

# Wenn Tradition und Geschichte sich verheiraten...

Raki und Kreta – Wie passt das zusammen? Besuch in der kleinen Destillerie der Familie Peroulakis in dem Dorf Xirosterni bei Chania

Von Reinhard Fanslau

Xirosterni/Griechenland (EL) – Wenn von einem „Familienbetrieb“ die Rede ist, dann ist das oft nur ein Marketingtrick und es steckt nicht viel dahinter. Ganz anders ist es bei der Raki-Destillerie der Familie Peroulakis in einem Dorf auf Kreta, der größten griechischen Insel. Ein kleiner Betrieb, bei dem Mutter, Vater und Sohn eng und harmonisch zusammenarbeiten.

Raki auf Kreta – Wie passt das zusammen? Das werden sich viele fragen. Denn die meisten kennen Raki aus der Türkei und verbinden mit Griechenland den allseits bekannten Ouzo. Das stimmt auch, nur Kreta bildet die Ausnahme. Hier dominiert wiederum der berühmte Tsikoudia-Raki – ein ebenso wie Ouzo hochprozentiges Getränk, das aus dem Trester, den Resten der Weinherstellung gemacht wird. Wenn also die Weinlese auf Kreta vorbei ist, fängt die Raki-Produktion erst an. Das Besondere ist bei dem kretischen Raki, dass Anis und Fenchel als Gewürze fehlen. Die Region um Xirosterni hat eine lange Tradition, was die Produktion von Tsikoudia-Raki betrifft.

Wer die kleine Familiendestillerie in Xirosterni in der Provinz Apokoronas, 25 Kilometer von Kretas zweitgrößter Stadt Chania entfernt, finden will, muss schon etwas suchen. Produktionsstätte und Wohnhaus der Familie Peroulakis fallen



Gute, von seiner Mutter zubereitete Mittelmeerkost gibt es dazu, wenn Ioannis Peroulakis seinen Gästen den Raki zum Probieren gibt.

von der Straße aus betrachtet nur bedingt auf. Und wenn Vater Peroulakis auch noch gerade dabei ist, auf dem Hof Würstchen zu grillen und Mutter Peroulakis in der Küche der Scheune neben dem Destilliergebäude leckere kretische Speisen zubereitet, denken Besucher, sie sind hier falsch und trauen sich nicht, das Grund-

stück zu betreten. Alles wird nicht für die Familie, sondern für die Gäste zubereitet, damit diese sich nach der Betriebsbesichtigung bei der anschließenden Verkostung so richtig wohl fühlen. Dann greift Ioannis Fanourios in Geschehen ein. Der Sohn der Familie leitet seit einigen Jahren die Geschichte der kleinen Firma und be-

grüßt seine Gäste. Er ist im Ort aufgewachsen. Die lange Geschichte des Tsikoudia in der Gegend und die Liebe zur Region haben ihn dazu gebracht „Tradition und Geschichte zu vereinen“, wie es auf der Homepage des Betriebes heißt, wo auch die Produkte zu sehen sind. Kriton Apostagma ist die



Destillier-Chef Ioannis Fanourios Peroulakis erklärt Besuchern mit Begeisterung den Produktionsablauf in der Destillier-Halle.

Hausmarke. „Sie zeichnet sich durch einen dezenten Geschmack mit starkem Aroma aus“, sagt Ioannis. Das geht durchaus. Wer zunächst denkt, dass das in sich ein Widerspruch ist, wird diesen Gedanken nach einer Geschmacksprobe wieder verwerfen. Dann wird der Destillierbetreiber fast schon ein wenig

philosophisch. „Unser Raki ist nicht nur ein Produkt. Er ist auch Ausdruck der kretischen Kultur und Gastfreundschaft.“ Dass dieses tatsächlich so ist, wird sich schon kurzen Zeit später in der kleinen Scheune bewahrheiten. Und das liegt wahrhaftig nicht alleine an dem Alkoholgehalt, den der Tsikoudia-Raki hat. Serviert

wird der Raki auf Kreta genau wie Ouzo in kleinen Gläsern, entweder pur oder mit Eis. Dazu gehört ein kleines Schälchen mit Nüssen und Süßigkeiten oder auch mit kleinen Fleisch- oder Fischhäppchen. Weitere Infos: [www.apostagmakriton.gr](http://www.apostagmakriton.gr) [www.discovergreece.com](http://www.discovergreece.com) [www.aegeanair.com](http://www.aegeanair.com)

# 7 Drink-Tipps – Wie wir uns Weihnachten schöntrinken

Wen es an Weihnachten eigentlich immer in die Ferne zieht, der hat es zu Corona-Zeiten nicht leicht – Urlaubsgefühle trotz Reisewarnung

München (w & p) – Egal was Corona noch im Sack hat, Weihnachten lassen wir uns – zumindest diejenigen, die es feiern – nicht davon verderben. Wen es an Weihnachten immer in die Ferne zieht, der hat es zu Corona-Zeiten jedoch nicht leicht. Ein guter Drink trägt schon mal dazu bei, das Fernweh zu lindern. Und nach noch ein paar Gläsern mehr denkt der ein oder andere vielleicht sogar, er wäre längst im Lieblingsland.

Damit sich trotz Reisewarnung, Quarantäne und Lockdown also zumindest etwas Urlaubsgefühl einstellt, hat das Porta HolidayCheck eine Auswahl an Drinks aus unterschiedlichen Destinationen zum selbst mixen zusammengestellt. Die passenden Trinksprüche dürfen beim „sich um die Welt trinken“ natürlich nicht fehlen.

## Argentinien – Ananá Fizz

An Weihnachten geht es in Argentinien heiß her. Gefeierte wird bei 30 Grad aufwärts, Feuerwerk und Plastiktannen, da echte Nadelbäume der sommerlichen Hitze nicht standhalten. Passend dazu: der Ananá Fizz. Dieser besteht, wie der Name kaum vermuten lässt, zum großen Teil aus Ananas, aufgegossen mit einem Prickelwässchen – und je nach Bedarf oder Lust noch einem Schuss Hochprozentigen.

Für den Ananá Fizz (8 Gläser): Eine sehr reife Ananas schälen, den Strunk entfernen und pürieren. Alternativ 0,5 Liter Ananassaft verwenden. Das Püree oder den Saft mit einer Flasche Sekt oder Prosecco auffüllen und mit 2-3 Esslöffeln Zucker nach Geschmack süßen – gut vermengen. Je nach gewünschter Durchschlagskraft des Cocktails noch Rum hinzufügen. In kalte Gläser füllen und mit Ananascheiben dekorieren.

## Australien: Hot Mulled Apple Cider

Auch wenn Weihnachten in den australischen Sommer fällt, hat Down Under mit dem Hot Mulled Apple Cider ein leckeres Getränk zur Weihnachtszeit beizusteuern. Der



Sangria lieben die Spanier über alles und ist auch in Deutschland sehr beliebt.

heiß und würzige Apfeltrank schmeckt mit oder ohne Schuss und am besten in Kombination mit spiced butter. Perfekt für kalte, verschneite oder verregnete Tage im deutschen Winter.

Für die Butter: Je einen viertel Teelöffel gemahlene Nelken und Muskatnuss, einen halben Teelöffel Zimt, 230 Gramm braunen Rohrzucker und 60 Gramm Butter vermengen, in einer Klarsichtfolie zur Rolle formen, dann kaltstellen.

Für den Hot Mulled Apple Cider (2 große Gläser): 450 Milliliter Apple Cider (alternativ naturtrüber Apfelsaft) mit zwei Esslöffeln braunem Zucker, einer Zimtstange, fünf Nelken, der Schale einer Bio-Orange, sowie je einer guten Prise Muskatnuss und Kardamom in

einen Topf geben und für 30 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb in Tassen abgießen und pro Tasse 30 Milliliter Rum hinzugeben. Dazu die spiced butter mit Apfelscheiben servieren.

## Griechenland: Rakomelo

Die Griechen lieben es hochprozentiger. Wo ansonsten Wein oder Saft die Hauptrolle im winterlichen Getränk spielt, ist es bei den Griechen der Raki (Anisschnaps). Gewürzt mit Zimt und Nelken und gesüßt mit Honig passt der Rakomelo nicht nur geschmacklich in die Weihnachtszeit, sondern soll auch helfen, Erkältungen vorzubeugen. Klingt nicht nur nützlich, sondern auch gut.

Für den Rakomelo (4 Portio-

nen): 150 Milliliter Raki mit einer Zimtstange, zwei Nelken und zwei Teelöffeln Honig in einen kleinen Topf geben und unter Rühren langsam erwärmen. Wichtig: Bevor die Flüssigkeit kocht, vom Herd nehmen und noch einige Minuten ziehen lassen. Absieben und in vier Gläser geben.

## Großbritannien – Boozy Hot Mint Chocolate

Was ist noch besser als eine heiße Schokolade? Ganz klar, eine heiße Schokolade mit Schuss. Bei nasskaltem Dezemberwetter ist das südnische Getränk bei den Briten ein beliebtes Mittel, um sich von innen heraus aufzuwärmen. Und was wäre britischer, als das Ganze noch mit etwas Minze aufzupeppen?



Eggnog – Klassiker der Wintergetränke in den USA

## Für die heiße Schokolade (2 Portionen):

100 Milliliter Schlagsahne mit zwei Teelöffeln Puderzucker und einigen Tropfen Pfefferminzöl steif schlagen und kühl stellen. 300 Milliliter Milch in einem Topf erwärmen und unter Rühren 100 Gramm dunkle Schokolade schmelzen lassen. 50 Milliliter Crème de Menthe (Pfefferminzlikör) hinzugeben, in zwei Tassen gießen und mit der geschlagenen Sahne, Schokoraseln und einer Minz-Zuckerstange servieren. Nicht nur kalorienmäßig eine Bombe.

## Kanada – Moose Milk

Der Ursprung der gehaltvollen „Elchmilch“ liegt in der kanadischen Marine. Einige Umdrehungen stärker und viele Grad kälter als ihr US-amerikanischer Cousin, „Eggnog“ dient der Drink kanadischen Militärs nicht nur als Essensersatz, sondern half auch dabei, mit einem wohligen warmen Gefühl einzuschlafen. Für die schlankere Linie ist die Moose Milk allerdings nichts – aber wer möchte Weihnachten schon fasten?

Für die Moose Milk (2 Portio-

## nen):

400 Milliliter Vollmilch, 4 große Löffel Vanilleeis, 80 Milliliter Rum, 40 Milliliter Bourbon, 40 Milliliter Kaffeelikör (Kaluha) in ein hohes Gefäß oder einen Mixer geben. In zwei große Gläser füllen und mit etwas gemahlener Muskatnuss, Sahne und bunten Streuseln toppen.

## Spanien: Heiße Sangria

Rotwein, Orangen und noch einen Schuss Hochprozentiges: Sangria ruft bei vielen Menschen ein spontanes Urlaubsgefühl hervor. Aber auch im Winter lässt sich das spanische Nationalgetränk hervorragend heiß genießen. Das sorgt bestimmt für mediterranes Urlaubsfeeling unter dem Weihnachtsbaum. Nur das mit den Eimern sollte man sich überlegen – nicht, dass das Plastik durch die heiße Sangria schmilzt. Für die heiße Sangria (4 Portionen): Den Saft von drei Orangen mit einer Flasche spanischem Rotwein, zum Beispiel Tempranillo oder Rioja, und 300 Milliliter Grand Marnier (Orangenli-

kör) in einen Topf geben. Die Schale einer unbehandelten Zitrone und drei bis vier Esslöffel braunen Zucker hinzufügen, durch Rühren auflösen und leicht erhitzen. Zum Schuss einen in kleine Stücke oder Spalten geschnittenen Apfel sowie eine ebenfalls geschnittene Bio-Orange hinzufügen. Für ein paar Minuten ziehen lassen, in hitzebeständige Gläser füllen und mit Zimtstange, Sternanis und Orangenscheiben dekorieren.

## USA – Eggnog

Der Klassiker schlechthin unter den Wintergetränken aus den Vereinigten Staaten ist der Eggnog. Der Eierpunsch erinnert an Eierlikör, ist jedoch etwas leichter in puncto Alkohol und kann warm oder kalt genossen werden. In den USA darf der Punsch in der Vorweihnachtszeit auf keinen Fall fehlen und auch in jedem US-Weihnachtsfilm wird er getrunken, um den obligatorischen Familienbesuch zu überstehen. Die Zubereitung ist etwas aufwändiger, lohnt sich aber garantiert, denn der Punsch schmeckt auch alleine, ohne Verwandtschaft.

## Für den Eggnog (4 große Tassen):

475 Milliliter Milch, die Schalen einer unbehandelten Zitrone und einer Orange sowie das Mark einer Vanilleschote in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Vom Herd nehmen. Vier Eigelbe mit 100 Gramm Zucker schaumig rühren. Vorsichtig und unter ständigem Rühren die heiße Milch nach und nach in die Ei-Zucker-Mischung geben. Die Masse zurück auf den Herd stellen und mit einem Holzlöffel zwei bis drei Minuten rühren, bis die Masse dicker wird. Erneut vom Herd nehmen und mit 225 Milliliter Milch aufgießen, abkühlen lassen. Zwei Eiweiße mit zwei Esslöffeln Zucker über dem Wasserbad aufschlagen, vorsichtig in die abgekühlte Milch-Ei-Masse heben. 150 Milliliter Rum und – je nach Geschmack – einige Teelöffel Bourbon hinzugeben, vermengen und bis zum Servieren kaltstellen.