

Ouzo-Power

Von Wolf Reiser, Efilee, 01.06.2010

Das etwa 60 cm hochwachsende und weißblühende Kraut namens Anis beginnt bereits schon Ende Juli auf dem Feld zu trocknen. Nirgendwo sonst auf der Welt gedeiht es aromatischer und ergiebiger als auf der drittgrößten griechischen Insel Lesbos, deren Pseudonym Mitilini lautet und die sich in etwa 10 km Entfernung von der türkischen Grenze befindet. Dieser Anis ist ein mittelmäßig hübscher Doldenblütler mit aromatischer Nähe zu Dill und Fenchel. Im Mittelmeerraum kennt man ihn seit Jahrtausenden als Gewürz- und Heilmittel. Er soll Magen und Darm gut tun, mortale Koliken beseitigen und, natürlich, wie fast alles dem mediterranen Boden Entwachsende auch als Aphrodisiakum dienen. Kunstgeübte Frauenhände widmen sich in der Gluthitze des Sommers den Krautbüscheln, trennen samenhaltige Blüten vom Gestänge und bündeln den Rest, der später luftgetrocknet, kühl gelagert und im Lauf der Zeit seinen diversen Verwendungszweigen zugeführt wird.

Wir Deutschen empfinden dieses ganze Anissegment nebst Wermut und Kümmel als Trübung des Genussempfindens. Selbst die klebrigen Hustenbonbons der Kirmesfeste, das knochentrockene Weihnachtsgebäck und die teerschwärzen Laktrizschnecken können uns nicht so richtig mit dem Orient versöhnen. Das Reich des Anis gehört zu einer anderen Welt. Auch als er im 20. Jahrhundert in Form höchstprozentiger Liköre die mediterranen Küsten verließ und in den Künstlerkreisen von Paris, Wien und Berlin Freunde suchte, hinterließ er dort eine Spur der Verwüstung. Van Gogh schnitt sich im Absinthwahn ein Ohr ab, Verlaine feuerte auf seinen Poetenfreund Rimbaud und auch an der Spree setzte die „grüne Fee“ die toughesten Nachteulen außer Gefecht. Es muss durchaus etwas dran sein an diesem Anis-Plus- Elixier – ob Chincon, Sambuca, Arak, Raki, Pastis, Mastika oder eben auch Ouzo - um dessen massbedachte Handhabung zwischen Glück und Wahn, Aperitif und Blue-Hour-Dröhnung sich schon die alten Griechen besorgt zeigten.

Auf meinem Flug von Athen nach Lesbos fiel mir zu diesem Thema eine Episode ein aus dem Jahre 1988, glaube ich, eine Begegnung, die so eigentlich nur in Griechenland stattfinden kann. Ich schrieb damals für diverse Magazine Reportagen und Portraits über Griechenland und traf eines Abends an der Bar des Athener Grande Bretagne Hotels Theo Skotinos, einen etwa 45-jährigen Unternehmer aus Zypern, Import, Export, clever, redselig, ein Mann der Levante eben. Nach einem kurzen Small-Talk-Abtasten beorderte er beim Barkeeper zwei Gläser „Ouzo 12“, eine sehr populäre Marke, über die

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

ich mir aber kein Urteil erlauben will, denn je müder die Produkte griechischer Firmen sind, desto wacher agieren deren Advokaten, um Rufschädigungen zu ahnden. Wir stießen an und während ich die süßliche Pampe zügig hinunterkippte, schaute er mich mit großen Augen an. „Und?“ fragte er. „Was meinen Sie? Schrecklich, nicht wahr? Hustensaft. Oder noch schlimmer?“ Gleichzeitig zog er ein kleines 4 cl-Fläschchen aus seiner Anzugtasche und schüttete den Inhalt in ein frisches Glas. „Probieren Sie jetzt das! Mein Produkt! 13! Ouzo 13! Wie finden Sie das? 13!“ Das Etikett war in Farbgebung und Schrifttyp nahezu identisch mit jenem des berühmten Ouzo 12, nur dass da eben eine 13 stand. Voller Erregung über seinen genialen Marketing-Coup wischte er sich die Freudentränen aus den Augen, kicherte blöde und breitete dann mit ernster Miene eine Unmenge an Unterlagen aus, Zahlen über Zahlen, Investitionen, Umsätze, Prozente, Renditen und Profite. Als Deutscher und Journalist war ich natürlich prädestiniert als neuer Partner. „Ich habe die Sonne, das Meer, den Ouzo und Sie haben die Technologie und den Markt. Wenn wir zwei diese Dinge zusammenbringen, werden wir reich, sehr reich.“ Als ich später, weit nach Mitternacht vom Balkon meines Zimmers aus den pastisgelb erleuchteten Akropolismarmor betrachtete, klingelte das Telefon. Statt meiner Frau meldete sich mein neuer Chef. „Ich habe mit Nick gesprochen. Alles ist klar. Ich hole Sie morgen Mittag ab.“ Tatsächlich rasten wir Punkt 12 Uhr mit seinem schwarzen Jeep die vierspurige Syngrou-Avenue hinunter, vorbei an der Galopprennbahn von Faliron und bogen dann in den Yachthafen von Kalamaki ein. Dort erwartete uns schon Nick, ein Odysseus in Reinkultur, grauhaarig, braungebrannt, vollbärtig, glücklich bekifft und in Begleitung eines spindeldürren Schimpansen, der mich feindselig musterte. Seine Yacht war ein prächtiges Segelboot, ein Zweimaster, gut 20 Meter lang aus edlem Tropenholz gezimmert und im historischen Piratenlook gehalten. Theo schüttete uns an der Bordbar einige Wassergläser voll mit seinem Ouzo 13 und bald hatten wir alle auf nüchternen Magen einen ordentlichen sitzen. Mit alle meine ich auch den kastanienbraunen Schimpansen, der kräftig mitschluckte und mir stets die frisch angezündete Zigarette aus dem Mund riß und dann hoch oben unter der Decke feixte. Theo legte meine Provisionsprozente fest, nahm mich dann am Arm und öffnete auf dem Vorderdeck eine unscheinbare Holzklappe. In dem Lagerraum stapelten sich gefühlte 20 000 Literflaschen seines Ouzo 13. Offenbar stand dessen weltweite Einführung unmittelbar bevor und er versprach sich speziell von diesem 12&13-Plagiats-Schachzug sensationelle Erfolge. Auf sein Geheiß reichte ihm Nick jetzt eine Art Poesiealbum mit Hunderten eingeklebter Polaroids. Das Werk trug den Titel „Summer 1988“ und auf den Fotos waren junge, meist blonde und sehr nackte Mädchen zu sehen; alle in einer mächtig bedröhnten Ballermann- Stimmung. „Ouzo 13! Schau, was der Anis aus euren Frauen macht,“ kicherte Theo listig. Nick schenkte erneut nach und der torkelnde Affe schnappte sich tatsächlich wieder meine Karelia. „Lieber Wolf, Ouzo, das ist Sorbas, das ist Griechenland, das ist Eros, das ist Wahn, das ist Freiheit, das ist Weisheit“, jubilierte Theo. Plötzlich waren wilde Schreie von den Nachbarbooten zu hören. Aus dem Schiffsbauch stiegen dicke, schwarze Rauchwolken empor, es knisterte gewaltig und dann schlugen uns schon meterhohe Flammen entgegen. Offenbar hatte der pyromanische Affe die Zigarette verloren. Wir retteten uns hinüber auf das Hafenkai und schütteten eimerweise Meerwasser in Richtung Brandherd. Irgendwie konnten wir das Schlimmste verhindern, bevor dann unzählige Feuerwehrautos eintrafen. Ich habe seither nie wieder etwas von dem infernaln Trio gehört.

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Ouzo, Wahn und Hellas. Im Jahre 2009 wurden in Deutschland rund 13 Mio Flaschen des Anisschnaps in den Handel gebracht.

Die meisten von uns werden Bekanntschaft geschlossen haben mit dem milchig-trüben und recht preiswerten Aperitif in den Siebziger Jahren an den Stränden von Matala, Mykonos oder Monemvassia mit den Songs von Cohen, Dylan und Stevens am abendlichen Lagerfeuer, beim Feiern all der deutsch-hellenischen Affären und dem hemmungslosen Schmieden kühner Aussteigerträume. Der Kater, so oder so, kam stets von ganz alleine. Da kann jeder so seine Geschichte erzählen von diesem rettenden Glas Leitungswasser am Morgen danach, welches dann in Sekundenschnelle die Ekstasen wieder rückwärts spulte und dies nur ganz sehr selten zur echten Freude des Betroffenen.

Auch wenn es Europas aktueller Finanz-Elite im Sommer 2010 den Atem verschlagen mag: Ouzo, dieses kulinarisch eher zweitklassige Produkt steht für den Triumph der Leichtigkeit über Fleiß und Fließband, es ist der Sieg des wahren Menschen über das calvinistische Joch und die milchgetrübte Melodie des ewigen Sonntags. Ouzo, das ist der Drink des freien arkadischen Manns, des Schäfers, des Kapitäns, der Herr ist im eigenen Hause und keinen Gott kennt, neben, geschweige denn über sich.

Mir fällt gerade eine andere Situation ein. Ich machte mittags im Süden des Peloponnes Halt in einer ruhigen Fischtaverne direkt am Meer, wo frisch gefangene Tintenfische wie Wäschestücke an einer Leine hingen. Ein paar Tische weiter fiel mir ein Pärchen auf, beide so um die 35 Jahre alt, lässig, heiter, im Reinen mit sich und was die Gesprächsfetzen hergaben hatten sie etwas mit Werbung zu tun. Sie gingen ausgesucht nett und höflich mit dem albanischen Personal um und es machte einfach Freude ihnen zuzuschauen -umgeben von den sich auftürmenden Hinterlassenschaften: Weingläser, Teller mit gegrilltem Oktopus und Bärenkrebsschalen, Salatreste in goldgrünem Öl, Pita, Tzatziki, rote Fischrogenpaste und ein paar dieser handlichen 0.1 Liter-Ouzoflaschen. Wir kamen ins Gespräch, klar es ging auch um Europa, den Staatsbankrott und die vielen offenen Fragen. Sie meinte nach einer längeren Pause: „Wir haben uns heute Morgen gegen elf Uhr dazu entschlossen, unser Büro zuzulassen, aus diesem grausamen Athen zu fliehen und in den Süden zu fahren, was gute fünf Stunden lang dauert. Und jetzt müssen wir gleich wieder zurück. Aber schauen Sie, das hier ist Leben, Freude, Menschsein, Glück.“ Der Kellner brachte uns ungefragt noch ein Fläschchen Barbayannis vom Haus mit etwas Meze-Beilagen und dann blickten wir vorwiegend schweigend, wie alte Vertraute auf das große griechische Meer hinaus und teilten unser schönes Los. Also: ich habe es bei uns in Deutschland selten erlebt, dass Menschen spontan von Berlin nach Starnberg und zurück brettern, um dort am Ufer zu sitzen, ein paar Schnäpse zu kippen und mit einem Zahnstocher auf Käse, Räucherrenken und Wursthappen einstechen. Ein Wort noch dazu: der Ouzo, den wir von unseren griechischen Wirten hierzulande manchmal zum Rechnungsabschluß ausgegeben bekommen, erscheint einem ja als ganz hohler Bruder. Abgesehen davon, dass es oft nur der schludrige Fusel aus dem Sortiment der großen hellenischen Spirituosen-Tycoons ist, fehlt ihm zu seiner wohligen Wärme der Thymianduft, das

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Meeresrauschen, das Zikaden-geschrammel. Ein echter Ouzo entfaltet seinen wahren Charakter nur im Schutz einer bestimmten Zone. Das ist aber eine Sache von Magie und Magie sollte man nicht mit Worten daherkommen.

Der Flug von Athen nach Lesbos dauert etwa 45 Minuten. Die beiden größeren Städte Mitilini mit 35 000 und Plomari mit 7000 Einwohnern streiten sich seit Jahrzehnten darum, wer sich nun als Weltmetropole des Ouzo bezeichnen darf. Auf der Insel, so lese ich, gibt es aktuell etwa 40 Destillieren, die von der EU abgesegnet den „Mitilini-Ouzo“ herstellen dürfen. Darunter befinden sich weltweit bekannte Destillieren wie Barbayannis, dann die unter dem großen Dach von Weltkonzernen integrierten Häuser wie Epom, ein paar unabhängige Familienbetriebe wie Giannatsis, aufständische Garagen-Brenner sowie einige Moonshine-Panscher, die ihren schwarzgebrannten Fusel mithilfe gefälschter Labels und Etiketten unters Volk bringen. Natürlich werben sie alle mit hübschen Wandmalereien, altem Handwerksadel und traditioneller Herstellungsmethode und so sieht man vor seinem inneren Auge junge fröhliche Mädchen in folkloristischen Trachten durch blühende Anisfelder rauschen und alte Erntedanklieder singen, während in einem dusteren Verhau ihre verwegenen Männer frisches Destillat aus den alchemistischen, kupferglänzenden Brennkolben abfüllen.

Auf meiner Suche nach dem Mythos des Ouzo besichtigte ich hier also im Lauf der Woche einige dieser Insel-Destillieren. In der Regel treffe ich dort auf smarte Manager, die im besten Business-Englisch über ihre Produkte und, da sie ja Griechen sind, über deren Philosophie referieren. Entgegen meiner naiven Erwartungen erweisen sich die Firmen als in der Tat schmucklose Hallen mit Stechuhren, Empfangsbüros, Neonlicht, Druckknöpfen, Leitungen, Elektrik, seltsamen Metallkästen, Rohren, Laufbändern, Stahl tanks, Abfüllanlagen, vollautomatischen Reinigungs-komplexen, Dampfkesseln, Chemielaboren, Lagerkellern und Fuhrparks.

Der Vorzeige-Ouzo der Epom-Gesellschaft, Teil des Pernod-Ricard-Imperiums am Stadtrand von Mitilini ist der „Mini“, dessen ungewöhnliches Etikett eine verhaltenkokette, kurzberockte Tänzerin zeigt. Seit 1967 gehört man zur Union der Mitilini-Produzenten, in der die meisten Inseldestillateure organisiert sind. Lediglich zwei der 30 Beschäftigten des Hauses kennen die genaue Rezeptur ihres Stoffs, der seit 1924 unverändert gebrannt wird. Die Herstellungsmethode der hochwertigen Lesbos-Schnäpse unterscheidet sich kaum voneinander. Das staatlich abgesegnete Äthanol in einer Stärke von 96 % wird zusammen mit frischem Inselquellwasser in einen kupfernen Brenntopf mit 1000 Liter Fassungsvermögen geleitet. Langsames, kontinuierliches Erhitzen produziert Dampf und nach diversen Spiralrunden vermischt sich dieser dann mit einem Brei aus den allgemein bekannten Zutaten: allem voran der Anissamen, dann Fenchel, Zwiebeln, Meersalz und Mastixharz. „Und weiter?“ frage ich „Mini“-Manager Alexandros Kouzinoglou. Der spitzt nur die Lippen und listet dann rasch Orangenblüten, Minze, Koriander, Wacholder, Melisse, Süßholz, Angelika, Kreuzkümmel und Walnussblätter auf. Zum wahren Betriebsgeheimnis würden jetzt noch etwa 30 Ingredienzien fehlen. Basta, Schnitt. Die Firmenchefs auf Lesbos machen bei all ihrer Friedfertigkeit durchgehend den Eindruck, dass sie den Verräter ihres Firmenmix umgehend zu einem Jubiläumsbrand verarbeiten würden. Weiter im Text: nach ein paar Stunden wird der Dampf durch das zugeleitete kalte Wasser säkularisiert und heraus kommt bei diesem ersten Destillierungsschritt ein Brandy mit 80 %

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Alkoholgehalt. Dessen erster Teil, der Kopf, fast purer Alkohol, wird abgetrennt, ebenso der dritte, der Schwanz, ein stark wasserhaltiger Anteil. Lediglich das Mittelstück, das Herz wird abgefangen, etwa 45 Tage lang in einem Stahltank aufbewahrt und danach wieder in Berührung mit den Kräutern gebracht und parallel in insgesamt drei Destillierschritten auf einen Alkoholanteil von zunächst 60% und später 43% oder verträglichere 40 % reduziert. Alexandros deutet auf das Kupfermonstrum vor uns und bittet mich mit staatsmännischer Kühle sofort wegen Explosionsgefahr mein Handy abzuschalten. „Sie wissen ja, wir produzieren keinen Orangensaft hier.“ Das ist nun auch schon der Höhepunkt des Rundgangs, denn für einen Außenstehenden ist das Betrachten von Destillation in etwa so spannend wie einem Schriftsteller beim Schreiben zuzuschauen. Auch das sonstige Geschehen in einer solchen Firma, also Reinigen, Abfüllen oder Etikettieren erweist sich nur als bedingt spektakulär. Und als ich mir anderntags die 10 ha Anisfelder von Epom nahe Lisvori anschauete, überkommt mich dort auch etwas Ratlosigkeit - denn im März war dort noch nicht einmal gesät und so haftet mein sinnferner Blick lediglich an nassbraunen Ackerflächen.

Griechen wäre aber nun keine richtigen Griechen, wenn sie nicht das eigene Tun als olympische Krönung darstellten. Dies bedingt naturgemäß, dass man an den Konkurrenten leise Zweifel äußert. Da die EU einen Ouzo auch dann als griechischen Ouzo gelten lässt, wenn er lediglich zu 20 % aus destilliertem Brand besteht, lässt sich dem Nachbarn leicht vorhalten, dass er es nicht so genau nimmt mit den zeitintensiven und sorgfältigen Destillations-schritten und auch – so anderweitige Gerüchte - ein wenig nachhilft mit der Verwendung von Zucker oder dem Zukauf von 6 mal billigeren, asiatischen Sternanis-Aromen. Allemal: zum Abschluss habe ich meine Gastgeber stets gefragt, ob sie denn, wenn sie irgendwo unterwegs wären in der Welt und sich dort einen Ouzo bestellen ihren eigenen zweifelsfrei herauschmecken würden. Ohne eine Sekunde zu zögern, bejahen sie das. Man müsse nämlich nur den Ouzo auf pures Eis gießen und einige Sekunden warten, bis sich bedingt durch die plötzliche Kälte die ätherischen Öle entfalten und die jeweilige Kräuterkomposition sich erschließe. Nebenbei: genau so trinkt der wahre Connaisseur seinen Ouzo; pur, auf Eis, begleitet von einem Extraglas eiskalten Wassers.

Ein alter Freund von mir, der seit langen Jahren eine Ouzeria in Kalamata betreibt, serviert dort die diversen Marken völlig beliebig in Gläsern, auf denen nun mal zufällig der Name irgendeiner Firma steht, ob 11, 12, 13, 14, Sans Rival, Metaxa oder Mini. Bis heute hat noch keiner seiner Gäste mit empörtem Stiftung-Warentest-Getue ein Glas zurückgehen lassen.

Klar, es fehlt die ganz große Literatur in Sachen Anisschnaps, das enzyklopädische Vermächtnis und im TV sucht man vergebens die erbitterten Feinschmecker-Diskussionen gespickt von den blumigen Adjektivkaskaden homerischer Weinpoeten. Dem Mythos Ouzo kann man – selbst in seiner Heimat - von der kulinarischen Seite her kaum gerecht werden. Das nötigt seine Produzenten dazu Touch und Esprit der jeweiligen Marken über Äußerlichkeiten zu definieren. Das betrifft abenteuerlichste Flaschenformen, eine verführerische Etikettengestaltung oder eine möglichst attraktive Namensgebung; was zu Verheißungen wie Zorbas, Zeus, Venus, Mistral, Nektar, Symposio oder Minotaurus führt. Und fast immer sind es dieselben visuellen Standards, die den Kunden zur Flasche greifen lassen sollen: das Meer, die Möwe, ein fröhlicher

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

Oktopus, ein küstennaher Tempel, ein einsames Segelboot, ein mythologisches Wesen und natürlich die untergehende Sonne.

Ich verlasse Mitilini-Stadt mit dem neoklassizistischen Altstadt kern, seinem genuesischen Kastell und den zuvorkommenden Menschen und fahre quer durch endlose Olivenhaine, menschenleere Golfküsten, über sattgrüne Berge mit Schafherden, Mohnfeldern und Pinienwäldern hinüber zum Fischerstädtchen Plomari mit seinen vier Destillieren. Ich habe mich dort bei Stathis Barbayannis angemeldet, einem der drei Geschwister, die das vielprämierte Haus in der 6. Generation führen. Barbayannis, das ist wie die Callas für die Oper oder Bulgari für die Schmuckkunst. Ich bummele noch ein paar Minuten durch die Altstadt mit ihren engen Gässchen, antiquierten Geschäften und osmanischen Holzbalustraden. Vor jedem der unzähligen Wirtshäuser sitzen Männer unter dem Weinlaub auf diesen wackligen Baststühlen, lesen Zeitung, rauchen, reden, zeigen die Sorgenfalten komplizierter Geschäfte oder klopfen Karten auf den blauen Blechtisch. Und jeder von ihnen hat sein milchigtrübes Gläschen vor sich stehen. Immerhin ist es ja auch schon 9.30 Uhr in der Früh.

Das unscheinbar-kubische Hauptgebäude am Agios Isidoros-Strand ist von den rotschwarzen Ziegelsteinruinen ehemaliger Seifenfirmen, Ölmühlen und Gerbereien umgeben. Auch ragen noch einige brüchige Molen und Stege ins Meer. Viel attraktiver kann man kein Ambiente für das romantische Handwerk des Ouzobrennens inszenieren. Stathis erzählt mir dann von der Firmengeschichte, von Odessa über Konstantinopel nach Plomari, der permanenten Achterbahnfahrt mit Kriegen, Rezessionen, Krisen, wieder Kriegen und die Scharmützel mit dem türkischen Nachbarn. Zwischen 1970 und 1980 hatte die Branche wohl ihre goldene Dekade. Trotz Junta setzte damals der Tourismus ein und Europas Jugend begann seinen Flirt mit dem sorbasi schen Griechenland. Zu diesem Zeitpunkt schickte man bei Barbayannis fast 500 000 Flaschen jährlich auf den Weg. Dann – und da verfinstert sich seine Miene – trat Griechenland wohl 1981 der EU bei und wurde in der Folge überschwemmt von ausländischen Spirituosen – so dass die Griechen bis heute einen höheren Whisky-Pro-Kopf-Verbrauch haben als Schotten und Iren. Im Zuge der Überfremdung gerieten nach und nach auch die geschlammerten Ouzeriabuden mit ihren verwaschenen Marmorbecken aus der Mode und machten Illy-Espresso-Lounges und pseudocoolen Cocktailbars Platz. Ouzo, das Symbol des freien Hellas war so um 1990 reputationsmäßig zu einem Gesöff für halbblinde Dynamitfischer verkommen oder einem Billigabfüllprogramm für britische Charters touristen. Es gab, so Stathis in jenen Jahren verlockende Angebote jener großen Likörgiganten, die sich den stolzen Zwerg aus Plomari ins Portfolio holen wollten. Doch man entschied sich für ökonomische Unvernunft als Zukunftsbasis und beließ alles beim alten. Jetzt holt er homerisch aus: „Was wir hier machen, kann kein Außenstehender nachvollziehen. Wenn man diese Arbeit nicht mit dem ganzen Herzen, Liebe und Seele angeht, muss man sie sofort beenden. Wir haben alle studiert, wir könnten hinaus in die Welt gehen und komplett andere Karrieren angehen – aber das hier ist unsere Mission, wir haben den Anis seit 150 Jahren im Blut, wir können nicht leben ohne das Plupfern der Brennöfen zu hören und das Klimpergeräusch der Flaschen. Einige Male haben wir schon den ganzen Gewinn aus unserem Olivenölgeschäft in den defizitären Ouzo-Zweig gesteckt. Wissen Sie: Vereinfachung mag in der Mathematik funktionieren, aber nicht bei einem Barbayannis-Ouzo. Man

ReporterFORUM

www.reporter-forum.de

kann weder am Anis sparen noch an den anderen Zutaten, nicht am Quellwasser, nicht am Salz aus unseren Salinen und vor allem nicht an dem tradierten Wissen und der Passion. Keiner von uns würde es wagen nur das kleinste Detail am Geheimrezept der Väter zu ändern. Alle sind wir durch harte Zeiten gegangen und am Ende haben wir stets triumphiert. Seit einigen Jahren zieht das Geschäft wieder stark an, in Griechenland, in Europa, Canada, USA, Australien. Ich weiß, dass all diese Erfahrungen und Gefühle, das Leid, die Freude, Mut und Hingabe in jener Essenz wohnen, die wir hier Tag für Tag herstellen. Und ich rede nicht von einem sturen Konservatismus. Indem wir das Risiko, die Ethik und die Konsequenz der vergangenen Generationen fortsetzen, definieren wir uns als Avantgarde.“ Am Ende unserer Runde komme ich wieder einmal vor so einem handgehämmerten kupfernen Brenntopf zu stehen und blicke durch dessen Bullauge auf die kochende, schwappende bräunliche Brühe im Innern – ganz so wie man aus der Kajüte eines trunkenen Schiffs heraus die tobende, stürmische, grauenvolle See bestaunt.

Am Ende meiner einwöchigen „Tour d’ Anis“ standen in meinem Hotelzimmer etwa 40 Literflaschen. An der Rezeption wurde ich ohnehin ab dem ersten Tag eher misstrauisch gemustert, da ich bedingt durch die zahllosen Kostproben während meiner langen Arbeitstage dort allabendlich beim Schlüsselabholen eben diese unvermeidlich-hartnäckige Kräuterfahne mit mir trug und so wenig zum seriösen Ruf des deutschen Geschäftsmanns beitrug. Als die griechische Fluggesellschaft für meine Extra-Kartons ein Übergepäck-Budget von knapp 380 Euro festlegte, entschied ich mich für die nostalgische Nachtfähre Richtung Piräus. Lange Zeit stand ich dort an Deck, sah zu wie sich die Umrisse der Westküste nach und nach im milchigen Grau verloren und später die Sterne am Agäishimmel immer heller strahlten. Ich dachte an Skotinos, Nick und den Affen, an die kontemplativen Fahrten über diese Insel, an all die kuriosen Gespräche, das mühsame Fachgesimpel und an die unzerstörbare griechische Kunst der Hybris. Und ich dachte an Westerwelle, Merkel und Schäuble, wie sie tief im griechischen Sommersüden unter dem verstörenden Vollmond bei einer Flasche Barbayannis-Blue und ein paar frisch gegrillten Oktopussen ihre tiefsitzende Abneigung gegenüber jenem wahnhaft-verschwenderischen Umgang mit dem Leben über Bord werfen. Für einen Moment halt, immerhin. Weil am andern Morgen läuft es dann ohnehin wieder alles rückwärts...