



Getränketipps

Cocktails zum Empfang

Entspannt und lebenslustig, so ist unser Bild von Mexiko. Bieten Sie Ihren Gästen vor dem TexMex-Essen unbedingt einen typischen Cocktail an. Sie werden staunen, wie sich Ihre Gäste entspannen – und lustig wird es auch, denn die meisten mexikanischen Cocktails sind stärker als sie schmecken!

Margarita

Der berühmteste mexikanische Cocktail ist die Margarita. Die Anteile an Alkohol und Limettensaft können erheblich schwanken. Wir empfehlen Ihnen das folgende Mischungsverhältnis:

Salz
1 Teil Tequila
1/2 Teil Triple Sec
1 Teil frischer Limettensaft

Salz auf einen Unterteller streuen.
Rand eines Glases mit Limettensaft befeuchten und dann im Salz drehen.
Tequila, Triple Sec und Limettensaft mit zerstoßenem Eis mixen und ins Glas gießen.

Zum Essen ein Bier

Bis Mitte der 90er Jahre gab es in Deutschland fast ausschließlich deutsche Biere. Dies hat sich grundlegend gewandelt, nicht nur in Clubs, Bars und Discos sind mexikanische Biere wie Corona, Desperado und Sol seitdem beliebt. Corona Extra wurde das Party-Getränk schlechthin. Die hübsche Corona-Flasche mit der Limette im Flaschenhals vermittelt ein Gefühl von Urlaub, Sommer, Sonne und Strand.

Oder einen Wein

Mexiko ist kein Weinland, denn der Weinanbau ist erst vor ca. 10 Jahren aus einem Dornröschenschlaf erwacht. Gegründet 1524 von Hernando Cortez ist man dennoch erst seit ein paar Jahren dazu übergegangen auch edlere Traubensorten anzubauen. Ein hervorragender Cabernet und Pinot Noir sind das Ergebnis dieser Pionierarbeit. Diese Weine passen hervorragend zum eher kräftig gewürzten mexikanischen Essen.



Getränketipps

Nach dem Essen

Kaffee

Cafe Americano (schwarzer Kaffee) oder

Cafe con leche (Kaffee und heiße Milch zu gleichen Teilen)

Tequila

In der mexikanischen Hochebene von Sierra Madre auf Vulkanboden wächst die blaue Agave, aus der man Tequila destilliert.

Tequila darf ausschließlich rund um das Städtchen Tequila gebrannt werden, die blauen Agaven müssen aus dem Bezirk Jatisco und Teilen der benachbarten Regionen von Nayarit, Michoacan, Guanajuato und Tamaulipas stammen.

Diese mexikanische Premium-Spirituose wird mit großem Aufwand hergestellt, denn es dauert allein 8 – 10 Jahre, bis die Agave geerntet werden kann. Nur das Herzstück wird gekocht, um die Stärke in Zucker zu verwandeln, der dann zu Alkohol vergoren wird. Diese schwach alkoholische Lösung wird zweimal gebrannt. Den frischen Tequila lässt man danach lagern, bis sein Temperament so weit gebändigt ist, dass es auch unseren Zungen zumutbar ist. Die weißen und braunen Sorten unterscheiden sich erheblich. Während die weißen nach der Destillation gleich abgefüllt werden und dadurch ihr wasserhelles Aussehen und den frischen Geschmack behalten, entsteht bei den Gold-Tequilas durch eine ein- bis dreijährige Eichenholzfaslagerung ein schweres, fast rauchiges Aroma.

Die Mexikaner trinken Tequila am liebsten pur. Auf traditionelle Art wird dabei eine Prise Salz auf die Fläche zwischen Daumen und Zeigefinger der leicht geballten Faust gestreut und mit der Zunge aufgenommen, mit dem Saft eines Zitronenschnittzels im Mund vermischt und heruntergeschluckt. Danach kommt ein kräftiger Schluck gekühlter Tequila.