

TÜRKISCHES NATIONALGETRÄNK

Rakı - die "Löwenmilch"

Türkeurlaub ohne Rakı? Undenkbar für viele Genießer. Ohne das inoffizielle Nationalgetränk - alkoholischer Gegenpart zum ebenso beliebten wie unvermeidlichen türkischen Tee - scheint vielen ein Urlaub in der Türkei nicht komplett. Was macht die Faszination dieses Getränks mit dem herbsüßen Anisaroma aus?

Rund um den Rakı, (der übrigens nicht mit langem a und i ausgesprochen wird, sondern eher wie "Racke" mit kurzem a und stimmlosem e am Ende) gibt es in der Türkei eine besondere Kultur - zum Rakı gehören Musik, Freunde und kleine Leckereien unabdingbar dazu. Rakı ist ein echtes Genießergetränk....

Was ist Rakı?

Rakı darf als beliebtes alkoholisches Nationalgetränk der Türkei nicht bei türkischen Festen fehlen, sei es ein gemütliches Essen mit Freunden daheim, eine große Feier oder ein Abend in einem Restaurant.



Das Getränk wird seit ca. 300 Jahren in Anatolien aus Anis, weißem Kristallzucker und weichem Quellwasser hergestellt. Der Geschmack des Rakı hängt hauptsächlich von der Qualität der verwendeten Trauben und des Anis ab.



Anis wird seit Jahrhunderten als wärmendes und wohltuendes Allheilmittel geschätzt.

Da Anis sich im Alkohol vollständig auflöst, ist er im Rakı zwar unsichtbar aber dennoch deutlich zu riechen und zu schmecken. Die weiße Trübung - die dem Rakı auch den Name Löwenmilch eingebracht hat - entsteht, wenn Rakı Wasser zugegeben wird.

Wie trinkt man Rakı?

Am besten schmeckt er in geselliger Runde und wenn man dazu Meze, typische leckere türkische Vorspeisen, genießt. Ob man Rakı mit Wasser verdünnt, auf Eis oder auch pur trinkt, kommt ganz auf die eigenen Vorlieben an. Rakı genießt man wie Wein zum Essen in kleinen Schlucken.

Traditionell wird der Rakı in dünnwandigen, schmalen Gläsern getrunken, die nur bis etwa zu einem Viertel mit Rakı gefüllt und dann mit eiskaltem Wasser aufgefüllt werden. Ganz voll darf das Glas allerdings nie sein.

Manche ziehen es vor, Rakı pur (ohne Wasser) zu trinken. In diesem Fall soll der Rakı unbedingt kaltgestellt sein. Ein Schluck Rakı, ein Schluck Wasser... So wirkt das Getränk leichter. Deniz Gürsoy behauptet in seinem Buch, dass man nach einem Schluck Rakı 3,5 Schluck Wasser trinken soll.

Es gibt viele "ungeschriebene Gesetze" rund um den Rakı - Genuss:

Man wartet bis alle Gläser gefüllt sind und den ersten Schluck trinken alle zusammen. Die Gläser werden aufgehoben und Ihr Glas darf nicht höher sein als der anderen. Ein lautes "Şerefe", wie man es vielen Touristen beibringt, ist eigentlich eher unüblich. Gerne werden die Gläser aber zur schwermütigen türkischen Musik, die meist live dazu gehört, geschwenkt.

Auch wird der Rakı niemals mit anderen Getränken zu-



sammen getrunken - an einer Rakıtafel gibt es nur Rakı, Wasser und bestenfalls noch

ner speziellen Rettichsorte, dessen Geschmack an scharfen Sauerkrautsaft erinnert.

entweder auf eine Reise gehen oder trinken. Da Rakı schwer zu vertragen ist und Sie vorher nicht wissen können, wie die Leute reagieren, wenn sie betrunken sind, ist es wichtig, mit den richtigen Leuten zusammen zu sein.



Meist wird zuerst Rakı bestellt und danach werden kleine Meze-Teller auf einem grossen Tablett serviert. Dazu gehört frisch gebackenes Fladenbrot, Butter und der herbe Schafskäse Tulum Peyniri, Nüsse, eingelegtes Gemüse und andere, meist fleischlose Vorspeisen.

Aber auch zum Essen wird Rakı gerne getrunken - eins ist aber allen Varianten gemeinsam: Rakı trinkt man niemals alleine!

Şalgam, ein dunkelrotes, scharf-saures Getränk aus ei-

Ein türkisches Sprichwort sagt: Um die Mitmenschen gut kennenlernen zu können, soll man mit ihnen zusammen

