

# 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](mailto: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

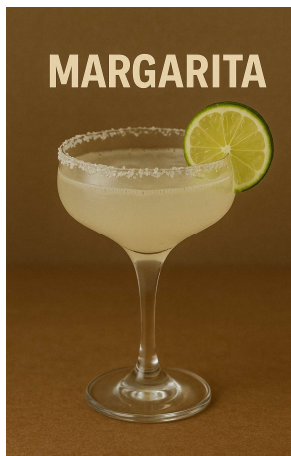


## Gläser für puren Tequila-Genuss

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



Seite 19



Seite 20



Seite 20



Seite 21



Seite 21



Seite 22

## Tequini



Seite 22

## MEXICAN MULE



Seite 23

## TEQUILA COLLINS



Seite 23

## SALTY CHIHUAHUA



Seite 24

## Kapitel 2: Fruchttige Versuchungen



Seite 24



Seite 25



Seite 25



Seite 26



Seite 26



Seite 27





Seite 27



Seite 28



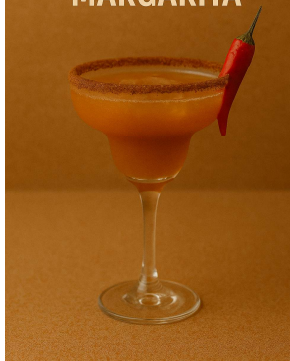
Seite 28



Seite 29

## Kapitel 3: Pikant & Würzig

### SPICY TAMARIND MARGARITA



Seite 29

### JALAPENÑO CUCUMBER COOLER



Seite 30

### CHIPOTLE BLOODY MARIA



Seite 30

### TEQUILA GINGER SNAP



Seite 31

### CHILI-LIME TEQUILA SPRITZ



Seite 31

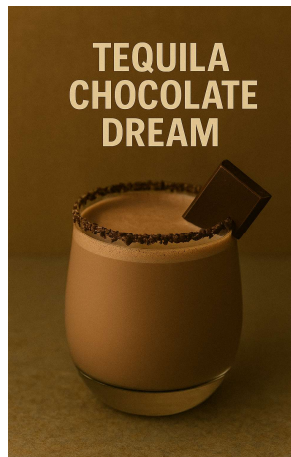
## Kapitel 4: Dessert & Cremige Genüsse



Seite 32



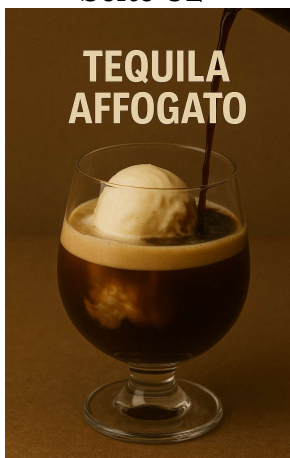
Seite 32



Seite 33



Seite 33



Seite 34