

Eine Agave auf
dem Gelände des Mezcal-
Herstellers Real Minero
im mexikanischen
Gliederstaat Oaxaca.



Text: GION MATHIAS CAVELTY Bilder: LUIS ANTONIO ROJAS

...DIE KÖNIGIN DER AGAVEN

In einem Glas Cerrudo-Mezcal sei ganz Oaxaca komprimiert.
Das Versprechen klang wie Musik in den Ohren
unseres Autors. Ein feuchtfröhlicher Roadtrip durch das
Reich der *palenques* und *jimadores*.



Mezcal. Ich bin seinem Ruf gefolgt. Von meinem Wohnort Schwamendingen in den mexikanischen Gliedstaat Oaxaca, in dem jährlich fünfeinhalb Millionen Liter Mezcal hergestellt werden, neunzig Prozent der weltweiten Gesamtproduktion. Es gibt für mich kein faszinierenderes, unergründlicheres, behexenderes Getränk als dieses Agavendestillat. Und ich will sie finden: die Königin der Agaven. Ich weiss, dass sie irgendwo in der gottverlassenen mexikanischen Wildnis auf mich wartet. Und ich werde meinen Sombrero ziehen, vor ihr niederknien und mich bei ihr bedanken. Für alles, was ihre Artgenossen für mich getan haben. Und das ist einiges. O ja.

Vor siebzehn Jahren habe ich meinen ersten Mezcal getrunken, im «Cafe Frida» in Manhattan. Etwas auch nur ansatzweise Ähnliches hatte ich noch nie gekostet. Der Geschmack war wie von einer anderen, komplett fremden Welt. Alle Versuche einer Beschreibung schlagen fehl. Müssen fehlschlagen, denn was man in Worte fassen kann, verliert sein Geheimnis.

Zurück in der Schweiz, versuchte ich vergeblich, an eine Flasche Mezcal zu kommen. Ich weiss nicht mehr exakt, wann die ersten grasgrünen Flaschen der Marke Del Maguey langsam in den hiesigen Spirituosengeschäften aufzutauchen begannen; auf alle Fälle sind die Zeiten des Darbens schon seit längerem vorbei. Allein in der Casa del Tequila in Embrach stehen 700 Agavenprodukte in den Regalen, davon 300 diverse Mezcales. Das Paradies auf Erden. Und der mexikoerfahrene Besitzer und Mezcal-Pionier Mex Buttacavoli erweist sich – sekundiert von seiner Frau Daniela – als unschätzbare Hilfe für die seriöse Vorbereitung meines Abenteuers. Denn ich will nicht wiederkehren, ohne der Königin der Agaven meine Reverenz erwiesen zu haben.

Mex verschafft mir zwei wichtige Kontakte in Oaxaca: denjenigen von Graciela Ángeles Carreño, Geschäftsführerin der von mir hochgeschätzten Destillerie Real Minero, sowie jenen eines gewissen José Ramón González López, Inhaber von Mezcal Sentir.

«Was ist die seltenste Agave, die es gibt?», will ich von Mex vor meinem Abflug wissen.

«Cerrudo», antwortet er sofort, «eine Wildagave, die 25 Jahre braucht, bis sie erntereif ist. In einem Glas Cerrudo-Mezcal hast du ganz Oaxaca komprimiert. Und beim ersten Schluck wird dir klar: Diese Pflanze hat wirklich gelebt. Aber sei vorsichtig. Wenn du eine findest, berühre sie nicht mit blosser Hand. Das können nur die *jimadores*, die mexikanischen Agavenbauern. Die machen das ihr Leben lang, die sind damit aufgewachsen und geben ihr Wissen von Vater zu Sohn weiter. Der Saft, der nach dem nötigen Abschlagen der Blätter aus der Pflanze austritt, ist wie Gift und ätzt dir die Haut an den Händen weg. Und trag lange Hosen, wegen der Skorpione und Schlangen.»

Cerrudo. Du bist mein Schicksal.

Oaxaca de Juárez, Hauptstadt von Oaxaca, an die 300 000 Einwohner. Vor einer Stunde bin ich im Hotel «One» angekommen. Mein Zimmer ist winzig, und es spartanisch eingerichtet zu nennen, wäre eine krasse Untertreibung. Draussen ist es stockdunkel. Autos hupen

ununterbrochen. Es schifft in Strömen. Das hätte ich nie gedacht, dass es in Mexiko regnet. Ist ja absurd. Meine Laune ist miserabel. Ich lege mich schlafen. Letzteres kann ich allerdings vergessen, denn die ganze Nacht hindurch hält mich das Gebell von wilden Strassenhunden wach. Und im Zimmer nebenan schnarcht einer wie ein Wal-fisch. Mir ist klar: Es war ein Fehler, hierherzukommen. Hier werde ich kein Glück finden.

Der nächste Morgen. Alles ist wie verwandelt. Die Sonne scheint. Und meine Abenteuerlust ist wieder voll da. Ich bin aufgeregt, denn um neun Uhr soll ich einen Einheimischen namens Samuel Santiago treffen, der mir als «Mann mit dem absoluten Mezcal-Geschmack» beschrieben wurde und offenbar bereit ist, mir in Sachen Agaven so einiges zu zeigen. Der Kontakt kam extrem kurzfristig zustande, über eine Freundin eines flüchtigen Bekannten eines Freundes. Ob mir Samuel helfen kann, die Königin der Agaven zu finden?

Man hatte mich gewarnt: In Mexiko gehöre langes Warten einfach dazu. Doch Samuel steht schon um fünf Minuten vor neun mit seinem Auto vor dem Hotel. Er ist ein äusserst leutseliger, vor Energie sprudelnder Vierzigjähriger, der ohne Punkt und Komma spricht, dem man aber einfach fasziniert zuhört.

Wir fahren raus aus der Stadt, in Richtung der *palenque* des Familienbetriebes La Última y Nos Vamos, für die Samuel als Ambassador waltet. *Palenques*, das sind die Produktionsstätten von Mezcal; im Zentrum einer traditionellen *palenque* steht der *horno* (Ofen), ein riesiger, meist mit Steinen oder Ziegeln ausgekleideter künstlicher Krater im Boden, in dem die halbierten oder geviertelten, bis zu 500 Kilogramm schweren Herzen der Agaven (die *piñas*) zur Zuckerproduktion auf bis zu 1000 Grad Celsius erhitzten Steinbrocken gebacken werden.

Links und rechts der Strasse drängen sich Schuppen aneinander, in denen Autoreifen, Schubkarren, Streetfood, Heiligenstatuen oder *bombas de gasolina* angeboten werden.

Was der beste Mezcal sei, den er je getrunken habe, möchte ich von Samuel wissen.

«Ein Barro von Real Minero, gebrannt im Jahr 2014», gerät dieser ins Schwärmen, «412 Flaschen wurden davon produziert, und ich besitze eine davon. Als ich zum ersten Mal davon probiert habe – bei den Aufräumarbeiten nach einer rauschenden Feier für einen Ex-Governor war das, für die ich als Kellner angestellt war –, bekam ich einen Orgasmus.»

Ein bisschen *too much information*, denke ich mir.

«Jahrelang habe ich danach versucht, an eine Flasche dieses Mezcal zu kommen», fährt Samuel fort. «Ich hätte alles dafür gemacht! Drei Jahre lang habe ich gesucht und gesucht und gesucht – und schliesslich habe ich sie gefunden. Meine Flasche. Die Nummer 45. Im Büro des Chefs von La Última y Nos Vamos in Mexiko-Stadt, in einem Wandregal. Ich bin fast durchgedreht. Ich habe gesagt: «Chef, für diese Flasche mache ich alles!» Und dann hat er sie mir als Bonus geschenkt, nachdem ich ein paar grössere Deals für ihn zum Abschluss gebracht hatte. Ich habe sie nie geöffnet. Ein einziges Mal bin ich in Versuchung gekommen, nämlich anlässlich der geplanten Hochzeit mit meiner chinesischen Freundin. Doch wir haben uns vorher getrennt. Darum ist sie immer noch versiegelt und zu.»

«Wahre Liebe», nicke ich anerkennend. «Was ist eigentlich das Wichtigste, was es über Mezcal zu wissen gibt?»

«Nadie es el dueño de la verdad», flüstert Samuel geheimnisvoll.

Die nächste halbe Stunde erklärt er mir detailliert die Charakteristika von Coyote-Agaven («Sie heissen so, weil sie – wie die Koyoten – nur von der Mitte eines Berges bis zu seiner Spitze anzutreffen sind»), Jabali («Die muss man mindestens drei Mal destillieren, und ►



Mann mit dem absoluten Mezcal-Geschmack: Samuel Santiago.



5000 Liter Jahresproduktion: auf der Palenque von Real Minero.



Ernte-Ertrag von 2006: im Keller von Real Minero.



Die Geschäftsführerin und der Maestro: Graciela und Edgar Ángeles von Real Minero.

der Schaum, den sie dabei entwickelt, verklebt jedes Mal die ganze Brennblase», Cirial, Sierra Negra, Madre Cuishe ...

Mein Kopf brummt.

«Und: Mezcal muss über 45 Volumenprozent Alkohol haben», beschliesst Samuel seine Ausführungen. «Es ist keine Kunst, irgendeinen smoothen Mezcal mit 40, 42 Prozent zu machen ... So, wir sind da!»

In der *palenque* von La Última y Nos Vamos hat sich die gesamte Familie Rodríguez Lizárraga mit Kindern und Kindeskindern eingefunden, weil sie gehört hat, dass ein Journalist aus der Schweiz vorbeischaut. Alles herzliche, wahnsinnig sympathische Leute. Sogar der 86-jährige Gründer und Patron Don Abel ist extra drei Stunden mit dem Auto angereist.

Sohn Raoul, der *maestro mezcalero*, zeigt mir stolz die Anlage: ein grosses Feld mit der leicht zu kultivierenden Agavensorte Espadín; ein *horno* für 14 Tonnen *piñas*, ein zweiter für 25 Tonnen (3700 Flaschen Mezcal beträgt die monatliche Produktion); gewaltige Holzfässer, in denen Agavenbrei vor sich hin gärt, umschwirrt von Tausenden von *mosquitos*, deren Präsenz für den Gärprozess offenbar unerlässlich ist. Dieser Brei entsteht auf traditionelle Weise, indem die gebackenen *piñas* von einem stetig im Kreis laufenden Lasttier mit einem Mühlstein zerquetscht werden. Bei besagtem Lasttier handelt es sich im konkreten Fall um das Maultier Lola, das ebenfalls mit Anwesenheit glänzt.

Umwerfender Gärruch dringt aus den Fässern an meine Nase. Ich könnte den Rest meiner Lebens hier stehen und schnupfern. Was für eine fantastische Erfahrung.

11.55 Uhr: Bei brütender Hitze geht es ans Degustieren. Frisch destillierter Mezcal wird gereicht; ich trinke ihn aus der halbierten Schale irgendeiner Frucht, deren Name ich nicht verstanden habe. Köstlich, einfach köstlich schmeckt es! Weiter geht es mit einem Gläschen Karwinski, für den die Familie Rodríguez von der Organisation Concours Mondial de Bruxelles mit der Gran Medalla de Oro ausgezeichnet wurde. Und das komplett zu Recht, wie ich finde. Heieiei, bin ich schon betrunken. ¡*¡Livin' la vida loca, güey!* Mit welchen Worten würde denn der Mann mit dem absoluten Mezcal-Geschmack den Tropfen beschreiben (ein bisschen Seriosität kann ja auch einmal nicht schaden)? «Grüner Apfel, Blumen, Honig, Hauch von Pfeffer», sinniert Samuel. «Aber ein wahrer Kenner sagt solches Zeug nicht – er sagt: «Der Mezcal ist gut», oder: «Der Mezcal ist nicht gut.»»

Wieder im Auto. Es geht weiter hinaus, in die Berge, genauer gesagt: in ein abgelegenes Kaff namens San Dionisio Ocotepec, gelegen auf 1694 Metern über Meer. «Dort wirst du den besten Mezcal trinken, den du je in deinem Leben hattest», verspricht mir Samuel.

Ich bemerke einen leichten Anflug von Melancholie bei meinem Führer durchs Wunderland des Mezcal, und tatsächlich täusche ich mich nicht: Samuel gesteht mir, dass er La Última y Nos Vamos in zwei Monaten verlassen wird, um eine eigene *palenque* zu eröffnen, aber das hat er noch niemandem in der Familie erzählt. Er will mit einem 26-jährigen Kumpel, der witzigerweise ebenfalls Samuel Santiago heisst, eine eigene *palenque* eröffnen. Das Grundstück haben die beiden schon gekauft, und einen Markennamen haben sie sich auch schon ausgedacht: ¡*QueParió!* (ein Slang-Ausdruck, der offenbar so viel wie «what the f**k» bedeutet). Samuel Santiago 2 ist im Besitz von 400 000 Agaven und hat auch schon einen eigenen Brand, Los Ocotales.

Und genau von diesem Los Ocotales bekomme ich an unserem Ziel dann reichlich vorgesetzt. Was soll ich sagen? Der Mezcal ist gut! Und der versprochene beste Mezcal meines Lebens? Ist tatsächlich



Wahnsinnig sympathisch: Don Abel, Gründer von La Última y Nos Vamos.

der beste Mezcal meines Lebens: ein 56-prozentiger Barreno, eine Mutation der Karwinski-Agave. Nur vierzig Liter hat Samuel Santiago 2 davon produziert, zwanzig sind noch übrig.

«Ein absolutes Wunder», kommentiert Samuel Santiago 1 auf der Heimfahrt. «Eigentlich unmöglich, ihn zu brennen. Die legendäre *maestra mezcalera* Sósima Olivera Aguilar hat es versucht, doch sie musste zugeben: «Das kann man einfach nicht!»

Samuel hat übrigens genau so viel intus wie ich, aber er behauptet, in diesem Zustand besser fahren zu können als nüchtern.

Auf dem Parkplatz vor dem Hotel «One» lässt mich Samuel noch einen allerletzten Mezcal probieren, den er in einem Plastikkanister im Kofferraum dabei hat. Ein fünf Mal destillierter, hundertprozentiger Jabali, eine Rarität. Und wunderbarerweise schon wieder der beste Mezcal der Welt.

«Samuel, ich habe eine Bitte», sage ich beim Abschied, «Ich habe eine Mission. Ich will die Königin der Agaven finden. Die Agave der Agaven. Eine Cerrudo. Weissst du, wo ich suchen muss?»

Samuel überlegt eine Weile und antwortet dann: «Quizás ...»

Den Abend verbringe ich im unumstrittenen In-Place in Oaxaca: der «Sabina Sabe»-Bar an der Calle 5 de Mayo. Heute wird ihr sechster Geburtstag gefeiert, und der Raum ist bumsvoll mit hippen jungen Leuten, aber auch Charaktertypen à la Danny Trejo. In den Regalen hinter der Theke stehen unzählige Flaschen Mezcal. Zwei niederländische Gast-Star-Mixer haben sich für heute extra neue Rezepturen für mezcalbasierte Cocktails überlegt (besonders beliebt ist der «Sabe a bloody») und shaken, was das Zeug hält.

Zu den Klängen des Ohrwurms «Fuego» der Formation Bomba Estéreo, der in voller Lautstärke aus den Boxen dröhnt, unterhalte ich mich mit dem 33-jährigen, sich fast ein bisschen zu relaxt gerierenden



Wie im Mittelalter: Arbeiter in der Destillerie Convite in San Baltazar Guelavila.



Vielleicht schon bald mit einem Ableger in L. A.: «Sabina Sabe»-Bar von Gerardo Carrera.

Besitzer Gerardo «Jerry» Carrera. Ja, Mezcal sei super-in, bestätigt Jerry meine diesbezügliche Vermutung. Aus diesem Grund wolle er auch einen eigenen Sabina-Sabe-Mezcal lancieren und eine zweite «Sabina Sabe»-Bar eröffnen, in Los Angeles; vielleicht auch in Miami.

Gibt es hier eigentlich auch jemanden, der nicht mit einem eigenen Mezcal an den Start gehen will, frage ich mich.

Wir plaudern dann noch ein bisschen weiter; interessanterweise vermag Jerry genau zu definieren, welcher Mezcal bei ihm ganz bestimmte Stimmungen verursacht: «Der Cuishe von Rey Campero: Glückseligkeit; der Cirial von Libertador: Besinnlichkeit; der Espadín von Ánimas: Euphorie.»

Auf dem Weg zurück ins Hotel bin ich auch ganz euphorisch, denn ich habe das Gefühl, meinem Ziel heute ein grosses Stück näher gekommen zu sein.

Schnitt: Der nächste Morgen. Ein Fahrer bringt mich nach Santa Catarina Minas zur *palenque* von Real Minero, wo jährlich lediglich um die 5000 Liter Mezcal hergestellt werden. Die Hausherrin Graciela Ángeles begrüsst mich zackig; sie lässt keinen Zweifel daran, wer im Betrieb die Hosen anhat – Bruder Edgar, der eigentliche *maestro mezcalero*, ist es jedenfalls nicht. Aus einer Familie von *mezcaleros* stammend, repräsentiert Graciela die vierte Generation; die fünfte steht auch schon bereit. Ihr Vater war der 2016 verstorbene Don Lorenzo Ángeles Mendoza, ein legendärer *maestro mezcalero*, in Oaxaca eine mythische Figur. *Fun fact*: Der Mezcal, den Samuel Santiago wie seinen Augapfel hütet, wurde von Don Lorenzo gebrannt, seine Unterschrift ist hinten auf der Flasche drauf, neben jener seines Sohnes Eduardo, der Real Minero im Streit verlassen hat und nun seinen eigenen Mezcal produziert, Lalocura.

Was in den nächsten zwei Stunden passiert, übersteigt meine geistigen Kapazitäten respektive meine Vorstellungskraft; Graciela erklärt mir dermassen viel – und das auch noch auf Spanisch, eine Sprache, die ich nicht wirklich beherrsche –, dass ich völlig überfordert bin und nur einen klaren Gedanken fassen kann: Ich brauche dringend einen Mezcal!

Was ich von der studierten Agrarmanagerin erfahren zu haben glaube: Agaven sind eine relativ junge Pflanzengattung, nämlich erst 10 000 Jahre alt. Die meisten Arten sind für die Mezcalgewinnung ungeeignet, weil sie zu wenig Zucker bilden (deshalb muss man bei Wildagaven auch bis zu dreissig Jahre warten, bis man sie ernten kann: weil sie eben zu wenig Zucker enthalten), werden aber zum Beispiel gerne zur Zierde oder als lebende Zäune verwendet. Jedes Jahr entstehen etwa sechs neue Spezies, die nach dem Biologen, der sie entdeckt hat, benannt werden (effektiv existiert auch eine Agave Gracielae, die ihren Namen aber leider von einer anderen Graciela herhat, konkret Graciela Calderón de Rzedowski. Schade!). Als Bestäuber agieren Fledermäuse, Hummeln oder Kolibris (tatsächlich sehe ich einen Kolibri live um den riesigen Mittelstängel einer Agave herumschwirren).

Der Rest ist pure Pflanzen-Pornografie. Offenbar kann eine Agave eine Mutter, aber verschiedene Väter haben. Der Penis einer Agave heisst *quioté*. Eine Agave kann kastriert werden. Es gibt bisexuelle Agaven. *Clitoris! Clonación! Autofecundación! Óvulos fecundados! Úteros! 1 semilla=1 embrión*. Es ist, als spräche Graciela von Ausserirdischen. Das Alien von HR Giger ist eine Witzfigur im Vergleich zu einer Agave. Ich brauche jetzt wirklich einen Mezcal!

Bevor zur Degustation geschritten wird, zeigt mir Graciela noch stolz ein riesiges Gewächshaus, in der unzählige Sprösslinge von dreissig verschiedenen Wildagaven aufgezogen werden. Für mich eine *revelación*. Ich wusste nicht, dass man die züchten kann. ►



Wie ein *jimador*: José Ramón González López, Besitzer von Sentir Mezcal.



Piñas y horno: Agavenherzen in einem Ofen von Sentir Mezcal.

La degustación: ein totaler Triumph. Während in meinem Blickfeld Edgar und seine Mitarbeiter Pechuga destillieren, versuche ich einen Real Minero nach dem anderen. Mezcal zum Mittagessen. So kann es von mir aus bis an mein Lebensende weitergehen.

Am Abend treffe ich im noblen Restaurant «Los Danzantes» in Oaxaca José Ramón González López, den zweiten Kontakt, der mir Mex Butta-cavoli vermittelt hat. Er ist 55 Jahre alt und wird begleitet von seiner wesentlich jüngeren, zweiten Frau Claudia, blond und überirdisch schön. Von José Ramón weiss ich im Prinzip nur, dass er sehr, sehr, sehr reich ist. Privatflugzeug-reich. Seine Kinder haben in Genf eine Privatschule besucht. Von seinem Vater hat der Rolex tragende Schweiz-Fan («Ich liebe die Schweiz! Ich bin nur etwas enttäuscht, dass ich noch nie ans WEF eingeladen wurde») einen Betrieb übernommen, der mit «electrificación de las ciudades» zu tun hat und den er zusammen mit seinem Bruder «vergrössert» hat. Mehr bringe ich zu diesem Thema nicht aus ihm heraus; ganz bewusst wolle er «low-profile» fahren, lässt er mich wissen und erwähnt im selben Atemzug, dass er im «Los Danzantes» nur einen Platz gekriegt habe, weil dessen Besitzer Jaime ein persönlicher Freund von ihm sei.

Mit seinem sechs Jahre alten Baby Mezcal Sentir mache er kein Geld, es sei reine Passion für ihn und seine Claudia, eine «love story». 120 000 bis 200 000 Liter Mezcal *artesanal* stelle er jedes Jahr her, davon gehe der grösste Teil in die USA. Aber auch in Russland, Japan und Deutschland habe er seine Fans, weil Sentir-Mezcal einfach «high-class» sei. Bevor ein Batch verwendet werde, probiere Claudia davon und gebe anschliessend ihr Okay oder halt auch nicht. Claudia habe auch immer grossartige Ideen, was man mit Mezcal noch Innovatives machen könne: etwa Mezcal-Kaffee-Destillate oder Mezcal-Mandarinen-Destillate oder Mezcal in Dosen.

Das grösste Problem für José Ramón: Er stammt nicht von hier, sondern wurde in Mexiko-Stadt geboren. Dass das gewisse Erschwernisse mit sich bringt, lässt sich leicht vorstellen. Darum trägt er am rechten Handgelenk stets ein Bändeli, das ihn auf magische Weise vor Feinden schützt. «Immer wenn ich am Morgen aufwache, und das Band ist aufgegangen, weiss ich: Jemand hat es wieder versucht.»

Schnitt: Der nächste Tag. Ich sitze in einem Kleinbus, zusammen mit fünf Freunden von José Ramón aus Mexiko-Stadt (darunter der japanische Spitzenkoch Yasuo Asai, Besitzer des «Asai Kaiseki Cuisine») und JR *himself*. Wir werden zu einem gigantischen Agavenfeld von Mezcal Sentir chauffiert, eine äusserst holprige Angelegenheit.

Vor einer besonders Ehrfurcht einflössenden Espadín stoppen wir und steigen aus. Zwei *jimadores* in JRs Diensten zeigen uns, wie man die langen Blätter fachmännisch abhackt. Dann dürfen wir ran. Ich packe eine Machete und haue drauflos. Alles kein Problem, es macht Riesenspass. Die Blätter kann man gefahrlos anfassen. Und von Skorpionen und Schlangen ist absolut rein gar nichts zu sehen. Mex hat mich, scheint's, tüchtig auf den Arm genommen.

Nach mir hacken auch die anderen und fotografieren sich dabei gegenseitig; der Japaner posiert in einer Lucha-libre-Maske, warum auch immer.

Bei allerprächtigestem Wetter geht es weiter zur *palenque* von Mezcal Sentir, designt von niemand anderem als Claudia (offenbar auch Architektin). Ein Anwesen, wie man es sich traumhafter nicht vorstellen könnte, mit einer Luxus-Palapa im Zentrum, einem Spiegelpool, unter dem sich eine riesige *cava* befindet, in der die Destillate in grossen Glasflaschen reifen, einem monumentalen Lagerhaus voll mit 10 000-Liter-Stahltanks und, und, und. Der Wahnsinn (aber wer hätte ernsthaft etwas anderes erwartet?). Und alles blitzsauber.



Schicksalhafte Begegnung: Der Autor hat sie endlich gefunden – eine Cerrudo, Königin der Agaven. Oder?

JRs Freunde und ich werfen die zerstückelten *piñas* der Agaven, an denen wir vor einer Stunde herumgedoktert haben, auf den Steinbrockenhügel im *horno*. Dort werden sie mit Palmmatten und einer Erdschicht zugedeckt und dann für 72 Stunden gebacken.

Was nun folgt, ist eine perfekt inszenierte Hollywoodshow: Mezcal-Tasting bei Sonnenuntergang – Pollo mit Mole negro –, eine Mariachi-Band. Ein Kamerateam aus den USA macht Aufnahmen für einen Dokumentarfilm.

Mezcal wird aufgetischt, Mezcal und noch mehr Mezcal. War ich jemals so glücklich? Und habe ich je einen besseren Mezcal getrunken als den Cerrudo von Sentir? Ganz gewiss nicht! Ach, Cerrudo . . .

Um 23 Uhr wollen die Musiker langsam heim. Es ist inzwischen auch recht kalt geworden. José Ramón hat sich eine lange rote Decke um die Schultern gelegt und sieht aus wie ein römischer Imperator. Auch er scheint ein bisschen müde zu sein vom Spektakel.

Zurück in meiner Unterkunft, erhalte ich eine Whatsapp-Nachricht von Samuel Santiago I. Ich solle um neun Uhr vor dem Hotel bereitstehen.

Schnitt. 8.55 Uhr, ich stehe vor dem Hotel, zusammen mit dem Fotografen Luis Antonio Rojas, der für den Artikel die Bilder schiesst. Samuel fährt in seinem Auto heran. Wir steigen ein.

Stundenlang fahren wir, die Gegend um uns herum wird immer urtümlicher. Passieren ein Grundstück mit einer Villa, die offenbar einem Narco-Boss gehören soll, der mit zwei Marken selber im Mezcal-Geschäft mitmischeln soll (ich getraue mich nur, sie hier andeutungsweise zu nennen: El C***** und F*****).

Eine Stelle des Natur-Bergsträsschens gestaltet sich so steil, dass der Fotograf und ich aussteigen müssen, damit die Karre hochkommt.

Unterhalb der *palenque* von Cosme «Tucho» Hernández, die sich nahe des Örtchens San Baltazar Guelavila befindet, stellt Samuel

den Wagen ab. Tucho ist der *maestro mezcalero*, der den sagenhaften Jabali gebrannt hat, von dem ich vorgestern probieren durfte. Seine Muttersprache ist Zapotekisch (auf Zapotekisch: *diidxazá*).

Hier wirkt alles wie im Mittelalter. Die Anlage hat nichts mit der supermodernen Luxus-*palenque* von JR gemein. Aber man darf sich nicht täuschen lassen: Don Tucho ist mitnichten von gestern. Er läuft in seinem eigenen Brand-T-Shirt herum (Convite), betreibt eine Website, brennt für die Gemeinde wie auch für andere Unternehmen und liefert den Grossteil seiner Produktion nach Kanada. Daneben tüftelt er dauernd an neuen Rezepturen für Blends herum. Ja, diese *mezcaleros* sind alles clevere Burschen.

Nachdem Samuel, der Fotograf und ich uns durchs mezcalische Gesamtprogramm (sehr empfehlenswert!) von Don Tucho durchdegustiert haben, nimmt mich Samuel beiseite.

«Geh in diese Richtung weiter», sagt er und deutet auf einen Trampelpfad, der weiter den Berg hinaufführt.

Ich mache, was mir Samuel gesagt hat.

Schnell ist der Pfad zu Ende, und ich lasse die letzten Reste der Zivilisation hinter mir. Überquere einen Bach, erklimme einen steilen Hang, lasse mich dabei ganz von meinem Herzen leiten.

Und dann sehe ich sie plötzlich vor mir stehen.

Majestätisch. Ich weiss: Das ist sie.

Ich schlepe mich auf sie zu, mit letzter Kraft – mein linker Fuss ist entzündet und tut höllisch weh, weil ich den Anfängerfehler gemacht habe, die letzten Tage in neuen Schuhen herumzutschumpeln, die ich mir extra für das Abenteuer zugelegt hatte, die ich aber vorher hätte einlaufen sollen.

Schliesslich stehe ich keuchend vor ihr. Ist es wirklich eine Cerrudo? Keine Ahnung. Aber es spielt auch keine Rolle. Ich lüfte meinen Sombrero. «Stigibeu», flüstere ich. ●