

TRADITIONNELLES



GRIECHISCHER MOKKA

Der griechische Mokka ist ungewürzt und wird mit wenig bis gar keinem Zucker getrunken. Bei dieser Zubereitung des Kaffees handelt es sich wohl um die älteste bekannte Kaffeezubereitungsart. Ursprünglich wurde das Kännchen jedoch nicht direkt erhitzt (Herdplatte, Gasflamme), sondern in einem heißen Sandbett auf einer Feuerstelle langsam auf Kochtemperatur gebracht; eine alte Zubereitungsart, die auch noch vereinzelt in Griechenland anzutreffen ist.

OUZO

Ouzo wird aus reinem Alkohol hergestellt, dem neben verschiedenen Kräutern und Gewürzen vor allen Dingen Anis und/oder Fenchelsamen hinzugefügt werden, die das charakteristische Aroma von Ouzo bestimmen. Qualitativ höherwertiger Ouzo wird nach dieser Prozedur erneut gebrannt und teilweise über Jahre gelagert. Ouzo wird mit etwa 40 % Alkoholgehalt in Flaschen verkauft.

