillation erfolgreich. So bekommt das bekannte Sprichwort „Da ist der Wurm drin“ eine völlig neue Bedeutung!

12. WORAN ERKENNT MAN DEN ORT DER ABFÜLLUNG DES TEQUILAS? Den Mexikanern ist ihr Tequila heilig. Und so nimmt es nicht Wunder, dass eine mexikanische Aufsichtsbehörde über die Authentizität wacht. Die Behörde heißt Consejo Regulador del Tequila, kurz CRT, und vergibt jeder Destille und jedem Produktionsbetrieb einen Nummerncode, die sogenannten NOM- und DOT-Identifizierungsnummern. Die Nummern sind dem Etikett zu entnehmen. Der Hintergrund ist, dass es fünf festgelegte Bundesstaaten in Mexiko gibt, in denen Tequila abgefüllt werden darf. Die meisten, etwa 80 Prozent, kommen aus dem Bundesstaat Jalisco, so auch der beliebteste Tequila Mexikos, El Jimador.

14. WARUM DARF 100-PROZENT-TEQUILA NICHT AUSSERHALB MEXIKOS ABGEFÜLLT WERDEN? Zu einem echten Tequila aus Mexiko gehört, dass er ... nun ja ... aus Mexiko kommt. Eigentlich klar, oder? Daher muss der 100-Prozent-Tequila, der Tequila aus 100 Prozent Blauer Agave also, in Mexiko in Flaschen abgefüllt werden. Dafür bürgt die Bezeichnung „Hecho en México“ (hergestellt in Mexiko) auf dem Etikett. Anders verhält es sich mit den Mixtos: Sie sind von minderer Qualität, da weiße Mixtos mit Aromastoffen, goldene Mixtos zusätzlich mit Farbstoffen versetzt werden. Kein Wunder, dass die Mexikaner damit nicht zwangsläufig etwas zu tun haben möchten und eine Abfüllung auch außerhalb Mexikos erlaubt ist.



13. WENN ALLE MEXIKANER TEQUILA LIEBEN, WIESO DARF ER DANN NICHT ÜBERALL IN MEXIKO HERGESTELLT WERDEN? Schon mal von gutem deutschen Wein gehört, der aus dem Ruhrpott kommt? Eben. Ähnlich wie beim Wein beeinflusst auch beim Tequila die Region den Geschmack des Endproduktes. Generell unterscheidet man zwischen zwei Anbaugebieten – Hochland und Flachland. Untersuchungen haben gezeigt, dass Agaven aus den Regionen Amatitan und Nayarit einen eher kräuterwürzigen Tequila ergeben, während der Tequila aus Hochland-Agaven eher blumig-süß schmeckt. Um beim Beispiel von El Jimador zu bleiben: Die Destille von El Jimador, die Casa Herradura, verwendet eine Mischung aus Agaven aus Nayarit, Amatitan und Hochlandregionen. Weitere Faktoren, die den Geschmack des Endproduktes beeinflussen, sind der Destillationsprozess sowie die Reifung.

15. WIE LANGE REIFT EIN TEQUILA? Hier wird unterschieden zwischen Tequila Blanco und Tequila Reposado. Der Blanco wird sofort nach der Destillation in die Flasche abgefüllt, er ist klar und transparent. Der Reposado hingegen wird mindestens zwei Monate in Eichenfässern gelagert, wodurch er ein besonderes Aroma und eine goldene Farbe erhält. Seltener, aber geschmacklich nicht weniger interessant: Tequila Añejo, der mindestens ein Jahr, aber weniger als drei Jahre in Eichenholzfässern lagert. Seit 2006 gibt es zudem die Kategorie „Extra Añejo“ für die Fasslagerung von mehr als drei Jahren.

16. WANN TRINKE ICH BLANCO, WANN REPOSADO? Die Faustregel lautet: Blanco ist perfekt für Shots, Reposado ist perfekt für Cocktails und Longdrinks. Der Grund liegt im jeweils unterschiedlichen Geschmacksprofil. Wir kehren zurück zu unserem Lieblingsbeispiel, El Jimador: Der Blanco schmeckt erfrischend-mild und hat ein Aroma aus weicher Agave mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, der Reposado hingegen schmeckt eher vollmundig-weich mit einem Aroma aus süßer Agave und einer Spur Vanille.

17. BRENNEN IN MEXIKO VIELE MENSCHEN IHREN TEQUILA SELBST, WIE IN RUSSLAND UND POLEN WODKA GEBRAUT WIRD? Ja. Das Herstellen von Tequila für den Eigenbedarf ist eine beliebte Beschäftigung in Mexiko. Die Folge ist eine riesige Vielfalt von mehr als 1.200 Sorten, die sich in Rezeptur und Zubereitung unterscheiden, wenn auch meist nur geringfügig. Ein Beispiel: El Jimador verwendet für die Fermentierung die natürlichen Hefen von Limetten-, Granatapfel- und Mangobäumen, die auf dem Gelände der Destillerie Casa Herradura wachsen.

18. WIE TRINKT MAN TEQUILA RICHTIG? Wer so richtig mexikanisch rüberkommen will: Sombrero auf den Kopf, Poncho über die Schultern, Schnauzbart auf die Oberlippe. Oder viel einfacher: Zitrone und Salz weglassen. Und schon gehen Sie als echter Mexikaner durch!



19. WER IST DER BEKANNTESTE TEQUILA-PROMI? Jay-Z vertreibt einen Wodka, Sting betreibt ein Weingut, Johnny Depp bringt den Film „The Rum Diary“ ins Kino – und Justin Timberlake? Hat seine eigene Tequila-Marke. Seit zwei Jahren besitzt der Tequila-Fan den Brand „901“, benannt nach der magischen Stunde, in der „der Abend sich dem Ende nähert, die Nacht aber erst beginnt“. Hatten wir eigentlich schon erwähnt, dass der Genuss von Tequila poetisch ungemein anregend ist?



20. KANN MAN MIT TEQUILA AUCH KOCHEN? Aber klar! Was man lecker trinken kann, lässt sich auch köstlich verspeisen. Ob in der Salatsauce oder im Nacho-Dip, als Marinade auf dem Steak oder in Form flambierter Früchte beim Nachtisch – die Liste schmackhafter Tequila-Rezepte ist lang. Als Absacker empfiehlt sich ein echter mexikanischer „Azteca“: geflämmt Tequila und Kaffeeликör mit einem Topping aus Schlagsahne.

