

Griechischer Schnaps – Sommersonne in Flaschen

Griechischer Schnaps – Sommersonne in Flaschen

Von Andreas Krause

In Griechenland gibt es traditionell eigentlich nur zwei Spirituosen: Tresterschnaps mit und ohne Anis. Von letzterem leitet sich außerdem der bekannteste griechische Schnaps, der Ouzo, ab, der heute nicht mehr aus Trestern gebrannt, sondern aus reinem Alkohol erzeugt wird. Außerdem findet man regional noch einige Obstbrände, die aber – wenn überhaupt – nur lokal erhältlich sind und meistens sowieso nur für den Hausgebrauch gebrannt werden.

So beschränkt das Angebot klingen mag, so vielfältig sind die Bezeichnungen für die in Griechenland gebrannten Schnäpse. Auf dem griechischen Festland und vor allem im Norden heißt der Tresterschnaps *Tsipouro*, egal ob mit oder ohne Anis – das muss man bei der Bestellung klarstellen: *me* – mit – oder *chorís* – ohne *Glykánisso*. Auf Kreta und anderen Inseln heißt er dagegen *Tsikoudiá* oder *Rakí* und ist stets pur, ohne Anis oder andere Aromen. Beim Nachbarn Türkei bedeutet *Rakí* indes genau das Andere, nämlich Anisschnaps. Verwirrt? Macht nichts. Schließlich gibt es auch noch die Bezeichnung *Zivanía* im „Bruderland“ Zypern für den klaren, nicht aromatisierten Tresterschnaps.

Den Rest bekommen die Hühner

Beim Tresterschnaps handelt es sich um eine klassische Form der Resteverwertung. Genommen werden die Rückstände aus den Weinpressen. Sie werden heutzutage in großen Plastikbottichen mit Wasser vergoren. Einen Monat bis sechs Wochen nach der Weinlese ist gegen Ende Oktober *Kazánema* angesagt – die große Kesselschlacht. Die *Kazánia*, das sind die traditionellen kupfernen Brennkessel, werden aufgestellt und der Schnaps gebrannt, was allenthalben ein Fest ist, bei dem noch allerlei Essbares in die Glut geschoben wird. Der frische, warme Schnaps ist eine Wohltat, wenigstens bis man am nächsten Morgen verkatert zu sich kommt. Nach dem Brennen werden die Reste an die Hühner verfüttert – „Damit nichts verloren geht“, wie mir mein kretischer Nachbar Manolis deutlich macht.

Das hier angesprochene Verfahren des Brennens von Rückständen aus der Weinherstellung wird bei Bauern, die Schnaps vor allem für den Hausbedarf herstellen, noch immer so praktiziert. Gewerbliche Brennereien nehmen besseren Rohstoff wie ausschließlich die Schalen der Weinbeeren oder gleich Traubenmost und geben auch etwas Wein derselben Rebsorte in den Kessel. In den letzten Jahren kommt außerdem zunehmend Edel-*Tsipouro* aus bestimmten Rebsorten und teilweise gealtert in den Handel. Er kann durchaus mit gutem

Grappa konkurrieren. Der aromatisierte *Tsipouro* entsteht wiederum durch die Zugabe von Anis, Fenchelsamen und anderen Aromaträgern in einem zweiten Brennvorgang und hatte ursprünglich wohl vor allem medizinische Bedeutung – wie übrigens die ganze Schnapsbrennerei, die im Mittelalter zunächst in den Athos-Klöstern gepflegt wurde.

Früchte oder Meeresfrüchte?

Obwohl jetzt der Eindruck entstanden sein mag, dass es quer durchs Land nur zwei Sorten Schnaps gibt, mit oder ohne Anis, bestehen regional durchaus



Unterschiede, die man auch schmeckt. So ist kretischer *Rakí* in der Regel sehr viel milder und hat einen sanfteren Abgang als der nicht aromatisierte *Tsipouro* vom Festland und vor allem aus Nordgriechenland. Der Grund ist, dass der Schnaps auf Kreta nur einmal gebrannt wird und dementsprechend weniger stark ist.

Beide Varianten haben ihre fanatischen Anhänger und ihre treuen Begleiter, das heißt die passenden *Mezédés*, Appetithäppchen. So verträgt sich der schärfere *Tsipouro* aus dem kalten Norden

▲ Beim *Tsipouro*-Brennen in freier Natur