

URL: <http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/0,2828,835812,00.html>

22. Juni 2012, 09:34 Uhr

Feine griechische Küche

Kochen gegen die Krise

Von *Uta Petersen*

Beim Fußball treffen Griechen und Deutsche hart aufeinander, in der Politik auch. Zeit, sich auf Verbindendes zu besinnen, etwa die Segnungen der griechischen Küche. Einige dynamische Jungköche wollen sie zu neuem Ruhm bringen. Durchaus verdient, wie ein Besuch auf Chalkidiki zeigt.

Chalkidiki - Es rumpelt kräftig in griechischen Kochtöpfen, seit eine neue Generation Köche in Restaurants und Tavernen am Herd steht. Regelmäßig rockt Dimitris Skarmoutos, der über und über tätowierte TV-Koch, auf Mega-Channel die heimatischen Speisegewohnheiten. Kartoffeln, Auberginen, Zwiebeln sind die klassischen Ingredienzien der hellenischen Küche. Lamm-, Schaf-, Ziegen- und Schweinefleisch kommen auf den Tisch, verfeinert mit Honig, Oliven, Getreide und Wein.

Was sich alles damit anstellen lässt, ist auf der Halbinsel Chalkidiki zu entdecken, im "grünen Garten Griechenlands". Die drei "Finger" sind die Landzungen Kassandra im Westen, Sirthonia in der Mitte und Athos mit dem gleichnamigen Heiligen Berg und Mönchsrepublik im Osten. Schon im 13. vorchristlichen Jahrhundert entstand hier der erste Weingarten Europas.

Vorreiter für kulinarische Veränderungen sind häufig Restaurants führender Hotels. Junge, dynamische Küchenchefs erarbeiten sich einen großen Namen, sind vielfach preisgekönt. Sie mischen die Küche ihrer Mütter und Väter auf und bringen die traditionellen Zutaten in einen neuen Kontext. Europäisch miteinander vernetzt, initiieren sie in jüngster Zeit Gourmetfestivals, zu denen sie auch Kollegen aus dem Ausland einladen.

Wie schon Cornelia Poletto oder Heinz Winkler folgt Konstantin Filippou ebenfalls gern der Einladung in das Luxus Sani Resort in Sani. Bis vor kurzem noch Chefkoch des Wiener Restaurants Novelli, legt der Inhaber eines Michelinsterms mit seinem Team auch hier richtig los. Ansage für das "New Greek Cuisine"-Festival ist es, ausschließlich die Zutaten aus einem Umkreis von 100 Kilometern zu verwenden. Dazu gehören auch die Meeresspezialitäten, die der Thermaische, der Toronäische und der Singitische Golf hergeben.

Filigran dekorierte Teller im Eiltempo

Kein Problem also für den 32-jährigen Avantgarde-Koch griechischer Abstammung, dessen Kochkunst für die mediterrane Hochküche steht, wie er selbst beschreibt. "Griechische Klassiker wird man in meinen Kochkursen nicht finden. Die Top-Grundprodukte, die ich für meine Küche benötige, finde ich aber auch in Griechenland. Sogar die Qualität der Produkte griechischer Hersteller geht immer mehr nach oben."

Bis zu zehn Gänge serviert Filippou und kombiniert Erdnusscroutons mit gebeizter Roter Beete, grünen Oliven und Honigmelone, verkuppelt Fenchelschaum mit Eiscreme, geröstetem Sesamöl, Dill und Birne. Zaubert kunstvolle, filigrane Bilder auf die Teller - im Eiltempo.

"Wir sind beim Griechen" hieß es in den 60er und 70er Jahren mindestens einmal die Woche. Beim Griechen an der Ecke, in den Akropolissen, Poseidons, den Hellasstuben. Unter Plastikweinreben, neben Mittelmeer-Wandgemälden, korinthischen Pappsäulen, neben Gips-Aphroditen, bei Bouzouki-Klängen. Der Ouzo stand schon auf dem Tisch, kaum dass die Jacke am Haken hing. Der Renner: die Olympiaplatte - die Knoblauchfahnen ließen die Fensterscheiben beschlagen. Ob sich die neuen Ansätze der griechischen Küche auch bis hier nach Deutschland ausweiten werden?

Mutters Küche und die Küche der Mönche

In roter Schürze steht Tomato-Chefkoch Aris Tsanaklidis vor der Tür seines Restaurants in Sani. Seine Gäste rennen ihm dieselbe ein für Thunfischscheiben im Sesammantel mit Bitter Lemon-Dressing oder Miesmuscheln, gekocht in Rosmarin-Retsina. Ach ja, der Retsina! Herb, harzig, fast bitter zieht der Geschmack noch einmal durch die Erinnerung. Doch in die Retsina-Produktion ist Schwung gekommen.

Stelios Kechris in Kalohori bei Thessaloniki ist einer von vielen experimentierfreudigen Winzern. Es stellte sich heraus, dass anstelle der Weinsorte Roditis vor allem die Rebsorte Asyrtiko einen großartigen Retsina ergibt. Mit dem Jahrgang 2011 ist nun der bisher typisch herbe Harzgeschmack verschwunden, die "Träne der Pinie" mundet statt zu fettigen Kalamares vorzugsweise zu Hummer, Grillgemüse oder feinem, weißem Fleisch.

Auf Sirthonia kocht Hervé Pronzato. The Danaï Beach Resort & Villas hat fünf Sterne, vier Restaurants. 'The Squirrel' zählt zu den besten Griechenlands und hat nur sechs Tische. Ein Erlebnis, dem Vier-Michelinsterne-Koch beim Hantieren für seine Molekularküche zuzuschauen. Fünf bis neun Gänge. Pronzato überrascht. Ein kalter Drink, im Inneren heiß. Erdbeeren aus Olivenöleis oder Kaviar aus Melonen - der letzte Schrei, unter griechischem Sternenhimmel serviert.

Gewürze werden in der griechischen Küche weniger verwendet, Favoriten sind neben Pfeffer und Salz wilder Oregano und Lorbeer. Die einfachste Küche ist oft die beste, heißt es. In den Tavernenküchen und am heimischen Herd der Hausfrauen werden wohl noch eine Weile Paprikaschoten mit Reis, Hack und Schafskäse gefüllt oder Souflakis aufgespießt werden. Oder doch nicht? "Sollen Sie nur", sagt Ilias Gotsis. Er ist Küchenchef über sieben Restaurants eine Halbinsel weiter - im Fünf-Sterne-Luxus-Hotel Spa & Resort Eagles Palace im Dorf Ouranoupolis auf der östlichen Landzunge Athos.

Zackenbarsch, Zitronensauce, Zucchini

"Für Mutters Küche wird es immer überall auf der Welt einen Platz geben", sagt er. Die jüngere Köche-Generation in Restaurants oder den Haushalten aber zeigt mittlerweile Interesse an leichteren Gerichten, probiert viel aus, will gern mehr darüber erfahren. Das Bewusstsein für Menge und Qualität von Zutaten steigt.

Mit Zackenbarsch in Zitronensauce und zarter Zucchini oder hausgemachter Orangen Halwa aus Maisgrieß mit Mandeln und Kirschen überzeugt er die Teilnehmer seiner Kochkurse. "Sie begreifen erstaunt, dass die griechische Küche mehr ist als Moussaka oder Bauernsalat. Wir präsentieren den Reichtum unserer Zutaten von Land und aus dem Meer auf künstlerische Weise, überraschen damit."

Die unmittelbare Nähe des Resorts zu dem Heiligen Berg Athos mit seinen mehr als 20 Klöstern hat einen direkten Einfluss auf Gotsis Schaffen: "Mönch Epifanios besucht uns dreimal pro Jahr, um mit uns zu kochen. Wir verwenden oft einige seiner Rezepte, wie beispielsweise Oktopus-Suppe und Fisch mit Zucchini." Auch die Griechin Marianthi Milona verschlug es vor einigen Jahren nach Ouranoupolis, dem angeblich letzten weltlichen Ort. Sie begriff es als persönlichen Auftrag, sich mit dem Heiligen Berg, seinen Klöstern und der Klosterküche der Mönche zu beschäftigen.

"Die Mönchsküche ist fester Teil der griechischen Kochkultur," bestätigt sie, "beispielsweise der Auberginensalat 'Melitsanosaláta' oder gedünstete, in Öl eingelegte Kartoffeln 'Patátes jahní'. Sie wird sie hier schonender und mehr den Jahreszeiten entsprechend eingesetzt. Die Griechen, besonders die auf dem Lande, halten ja größtenteils immer noch die Fastenzeiten ein." Maranthis Buch "Rezepte aus dem Garten Marias - Klöster und Wanderungen" wird 2013 in deutscher Sprache erscheinen.

Von einer Gewohnheit aber werden die Hellenen nicht so schnell abrücken: von ihrem "Frappé", einer sonderbaren, griechischen Kaffeewarante. Instantkaffeepulver mit Wasser, Milch und Zucker aufgeschäumt. Nun ja, in einer Krise geben vertraute Dinge eben Halt.

Mehr zum Thema:

Griechische Küche: Klassiker und noble Neuzugänge
<http://www.manager-magazin.de/fotostrecke/fotostrecke-83091.html>

Istriens Küche: Adriatisch, fangfrisch, gut (manager magazin online)
<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/reise/0,2828,834393,00.html>

Überall Tapas: Luxus im Kleinformat (manager magazin online)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/0,2828,834150,00.html>

Neue Gins aus Deutschland: Erlesenes von Enthusiasten (manager magazin online)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/0,2828,828267,00.html>

Biowein: Öko von der Rebe bis ins Glas (manager magazin online)

<http://www.manager-magazin.de/lifestyle/genuss/0,2828,820270,00.html>

Mehr zum Thema Genuss: Alle Artikel, Fakten und Hintergründe

<http://www.manager-magazin.de/thema/genuss/>

© manager magazin online 2012

Alle Rechte vorbehalten

Vervielfältigung nur mit Genehmigung der manager magazin Verlagsgesellschaft mbH