

TSIPOURO

Während Ouzo zum griechischen Nationalgetränk avancierte und überall auf der Welt neue Anhänger findet, hat man den Eindruck, die Griechen selbst trinken mit Vorliebe Tsipouro, einen bis zu 60%vol starken Tresterbranntwein, also aus den Resten der Weinreben nach der Pressung der Maische destilliert, der mit Anissamen aromatisiert werden kann. Einen Tresterbrannt ohne Anisgeschmack erhält man im Epirus und auch im Süden Griechenlands, überhaupt kennt man lokal unterschiedliche Bezeichnungen für diesen Schnaps, den fast jeder Winzer selbst brennt. Das charakteristische Erscheinungsbild des Tsipouro mit Anis wie auch des Ouzo ist die milchige Trübung, die beim Hinzufügen von Eiswürfeln entsteht. Dabei kristallisieren die im Alkohol gelösten und in Wasser schwer löslichen ätherischen Öle aus. Die Stärke der Trübung richtet sich auch nach der Menge des verwendeten Anis. Ouzo wie auch Tsipouro kann man nach dem Essen trinken, doch werden beide bevorzugt zu Vorspeisen mit kräftigen Aromen serviert, die sie gut unterstützen. Die offenbar einzige Abgrenzung zum Ouzo: Tsipouro muß aus Trester gebrannt und kann mit Anis aromatisiert sein, beim Ouzo ist es umgekehrt.

