

# Impressum



© 2025 Orlowski

Druck und Distribution im Auftrag des Autors:

tredition GmbH, Heinz-Beusen-Stieg 5, 22926  
Ahrensburg, Germany

Das Werk, einschließlich seiner Teile, ist urheberrechtlich  
geschützt. Für die Inhalte ist der Autor verantwortlich.

Jede Verwertung ist ohne seine Zustimmung unzulässig.  
Die Publikation und Verbreitung erfolgen im Auftrag des  
Autors, zu erreichen unter: Ulrich Orlowski,  
Blankenheimer Weg 4, 53343 Wachtberg, Germany.  
Kontaktadresse nach EU-Produktsicherheitsverordnung:  
orlowski@s-v-j.de

Die Informationen in diesem Werk spiegeln die Sicht des  
Autors zum Zeitpunkt der Veröffentlichung dar. Bitte  
beachten Sie, dass sich gerade im Internet die  
Bedingungen ändern können.

Sämtliche Angaben und Anschriften wurden sorgfältig und  
nach bestem Wissen und Gewissen ermittelt. Trotzdem  
kann von Autor und Verlag keine Haftung übernommen  
werden, da (Wirtschafts-Daten) in dieser schnelllebigen  
Zeit ständig Veränderungen ausgesetzt sind.

Sofern wir auf externe Webseiten fremder Dritter  
verlinken, machen wir uns deren Inhalte nicht zu eigen,  
und haften somit auch nicht für die sich naturgemäß im  
Internet ständig ändernden Inhalte von Webseiten fremder

Anbieter. Das gilt insbesondere auch für Links auf Softwareprogramme, deren Virenfreiheit wir trotz Überprüfung durch uns vor Aufnahme aufgrund von Updates etc. nicht garantieren können.

Autor und Verlag sind nicht haftbar für Verluste, die durch den Gebrauch dieser Informationen entstehen sollten.

Die in diesem Werk erwähnten Anbieter und Quellen wurden zum Zeitpunkt der Niederschrift als zuverlässig eingestuft. Autor und Verleger sind für deren Aktivitäten nicht verantwortlich.

Sämtliche Markennamen, Logos usw. sind Eigentum ihrer jeweiligen Besitzer, die diese Publikation nicht veranlasst oder unterstützt haben.

Über das Internet erhältliche Texte und Bilder, die in dieser Publikation verwendet werden, können geistiges Eigentum darstellen und dürfen nicht kopiert werden.

**Dieses Buch kann Info-Links enthalten, die sich im Laufe der Zeit verändern können.**

## Ursprung & Entwicklung

 Lass uns einen Blick auf die faszinierende **Geschichte des Tequila** werfen – ein Getränk, das weit mehr ist als nur Partygeist. Es ist ein Stück mexikanischer Kultur, Tradition und Handwerkskunst.

**Präkolumbianische Wurzeln:** Schon die Ureinwohner Mexikos nutzten den Saft der Agave für rituelle Getränke. Sie nannten das Herz der Pflanze „Haus des Mondes“ – auf Nahuatl: *Mezcal*.

**Spanische Eroberer & Destillation:** Im 16. Jahrhundert brachten die Spanier die Kunst der Destillation mit. Daraus entstand der erste Agavenbrand – der Vorläufer des heutigen Tequilas.

**Stadt Tequila:** Im Bundesstaat Jalisco wurde die Stadt Tequila zum Zentrum der Produktion. Hier entstanden die ersten Brennereien, die heute als kulturelles Erbe gelten.

## Herstellung & Sorten

**Rohstoff:** Tequila wird ausschließlich aus der blauen Weber-Agave hergestellt. Diese muss bis zu 8 Jahre reifen.

### **Herstellungsprozess:**

Ernte der Agavenherzen (*Piñas*)

Dämpfen in Öfen oder Autoklaven

Auspressen & Fermentation

Destillation (meist zweimal)

Reifung in Eichenfässern (je nach Sorte)

### **Sorten:**

<b>Sorte</b>	<b>Reifung</b>	<b>Geschmack</b>
Blanco	Unmittelbar abgefüllt	Klar, frisch, agavig
Reposado	2-12 Monate	Mild,, leichte Holznoten
Añejo	1-3 Jahre	Warm, vanillig
Extra Añejo	Über 3 Jahre	Vollmundig, intensiv

## **Tequila heute**

### **Qualitätsstufen:**

*100 % Agave:* Hochwertig, rein

*Mixto:* Mind. 51 % Agave, Rest andere Zuckerquellen

Weltweite Beliebtheit: Tequila ist heute global bekannt – ob pur, als Margarita oder Tequila Sunrise.

# Gläser für Tequila

## Gläser für puren Tequila-Genuss

Glasart	Geeignet für	Besonderheiten
<b>Riedel Ouverture Tequila Glas</b>	Blanco, Reposado, Añejo	Offiziell empfohlen, betont Aromen
<b>Tumbler / Old Fashioned Glas</b>	Añejo, Extra Añejo	Ideal für gereifte Tequilas mit Eis
<b>Snifter / Nosing Glas</b>	Tasting & Verkostung	Konzentriert Duftstoffe, ähnlich Whisky
<b>Keramikbecher (z. B. Don Julio)</b>	Mezcal & rustikale Varianten	Authentisch mexikanisch, oft handbemalt

# Cocktailverzeichnis:

## Kapitel 1: Die Klassiker

**MARGARITA**



Seite 19

**TEQUILA  
SUNRISE**



Seite 20

**PALOMA**



Seite 20

**TEQUILA SOUR**



Seite 21

**BLOODY MARIA**



Seite 21

**Matador**



Seite 22

## Tequini



Seite 22

## MEXICAN MULE



Seite 23

## TEQUILA COLLINS



Seite 23

## SALTY CHIHUAHUA



Seite 24

## Kapitel 2: Fruchtige Versuchungen

### STRAWBERRY MARGARITA



Seite 24

### TEQUILA PUNCH



Seite 25

### WATERMELON PALOMA



Seite 25

### PINEAPPLE JALAPEÑO MARGARITA



Seite 26

### COCONUT TEQUILA COOLER



Seite 26

### BERRY TEQUILA SMASH



Seite 27

**MANGO  
TEQUILA  
FIZZ**



Seite 27

**GUAVA  
MARGARITA**



Seite 28

**PEACH  
TEQUILA  
BELLINI**



Seite 28

**APPLE-CINNAMON  
MARGARITA**



Seite 29

## Kapitel 3: Pikant & Würzig

SPICY TAMARIND MARGARITA



Seite 29

JALAPENÓ CUCUMBER COOLER



Seite 30

CHIPOTLE BLOODY MARIA



Seite 30

TEQUILA GINGER SNAP



Seite 31

CHILI-LIME TEQUILA SPRITZ



Seite 31

## Kapitel 4: Dessert & Cremige Genüsse

TEQUILA  
ESPRESSO  
MARTINI



Seite 32

CREAMY  
COCONUT  
TEQUILA



Seite 32

TEQUILA  
CHOCOLATE  
DREAM



Seite 33

HORCHATA  
TEQUILA  
BLISS



Seite 33

TEQUILA  
AFFOGATO



Seite 34