



Olmecca

Blanco	€ 3,-
Gold	€ 3,-
Altos Plata 100% Agave	€ 5,-
Altos Reposado 100% Agave	€ 5,-
Tezón Blanco 100% Agave	€ 6,-
Tezón Reposado 100% Agave	€ 7,-

Jose Cuervo

Especial Reposado	€ 3,-
1800 Silver 100% Agave	€ 5,-
1800 Reposado 100% Agave	€ 5,-
1800 Anejo 100% Agave	€ 6,-
Reserva de la Familia	
Platino 100% Agave	€ 8,-
Reserva de la Familia 100% Agave	€ 12,-
1800 Edicion (100% Agave)	€ 12,-

Sauza

Blanco	€ 3,-
Extra Gold	€ 3,-
Conmemorativo Anejo	€ 5,-
Tres Generaciones Anejo 100%	€ 6,-

Herradura (100% Agave)

Blanco	€ 5,-
Reposado	€ 5,-
Anejo	€ 6,-
Selección Suprema	€ 14,-

Porfidio (100% Agave)

Plata Single Agave	€ 7,-
Anejo	€ 9,-

Reserva del Señor

Reposado	€ 3,-
Silver (100% Agave)	€ 5,-
Reposado (100% Agave)	€ 5,-
Anejo (100% Agave)	€ 6,-

Don Julio (100% Agave)

Reserva de Don Julio Reposado	€ 5,-
Reserva de Don Julio Anejo	€ 6,-

Orendain

Blanco	€ 3,-
Extra	€ 3,50

El Jimador (100% Agave)

Reposado	€ 4,50
----------	--------

Sierra

Antiguo Anejo	€ 3,50
---------------	--------

Diligencias

Anejo	€ 3,50
-------	--------

Patrón (100% Agave)

Silver	€ 5,-
Reposado	€ 5,-
Anejo	€ 6,-

El Viejito

Gold	€ 3,-
------	-------

Herencia De Plata (100% Agave)

Reposado	€ 5,-
Anejo	€ 6,-

Tequilalikäre

Mandeltequila Oro Viejo	€ 3,-
Agavero Jose Cuervo	€ 3,-

Mezcal

Beneva 100% Agave	€ 3,-
Conchicuil	€ 5,-
Joyas Oaxaquenas 100% Agave	€ 5,-
San Cosme 100% Agave Espadin	€ 5,-
Bruxo N°1 100% Agave Espadin	€ 6,-
Marca Negra 100% Agave Espadin	€ 7,-



Tequila-The spirit of Mexico

Tequila ist nicht gleich Tequila, wird nicht aus einem Kaktus hergestellt und es ist auch kein Wurm in der Flasche, wie das beim Mezcal meist der Fall ist. Aber schön der Reihe nach:

Am Anfang steht die Agave (in Mexico *maguey* genannt): Früher zu den Liliengewächsen gezählt, bilden die fast 400 bekannten Arten heute die eigene Pflanzenfamilie *Agavaceae*, die in weiten Teilen Mexicos auf vulkanischem Boden und in Wüstengebieten wächst. Schon die Ureinwohner Mexicos (Azteken) konnten vor rund 1000 Jahren aus Agaven einen Saft gewinnen und zu einem schwach alkoholischen Getränk, der *Pulque*, vergären, die als rituelles Rauschmittel während der fünf Tage dauernden Opferfeierlichkeiten am Ende des Kalenderjahres verwendet wurde. Während des restlichen Jahres wurde Trunkenheit bis auf wenige Ausnahmen (Priester, Krieger und Adelige) mit dem Tod bestraft. Die Azteken sahen die Agave als ein Geschenk der Götter, und die Pulque sinnbildlich als deren Blut. Heutzutage wird die Pulque gewonnen, indem man der reifen Agave ein kleines Loch ins Herz schneidet und den aus der Wunde ausströmenden Saft, genannt *Aguamiel* (Honigwasser), auffängt, wobei die Pflanze in einem bis zu sechs Monate dauernden Überlebenskampf bis zu 1200 Liter Flüssigkeit abgibt. Dieser wohlriechende, erfrischend schmeckende Saft wird dann durch Beigabe von Mutterpulque vergoren (ca. 1 Woche). Die milchig-weiße, zähflüssige Pulque wird in *Pulquerias* (Pulque Bars), von denen es heute nur noch wenige gibt, aus großen Fässern mit verschiedenen Zutaten (Früchte, Chiles, Austern,...) ausgeschenkt und sollte möglichst immer frisch sein, da sie leicht sauer wird und dann übel schmeckt, weshalb es auch nicht möglich ist, Pulque abzufüllen und über weite

Strecken zu transportieren. Frauen war (bis 1981) und Soldaten ist der Zugang zu Pulquerias nicht gestattet.

Da den spanischen Eroberern die Pulque nicht besonders mundete, experimentierten sie mit den Ihnen bekannten Destillier-verfahren und entwickelten so ein Getränk, das sie *Mezcal-Wein* nannten. Nach und nach wurden die Methoden verbessert und die verschiedensten Agaven zur Herstellung verwendet. Im Jahre 1785 wurde die Mezcal-Wein Produktion von den Spaniern verboten, um Ihre eigenen Branntweine an den Mann bringen zu können. 1795 erteilte der neue König allerdings die erste offizielle Lizenz zur Herstellung von Mezcal-Wein an *José Maria Guadalupe de Cuervo*, welcher die heute größte Brennerei "La Rojena" im Dorf Tequila gründete. Die in dieser Gegend verwendete Agave mit dem Namen *Agave tequilana Weber, blue variety*, oft auch *agave azul* oder *Blaue Agave* genannt, lieferte einen ganz besonderen Mezcal-Wein, der deshalb schon bald *Tequila* genannt wurde.

Im Jahre 1873 exportierte die heute zweitgrößte Destillerie von *Don Cenobio Sauza* als erstes Tequila in die USA. Der richtige Durchbruch gelang mit der Erfindung des Margarita Cocktails um 1940 (dazu finden sich viele unterschiedliche Entstehungslegenden), heute einer der populärsten Drinks überhaupt.

Um die Qualität und den Ruf von Tequila zu festigen, wurden 1978 von der Mexicanischen Regierung die *Norma Oficial Mexicana* (eine NOM-Nummer ist auf jeder Tequilaflasche zu finden) als Qualitätsstandard ins Leben gerufen, der z.B. die Herkunft genau regelt:

Nur was aus dem Bundesstaat *Jalisco* mit der Hauptstadt *Guadalajara* oder bestimmten Dörfern in 4 nahegelegenen Bundesstaaten kommt, darf als Tequila bezeichnet werden, aller anderswo in Mexico hergestellter Agavenschnaps muss mit der Bezeichnung *Mezcal* vorlieb nehmen, wobei das Zentrum der Mezcalherstellung in der Gegend von *Oaxaca* liegt.

Der meiste Tequila wird in zwei Gegenden von Jalisco erzeugt: Auf dem Hochplateau von *Los Altos* mit kleinen, in Handarbeit produzierenden Betrieben wie *Olmeca, Porfidio, El Tesoro, Centinela* oder *Patron* und in den Hügeln der *Sierra Madre* in der heute ca. 3000 Einwohner zählenden Stadt Tequila mit den Großbetrieben *Cuervo* und *Sauza* und im Dorf *Amatitan*, wo in der Hazienda von *Herradura* seit jeher nur reine Agaventequila hergestellt werden. Rund um



die Stadt Tequila wachsen hunderte Millionen von Agaven. Nach acht bis zwölf Jahren Reife mit viel Pflege (es muss das Blühen, bei dem ein meterlanger Speer in die Höhe schießt, durch ständiges abscheiden desselben verhindert werden, da sonst die gesamte Flüssigkeit der Agave verbraucht werden würde), schneidet der *Jimador* (Landarbeiter) mit seinem scharfen, langstieligen Werkzeug (*Coa de jima*) die Blätter der entwurzelten Agave ab. Übrig bleibt nur der 20 bis 115 Kilogramm schwere Strunk, auch *Herz (Pina)* genannt, der wie eine riesige Ananas aussieht. Die *Pinas* werden dann in riesigen Öfen unter Dampf bis zu 36 Stunden lang erhitzt und anschließend unter Wasserzulauf zermahlen. Die dabei gewonnene braune, sirupartige,

süße Flüssigkeit wird in großen Tanks (bis 75000 Liter) zur Fermentation gesammelt und oft mit Zuckerrohrmolasse und Hefe vermengt, wobei in 5-10 Tagen der Zucker in Alkohol umgewandelt wird. Nach zweimaliger Destillation entsteht der weiße, klare Tequila (*blanco* oder *silver*), der den Mexicanern wegen seines scharfen Aromas am besten mundet. Durch Zugabe von Holzextrakten und anderen Naturfarbstoffen entsteht der für den Export bevorzugte braune oder goldene Tequila (*joven abocado*). Weitere Qualitätssteigerung erfährt Tequila durch die Lagerung in Weißeichenfässern (nach mindestens zwei Monaten mit der Bezeichnung "*Reposado*", nach mindestens sechs Monaten mit der Bezeichnung "*Anejo*"). Je älter der Tequila, desto weniger empfiehlt es sich, ihn nach dem bekannten Limettenritual zu trinken, um den edlen Charakter und die feinen Aromen dieser Kreszenzen nicht zu stören, die nach drei und mehr Jahren Lagerung einen Vergleich mit einem edlen Cognac nicht zu scheuen brauchen.

Eine besondere Spezialität sind reine Agaventequila, die zu 100 % aus Agave ohne Zugabe von Zuckerrohr hergestellt werden, wie zum Beispiel von *Herradura, Porfidio, El Tesoro, Conquistador, Centinela* oder *Chinaco*.

Abschließend noch die Sache mit dem Wurm: Der ist eigentlich eine Larve, die entweder in den Wurzeln der Agave (*gusanos rojos*) oder in deren Blättern (*gusanos blancos*) lebt, gilt gegrillt als Delikatesse und ist wegen der vielen Proteine sehr nahrhaft. Würmer schwimmen allerdings ausschließlich in Mezcal, der, weil nur einmal destilliert, rauchig und kräftig schmeckt, und niemals in Tequila.

Aufgrund der großen Nachfrage und den damit verbundenen Lieferengpässen, können manche der gelisteten Tequila zeitweise nicht verfügbar sein. **Salud!**