Tequila

Kategorie
Getränke, Spirituosen

Beschreibung
Als Tequila wird eine Form des Mezcal, eines Agaven-Brands aus Mexiko, bezeichnet. Tequila ist der bekannteste Mezcal und wird in der Umgebung der Stadt Tequila im mexikanischen Bundesstaat Jalisco und in vier weiteren Staaten aus dem Herzen der blauen Agave (Agave tequilana Weber, azul, Agavaceae) gewonnen. Dieses Herz wurde von den Einheimischen »Das Haus des Mondes« genannt, was in der Indianersprache Nahuatl »Mezcal« heißt. Für gewöhnlich beträgt der Alkoholgehalt zwischen 38% Vol. und 40% Vol., einige erreichen bis zu 50% Vol. Alkohol.
Tequila muß immer zweimal destilliert werden. Er ist nach dem gleichnamigen Städtchen in der Provinz Jalisco benannt. Um Tequila werden Agaven, speziell zur Tequillaherstellung, angebaut. Tequila ist nach der zweiten Destillation glasklar und wird teilweise als »fino« angeboten. Oder er wird in Eichenfässern oft jahrelang gelagert und bekommt eine zarte, goldgelbe Farbe und ein milderes Aroma. Getrunken wird er pur mit Salz und Zitrone oder in Cocktails wie Margarita oder Tequila Sunrise.
Bei Tequila unterscheidet die Regulierungsbehörde Consejo Regulador del Tequila A.C. grundsätzlich zwei Qualitäten:

- Mixto: mindestens 51 Prozent des Zuckers zur Alkoholproduktion stammen von der Agave azul (»blaue Agave«), der restliche Zucker kann anderen Ursprungs sein, vorzugsweise wird Rohrzucker verwendet. Mixto Tequila darf in Flaschen und Tanks abgefüllt und versendet werden. In Tanks versendet beträgt der Alkoholgehalt für gewöhnlich 55 Volumenprozent und wird beim Abfüller mit Wasser auf Trinkstärke reduziert.

- 100% Agave azul: darf nur in Flaschen abgefüllt und versendet werden. Insbesondere bei den gereiften Tequilas, reposado und añejo, dürfen die Fässer nur unter Aufsicht des Consejo Regulador del Tequila geöffnet und der Tequila in Flaschen abgefüllt werden.

Herstellung
Der Rohstoff für Tequila darf ausschließlich aus der blauen Weber-Agave hergestellt werden. Durchschnittlich dauert es acht bis neun Jahre, bis eine Agave geerntet werden kann. Das Innere der Agave, Herz oder auch Piña genannt, wird in Öfen zwischen 60 und 85 °C für 24 bis 36 Stunden unter Dampf gegart.
Die meisten größeren Hersteller jedoch benutzen Autoklaven, worin unter Druck und mit heißem Dampf die Agaven zwischen 8 und 14 Stunden verbleiben. Dadurch wird der Zucker in Einfachzucker umgewandelt. Nach dem Kochen kühlen die Agaven ab (traditionell zwischen 36 und 48 Stunden) und werden dann zerkleinert. Mit Wasser bestrahlt, werden Saft und Zucker aus den Pflanzen gelöst, die schließlich ausgepresst werden. Bevor der Agavensirup oder -most, wenn Agaventeile verbleiben, verarbeitet wird, entscheidet man, ob ein 100-Prozent-Tequila entstehen soll. Bei diesem werden der Sirup oder Most ohne Zusatz in große Tanks eingebracht. Ansonsten muss ein Minimum von 51% Agaven-Zucker verbleiben, der mit maximal 49% anderem Zucker gemischt werden kann (mixto Tequila). Unter Zugabe von Hefe fermentiert die Masse abhängig von Jahreszeit und Temperatur bis zu 12 Tage, mittels moderner Chemie jedoch oftmals nur noch 24 Stunden. Der Zucker wird in Alkohol umgewandelt, etwa 5% bis 7%, und die Hefe stirbt ab. Danach findet eine zweifache Destillation statt, selten auch eine dritte, entweder in traditionellen Kupferbehältern oder modernen Stahltanks. Die Destillation dauert zwischen vier und acht Stunden. Das Ergebnis ist ein völlig klarer Tequila. Für »echten« Tequila verwendet man übrigens

© 2026 coquina.de

keine Hefen, sondern ein Bakterium (Zymomonas mobilis). »Echter« Tequila ist damit eine Besonderheit.
Der 100-Prozent-Tequila muss in Mexiko in Flaschen abgefüllt werden. Zusätzlich bekommt er die Bezeichnung »Hecho en México« (Hergestellt in Mexiko). Anderer Tequila darf in Tanks verbracht und auch andernorts abgefüllt werden.

Herkunft

Tequila kommt vorwiegend aus der Provinz Oaxaca und wird mit einem »Maguey Wurm«, der in der Flasche schwimmt angeboten.

Aroma

Der Geschmack von Tequila kann je nach Art und Alterung variieren. Blanco-Tequila ist in der Regel würzig und leicht herb, während Anejo-Tequila eine komplexere Geschmacksrichtung von Holz, Vanille und Karamell aufweist. Allgemein ein 100% Agaven Tequila hat aber einen kräftigen und reinen Geschmack von Agave und Erde, gepaart mit einem Hauch von Zitrusfrüchten. Ein hochwertiger Tequila weist häufig Noten von Vanille, Zimt, Schokolade, Karamell und Nüssen auf, oft hinzugefügt durch das Alterungsverfahren in Eichenfässern. Einige Tequilas zeigen auch einen Hauch von Rauchigkeit, insbesondere solche, die in Mezcal-Regionen hergestellt werden.

Verwendung

Guter 100-%-Agave-Tequila sollte pur genossen werden. Reposado wird im Sherryglas serviert, Añejo auch im Cognacschwenker. Der runde Geschmack eines guten, alten Tequilas entfaltet sich bei Zimmertemperatur; er sollte auch nicht durch Salz oder Limette verfälscht werden.
Gewöhnlicher junger Tequila wird vor allem außerhalb von Mexiko oft mit Salz und Zitrone/Limette genossen, wobei ein striktes Ritual nicht allgemein üblich ist, sondern Salz und Zitrone/Limette je nach persönlichem Geschmack genommen werden. Am bekanntesten ist jedoch die Reihenfolge, dass zuerst etwas Salz von der Hand geleckt, danach der Tequila gekippt und dann in die Zitronenscheibe gebissen wird. In Mexiko wird weißer Tequila dagegen häufig mit einem Grapefruit-Softdrink gemischt als Longdrink konsumiert.
Das Trinken des jungen goldenen Tequilas mit einer Orangenscheibe und einer Prise Zimt ist eine deutsche Spezialität und in Mexiko genauso unüblich wie die »schwedische« Variante. Bei dieser wird eine Kaffeebohne in den weißen Tequila gegeben und dazu eine mit Zimt bestreute halbe Orangenscheibe gereicht. Zuerst wird die Zimt-Orange mit der ersten Hälfte des Tequilas getrunken. Danach der restliche Tequila samt der Kaffeebohne, auf die während des Trinkvorgangs gebissen wird. Diese Trinkart findet man auch in Deutschland neben dem verbreiteten Salz-Tequila-Zitrone-Ritual. Hinzugefügt sei noch, dass das Trinken von Tequila mit Orangenscheibe in Mexiko auch bekannt ist, jedoch wird diese dort mit Reposado Mixto getrunken.
In aller Welt wird Tequila auch in Cocktails getrunken. Die international bekanntesten Tequila-Cocktails sind die Margarita und der Tequila Sunrise. In Mexiko sind die Mixgetränke Charro Negro (Tequila Blanco, Cola, Limettensaft) sowie Paloma (Tequila Blanco, Grapefruitlimonade, ggf. etwas Salz) beliebt.
In der mexikanischen Küche wird Tequila aber auch in der Küche verwendet. Tequila und Agavendicksaft, frisch gepresster Limettensaft, Knoblauch und Oregano, Kreuzkümmel und Chili mit etwa 1 EL Salz und 1 EL Pfeffer vermischt ist eine schmackhafte mexikanische Steak-Marinade.
In Butter angebratene Süßkartoffeln beispielsweise lassen sich hervorragend mit Limettensaft, Tequila, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Einkauf / Aufbewahrung

Tequila verliert schnell an Geschmack und somit Qualität, wenn er geöffnet wird. Er sollte daher in den ersten drei Monaten nach dem Öffnen konsumiert werden, um Oxidation und Verdunstung zu vermeiden. Lagert man Tequila bei gleichmäßiger Temperatur im Dunkeln, hält er auch neun Monate.
Whisky, Tequila und co., also alle Spirituosen, die mehr als 36% Alkohol haben, sind ungeöffnet im Grunde unbegrenzt haltbar.

Ersatz

Tequila gehört zur Rubrik der Mezcal-Getränke, daher ist Mezcal eine besondere Tequila-Alternative zum Kochen. Weitere Alternativen wären klare Spirituosen wie weißer Rum, Wodka oder Gin, aber so bekommen Sie nicht das autentische Aroma.

Geschichte

Namensgeber für das Getränk ist die Stadt Tequila nahe der pazifischen Küste. Wahrscheinlich waren Spanier während des 16. Jahrhunderts die ersten, die Tequila herstellten. Die blaue Agave wuchs hier üppig und war im Leben allgegenwärtig. Sie wurde vielfältig genutzt, u. a. zur Herstellung von Seilen, als Nadeln oder Heilmittel und mehr. Da aus Agaven auch das Getränk Pulque hergestellt wurde und viele Einheimische zudem das süße Herz der blauen Agave kauten, liegt die Vermutung nahe, dass die Spanier anfingen, ein Destillat herzustellen. Diese Entwicklung wurde von der spanischen Kolonialregierung nicht gerne gesehen und die Produktion wurde verboten. Doch die Tequila-Produktion wuchs im Verbotenen, bis im 17. Jahrhundert mit der Einführung einer Steuer die Produktion wieder erlaubt wurde. Tequila verbreitete sich so in der Region, die heute den Bundesstaat Jalisco bildet. Durch die mexikanische Unabhängigkeit 1821 wurde es schwerer, Alkohol aus Spanien zu beziehen. Die lokalen Hersteller nutzten diese Gelegenheit, erweiterten ihre Tequila-Produktion und verkauften Tequila bis nach Mexiko-Stadt. Während die Tequila-Produzenten immer mächtiger wurden und auch politischen Einfluss ausübten, wurde Tequila 1911, nach Beendigung der Diktatur von General Porfirio Diaz, zum National-Getränk. Während mexikanische Filme in den 1930er- und 1940er-Jahren das Tequila-Wachstum weiter förderten, expandierte der Tequila während des Zweiten Weltkrieges nach Nordamerika. Maßgeblich soll daran auch die Margarita beteiligt gewesen sein. Schließlich breitete er sich nach Europa und Südamerika und in die ganze Welt aus. Das Museo Nacional del Tequila in Tequila zeigt eine umfassende Sammlung zur Geschichte des Getränks.

© 2026 coquina.de