

## VORSPEISEN-KULTUR

Seine Vorspeisen, *mesedes*, sind die Visitenkarte des griechischen Restaurants. Im *meses* demonstriert das Haus, was seine Küche zu leisten vermag. Griechenlands Regionen offenbaren lokale Eigenheiten ihrer Küchen nicht zuletzt in Auswahl und Zubereitung ihrer landestypischen *mesedes*. So darf man den *meses* durchaus als eine Art Botschafter begreifen: In einer ehemals stark osmanisch geprägten Gegend werden zum Beispiel die Einflüsse des Orients überwiegen, während in den einstigen venezianischen Hoheitsgebieten eher westliche Düfte wehen. Auf den griechischen Inseln wird die Auswahl der *mesedes* nach wie vor von den in-seleigenen Produkten bestimmt sein, und auf dem griechischen Festland schmecken die Vorspeisen kräftiger als im Süden des Landes. Auf engstem Raum erschließt sich die ganze Vielfalt der griechischen *mesedes* in den Großstädten, wo die Herkunft des Wirts und die Vorlieben seiner Stammkunden die Auswahl in der Küche bestimmen. Und das von morgens bis abends, denn die griechische Vorspeisenkultur ist eine Rund-um -die-Uhr-Esskultur: *Mesedes* gibt es jederzeit, auch wenn man abends um 23 Uhr noch einkehrt.

Vor allem in den Städten zieht es um die Mittagszeit das große Heer der Angestellten grüppchenweise in die unzähligen kleinen Restaurants, die in den letzten Jahren versteckt in den Häuserzeilen eröffneten und mittlerweile zu gesuchten Adressen wurden. Im *mesedopolio*, dem Laden, der so weit das Auge reicht nichts als *meses* bietet, wird mit Sicherheit für jeden Geschmack das Richtige dabei sein.

Immerhin steht griechischen Vorspeisen die gesamte Produktpalette von Fleisch, Fisch, Gemüse und Milcherzeugnissen offen, sie reichen von raffiniert einfach bis zu gekonnt kreativ und spiegeln nicht selten die Hauptgerichte. Sie werden warm oder kalt gegessen, sind die Ouvertüre zum oder das Hauptgericht selbst - ganz nach Gusto des Gastes.

Ouzo, der griechische Anisschnaps, ist treuer Begleiter aller *mesedes*. Ob mit Eis, Wasser oder pur getrunken, seine Aufgabe ist es, das appetitanregende Gefühl zu unterstützen, das *mesedes* hervorrufen. )Appetit machen( ist denn auch die Bedeutung des ursprünglich türkischen Worts *meses*. Das schaffen die Vorspeisen zweifellos, doch wenn man nicht acht gibt, dann gelingt ihnen noch etwas anderes: sie machen viel zu rasch viel zu satt, einfach weil man neugierig ist, von allem zu probieren. Erfahrene *Mesedes*-Genießer wird man immer an der Zurückhaltung erkennen können, mit der sich ihre Gabel mal eines Stücks Tintenfisch, anschließend einer Kartoffel, als nächstes vielleicht einer Olive oder doch lieber eines Fleischbällchens bemächtigt. Zwischendurch unterhält man sich, bricht vom Brot ab, nippt an seinem Ouzo-Glas, nimmt einen Schluck Wasser, und auf jeden Fall nimmt man sich Zeit. In einer Tischgemeinschaft, deren Mitglieder alle völlig unbefangen von allen Tellern wählen, hat ganz selbstverständlich ein Stück *rurales*, ursprüngliches Griechenland überdauert, denn in der Vergangenheit demonstrierten und erneuerten ganze Dorfgemeinschaften ihren sozialen Zusammenhalt über ähnliche Formen gemeinschaftlichen Essens.

Laden Sie doch einmal ihre Freunde zu einem eigenen Vorspeisentag ein. Sie wissen ja, auf die Auswahl kommt es an. Sie können alle ihre Lieblingsspeisen zu Vorspeisen erklären, in dem sie alles auf kleinen Tellern servieren. Wenn Sie sich dann auch noch etwas mehr Zeit zum Essen nehmen, steht einen gelungenen Vorspeisentag Nichts mehr im Weg.

Kali orexi!

## **TZATZIKI**

### **Joghurt mit Gurken und Knoblauch**

*1 kleine Salatgurke, geschält und geraspelt*

*500 g Joghurt*

*3 Knoblauchzehen, zerdrückt*

*2 EL gehackte Minze*

*2 EL natives Olivenöl extra*

*1 EL Weißweinessig*

*Salz*

*gehackte Minze zum Garnieren*

Die Gurkenraspel salzen und kurze Zeit in Wasser ziehen lassen, dann leicht ausdrücken. Joghurt in einer Schüssel mit den Gurkenraspeln vermischen. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken und dazugeben. Minze, Olivenöl und Weißweinessig unterrühren und mit Salz abschmecken. Bis zum Verzehr, mindestens aber 30 Minuten, in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit etwas gehackter Minze bestreuen. Tzatziki wird meist nur mit Brot als Vorspeise gereicht. Es passt aber auch gut zu allem Gebratenem und Gegrilltem.

## **MELITZANOSSALATA**

### **Auberginenpüree**

*1 kg Auberginen*

*3 Knoblauchzehen, zerdrückt*

*60 ml natives Olivenöl extra*

*Weinessig nach Geschmack*

*1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt*

*½ Paprika, fein gewürfelt*

*1 kleine Tomate, geviertelt*

*Salz*

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Auberginen waschen, gut abtrocknen und auf ein Rost in den Backofen legen. So lange backen, bis die Haut etwas verbrannt und das Innere ganz weich ist. Dabei mehrmals wenden. Die Auberginen aus dem Backofen nehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und sofort die Haut abziehen. Die Auberginen klein schneiden, in eine Schüssel geben und mit den zerdrückten Knoblauchzehen verrühren. Mit Salz würzen und tropfenweise das Olivenöl unterrühren. Unter ständigem Rühren Weinessig nach Belieben hinzufügen und die Petersilie hineingeben. Falls das Püree noch nicht fein genug ist, kann man noch einmal kurz mit dem Pürrierstab nacharbeiten. Mit Salz abschmecken. Dann das Püree auf einem Teller anrichten und mit Paprikawürfeln und Tomatenvierteln garnieren. Auberginenpüree wird gewöhnlich mit anderen Vorspeisen serviert, man reicht frisch gebackenes Weißbrot und ein Glas Ouzo dazu!

Hinweis: Statt des Weinessigs kann man die Säure auch in Form von Zitronensaft zuführen.

### **ESSGEWOHNHEITEN**

Hinsichtlich des Essens beginnt der griechische Tag eigentlich nicht vor dem Mittag, denn statt des >klassischen< Frühstücks mit Muße und gekochtem Ei gibt es kleines Gebäck – süß oder salzig, je nach Geschmack – zum Kaffee, sozusagen im Vorbeigehen. Mittags wird dagegen das große kalte bis lauwarme Buffet der ungezählten Möglichkeiten eröffnet: frische Salate, gekochte, eingelegte oder pürierte Gemüse, gegrilltes Fleisch oder gebratener Fisch. Bei aller Vielfalt bleiben die einzelnen Portionen angenehm überschaubar. Gewöhnlich handelt es sich um *etima fagita*, schon am Vormittag fertig gestellte und daher mehr oder weniger abgekühlte Speisen, im Gegensatz zu *tis oras*, den frisch zubereiteten. Die Hauptmahlzeit des Tages nimmt man erst in den frühen Nachtstunden ein, denn vor 22 oder 23 Uhr geht man nicht aus. Damit schließt sich der Kreis, und das kaum existierende Frühstück macht Sinn, ist zu dem

Zeitpunkt der Abstand zur letzten Mahlzeit doch vergleichsweise kurz.

Brot ist unverzichtbarer Bestandteil jedes Essens, ganz gleich ob Teigwaren oder Salate auf den Teller kommen, und es kann ständig nachbestellt werden. Noch ist es üblich, Gemüse und Obst mit der, statt gegen die Jahreszeit zu essen, was ein großer Vorzug der griechischen Küche ist. Ein weiterer:

Abgepacktes Fertiggessen und Tiefkühlkost aus dem Supermarkt sind ein sehr junges Phänomen und fast auf die Städte beschränkt, wo sie besonders von berufstätigen Frauen nicht ungerne ungerne Anspruch genommen werden.

Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme, es dient bewusst auch der Pflege sozialer Kontakte, was vielleicht angesichts der Sirupfrüchte und des süßen Gebäcks besonders augenfällig wird, das gern, und mit Vorliebe in Gesellschaft, und völlig ohne falsche Scham nachmittags zu Mokka und einem Glas Wasser zelebriert wird.

Neben den Ess- pflegen gläubige Griechen recht strenge Nicht-Essgewohnheiten und verzichten nach Vorgabe der orthodoxen Kirche im Jahresablauf unterschiedlich lange auf bestimmte Nahrungsmittel in wechselnder Zusammenstellung.