



### Informationen für Naturreisende und Wanderfreunde:

### Πληροφορίες για τους ταξιδιώτες φύσης και τους κινούμενους φίλους:

## Kretischer Raki (*tsikoudia*)

### Besuch einer traditionellen Kleinbrennerei (*kasani*) in Agios Mironas

Die Weintrester-Destillation hat auf Kreta eine lange Tradition. Neben drei industriell betriebenen Großbrennereien, die zusammen rund 150 Hektoliter Raki pro Jahr herstellen, sind die traditionellen kleinen Brennereien (*kasani*) weitaus zahlreicher vertreten. Wie viele traditionelle *kasani* es insgesamt auf Kreta gibt, und in welchen Mengen Raki von ihnen im Jahr gebrannt wird, ist nicht bekannt – und wird auch nicht "Buch geführt". Schätzungen gehen von 700 *kasani* aus; ihre Produktion zusammen wird mit ca. 100 Hektoliter/Jahr angenommen.

Die Grundzüge des Raki-Brennens sind schnell beschrieben: Zuerst werden die Weintrauben zerkleinert und eingemaischt. In Behälter gepackt (früher in Holzfässer, heute in Plastiktonnen), kommt es dann zur Gärung, wobei sich der Zucker in Alkohol umwandelt. Die Maische wird dann in einem Brennkessel erhitzt, und der Alkohol verdampft bei ca. 78 °C. Der Dampf wird zu einem Kühler geleitet und kondensiert, d.h., er verflüssigt sich wieder – und schon ist der Raki fertig! Soweit der grundlegende Vorgang, aber wie überall, liegen auch hier die Qualitätsergebnisse im Detail. Die Beherrschung des Handwerks, Reifegrad und Zuckergehalt der Weintrauben u. v. a. mehr sind entscheidende Kriterien für einen guten Raki. Je nach Qualität gewinnt eine *kasani* aus 150 Kilo Trauben zwischen 20 und 30 Liter Raki. Eine gute Ausbeute liegt damit bei 20 – 25 %. Als beste Sorten gelten *sultanas* (sie haben keine Kerne) und eine rote Traube namens *latiko*.

Die Kunst des Raki-Brennens nach alter Tradition kann man sich besonders anschaulich in der *kasani* von AGAPI & ANTONIUS in Agios Mironas ansehen. Neben der Verkostung von "frisch gebranntem Raki" kann man sich hier auch an vielen anderen Produkten aus eigenem Anbau laben (Obst, Gemüse, Honig) und auch die kretische Grillküche genießen.

Nach Agios Mironas kommt man von Iraklion in südlicher Richtung fahrend über die Schnellstraße Richtung Agia Vavara/Agii Deka. Dem ersten, rechten Abzweig folgend fährt man an der nächsten Straßengabelung ebenfalls rechts Richtung Agios Mironas (Pirgou/Asites). Zum Zielort ist es von Iraklion aus etwa 17 km. Zum Rückweg kann man hinter Agios Mironas den linken Abzweig in nördlicher Richtung über Stavrakia nehmen, der durch die Weinanbaugebiete der Region führt. Die *kasani* von AGAPI & ANTONIUS ist von der Hauptstraße (nicht die Durchgangsstraße/ Umgehungsstraße) des Ortes ausgehend zu erreichen; sie liegt am südöstlichen Ortsrand.



Die linke Abb. zeigt eine Raki-Brennanlage "auf einen Blick", mit Feuerstelle, Brennkessel, Kühler und Auffangbehälter. Die rechte Abb. zeigt AGAPI an ihren Zusatzangeboten: Honig, eingelegte Rosinen und Olivenöl aus eigenem Anbau und eigener Herstellung.

Fotos: U. Kluge (2004)



Die linke Abb. zeigt die Terrasse der Taverne von AGAPI & ANTONIUS am südöstlichen Ortsrand von Agios Mironas (s. Hintergrund). Von hier hat man einen guten und schönen Blick auf die östlichen Hügelflächen der Weinanbaugebiete (Abb. rechts). Im Vordergrund des Bildes der Holzvorrat zur Befuerung des Brennkessels. **Fotos: U. Kluge (2004)**



Raki ist auch heute noch ein Teil der kretischen Volksmedizin. Die vielen Rezepte und Tipps, wie mit Hilfe des Weintresterschnapses kleine Wehwechen und große Gebrechen behandelt und geheilt werden können (äußerlich und innerlich angewandt) sind unzählig; ihnen allen ist eines gemeinsam: Raki dient der Gesundung und der Gesundheit – *Jámmas!* (Prost).

Die Abb. zeigt "Raki mit Honig" versetzt. Er soll bei Erkältung (heiß getrunken) helfen, was mit der Zusatzaufschrift "no doctor" dokumentiert wird. Für viele Kreter gilt der Grundsatz: "Ein Leben mit Raki – und man ist und bleibt gesund!"

**Foto: H. Eikamp (2004)**

Von Weinreben ernten die Kreter übrigens noch eine andere Spezialität: **Rosinen**. Die Erzeugung von Rosinen und Sultaninen hat aber auf Kreta keine lange Tradition. Erst nach 1920 wurde sie von griechischen Flüchtlingen aus Kleinasien auf die Insel gebracht.



Die Abb. zeigen (v. li. n. re.): Weinreben mit *latiko*-Trauben, Stellage mit Trauben zur Rosinenproduktion, die, auch flächig ausgebreitet, in der Sonne getrocknet ihre Endreife erhalten. **Fotos: H. Eikamp (2004)**

[Art.-Nr. 2.294, Zitat-Nr. 4.002] – impr. eik.amp 2004

Zur Taverne von AGAPI und ANTONIUS werden auch organisierte Jeep-Touren (mit Barbecue "vor Ort") durchgeführt; unser Tipp:

Wer nicht auf "eigene Faust" Touren mit dem Jeep auf Kreta unternehmen möchte, kann fast überall in den Touristenregionen auch **geführte Jeep-Safaris** buchen. Eine besonders empfehlenswerte Adresse ist **ANTRA S.A.** in Kato Gouves (s. Abb.). Sie hat mit **Kostas Valsamidis** einen deutschsprachigen, kompetenten Tourbegleiter zum sicheren Geleit über die "Insel des Zeus".

**ANTRA S.A.**  
 KATO GOUVES PEDIADOS  
 700 14 CRETE GREECE  
 TEL.: 0897 0 29787-8 - FAX: 0897 0 29789  
 E-mail: antrasa@internet.gr