



Im Restaurant Armenaki gibt es ausgezeichneten Fisch.

Kulinarische Eskapaden auf Milos

Von Marianthi Milona

Historiker, Geologen, Religionswissenschaftler, Reiseschriftsteller, Künstler – alle lockt die Kykladeninsel Milos mit nennenswerten Attraktionen an. Doch nach Ansicht der Einwohner sollte man der Insel auch wegen ihrer gastronomischen Traditionen den Vorzug geben. Grund genug, um sich auf kulinarische Spurensuche zu begeben.

Um gleich beim Namen zu beginnen, der ja auch recht kulinarisch anmutet. Nein, Milos hat weder mit dem gleichnamigen Wort für „Mühle“ im Griechischen etwas zu tun, noch steht es mit dem Wort „Mílo“ (Apfel) in Verbindung. Das Klima der Insel bietet sich wahrlich nicht für Apfelpflanzungen an. Zu heiß, zu windig, zu trocken. Doch für eine Forscherin in Sachen Kulinarik ist es naheliegend, an Obst zu denken, wenn man den Namen der Insel liest. Hat die 1820 entdeckte und später weltberühmte Skulptur der Aphrodite von Milos aus dem 2. vorchristlichen Jahrhundert in ihrer linken Hand nicht auch einen Erisapfel gehalten? Umso überraschter war ich, dass die Bezeichnung Milos von einem altgriechischen Dialekt abstammt und „Schaf“ bedeutet, was auf eine große Anzahl von Schafen hindeutet, die es auf der Insel einst gegeben haben mag. Also doch wieder etwas Essbares.

Erginas Ouzeri in Tripiti

Was man mit dem Begriff „Lovecooking“ (Kochen aus Leidenschaft) umschreiben könnte, das erlebt man auf Milos in der Ouzerie von Ergina Moraitou. Die waschechte Miliotin führt seit 20 Jahren gemeinsam mit ihrem Mann Loukianos eine Taverne in Tripiti, einem kleinen Ort auf dem Weg

zum pittoresken Oberdorf Plaka. Ergina kocht, und sie kocht aus Leidenschaft. Das bestätigen ihre ausländischen Gäste, die von ihren Fähigkeiten nicht aus irgendeinem Reiseführer erfahren haben, sondern von Freunden, die in den schon mal bei Ergina eingekehrt sind. Ihr Erfolgsgeheimnis liegt in den lokalen, frisch zubereiteten Produkten, die sie für die Herstellung ihrer alttradierten Gerichte verwendet. Gerichte, die sie aus ihrer Kinderzeit kennt, als sie noch der Mutter, den Tanten und den Frauen aus der Nachbarschaft über die Schultern schauen durfte.

Ergina schwört auf Ziegenfleisch aus Milos, weil die meisten dieser Tiere auf wilden Weiden leben. Darüber hinaus ist sie von der Qualität der Lebensmittel, die die Erde der Insel hervorbringt, überzeugt. Sie sind stark kaliumhaltig und deshalb viel süßer im Geschmack als anderswo. Zur Zucchini-Pita (Kolokithopita) – die aus frischen Zucchini, Eiern, Käse und Sesam besteht und der man zum Binden nur noch ein wenig Grieß hinzufügt – tischt mir Ergina selbstgemachte Knoblauchlasagne (Skordolázana) auf, das vermutlich berühmteste Gericht in Milos. Die dafür verwendeten Bandnudeln werden aus Eiern, Salz und Mehl zubereitet, der Teig dann dünn aufgerollt, in dünne Streifen geschnitten, die im Schatten getrocknet



Kulinarische Eskapaden auf Milos



▲ *Der größte Bunker der deutschen Besatzer ist heute ein Kulturzentrum.*

▼ *Selection heißt der in dem Bunker auf Milos gelagerte Wein.*

werden. Für die Soße wird Knoblauch in beliebiger Menge gepresst und mit eingeweichem weißen Brot, Zitronensaft und ein wenig Olivenöl cremig gerührt. Anschließend hebt man dem Ganzen ein bisschen selbstgemachte Tomatensoße unter und serviert es über die frisch gekochten Nudeln. Eine andere Version für die Herstellung von selbstgemachten Bandnudeln (Chilopites) ist: Die Nudeln werden in einer Ziegenfleisch-Brühe gekocht. Zum Abschmecken verwenden die Milioten dann den Weichkäse Myzithra anstatt frischer Butter.

Traditionen aus Kreta

Ende des 19. Jahrhunderts, in der Zeit der letzten Befreiungskämpfe gegen die Osmanen, siedelten sich auf Milos Kreter an. Viele Milioten haben Namen, die auf „akis“ enden, was auf eine kretische Herkunft weist. Die Kreter brachten, neben ihren Sitten und Bräuchen, auch ihre charakteristische Esskultur nach Milos mit. Zum Beispiel die Zubereitung von Schnecken. Oder den Hochzeitsreis „Gamopilavo“: Ziegenfleisch wird aufgeköchelt, das Wasser abgossen, weil es einen starken Eigengeruch hat. Dann wird das Ziegenfleisch abermals mit frischem Wasser aufgeköchelt. In der entstandenen Fleischbrühe wird anschließend der Reis zubereitet. Das Ganze schmeckt man mit einer typisch kretischen Butter ab, die „Staka“ genannt wird.



2015/09/17

▲ *Bürgermeister Gerassimos Damoulákis kostet den in Salzwasser gelagerten Wein.*

„Wir müssen diese kulinarische Vielfalt unserer Insel präsentieren, damit die ausländischen Gäste erfahren, dass Moussaka, Souvlaki und Choriatiki nicht die einzigen typisch griechischen Gerichte sind“, erklärt Ergina. Ihr Mann Loukianos ergänzt, wie schwierig es in der Tourismusbranche heute sei, die authentische regionale Küche vorzustellen. Sein Argument: „Die Griechen und vor allem die Inselbewohner leben und kochen immer der Jahreszeit entsprechend. Die Gäste, die uns nur im Sommer besuchen, können niemals unsere Wintergerichte schmecken, wie zum Beispiel gesalzene Meerbarbe mit Süßkartoffeln, Tomatensoße und Zwiebeln“.

Kykladische Küche in Alevrómilos

Ganz anders, aber dennoch aus Milos, sehen die Gerichte beim jungen Chef Vassilis Papikinós aus, dessen Ururgroßvater ursprünglich aus Malta stammt. Seit 15 Jahren hat sich Vassilis auf seiner Heimatinsel selbständig gemacht – mit dem Alevrómylos, einem Restaurant, das auf Deutsch „Kornmühle“ bedeutet. Es liegt in der Ortschaft Paraspóros, nur wenige Kilometer von der Hauptstadt Adamántas entfernt. Der junge Chef sucht unentwegt nach alten kykladischen Esstraditionen und Rezepturen.



2015/09/17

ren. Um sein Können immer weiter zu verfeinern, reist er in der ruhigen Jahreszeit nach Mailand, wo er sich mit Berufskollegen trifft. Seine Neugier nach unentdeckten kulinarischen Besonderheiten führte ihn dazu, neue Wege der Kochkunst zu beschreiten, ohne dabei seine eigenen Wurzeln zu vergessen. Vassilis' Ziegenkäse reift in einer Höhle und wird deshalb Höhlenkäse (Tyri Spiliás) genannt. Hervorzuheben ist bei ihm aber genauso seine Kichererbsensuppe (Revitháda), die im Holzofen schmort und mit einer ganz besonderen Duftnote verfeinert wird: getrockneter Myrte (Skínos). Seine Auberginen füllt Vassilis gerne mit Erbsenmousse, bevor er sie bakt und anschließend seinen Gästen warm serviert. „Kochen ist mein Pathos“, erklärt er mir, während er als Nachtisch eine warm servierte Walnusstorte (Karidópita) anbietet. Begleitet wird die Süßspeise von einem

▼ *Der Chefkoch des Restaurants Alevromiyos, Vasilis Papikínós*

exquisiten, selbstgemachten Digestif: Zitronengeranien-Likör. Hergestellt er wird aus Rotwein, Zucker und einer Handvoll frisch gepflügter Zitronengeranien. Das Getränk muss anschließend 14 Tage in der Flasche reifen, bevor man es genießen kann.

Ein Sommelier mit Liebe zum Fisch

Antonis Mavrojannis ist klassisch ausgebildeter Sommelier, zudem führt er eine der besten Fischtavernen auf Milos. Sie befindet sich im Küstenort Appolonia und heißt Armenaki. Seine Karriere begann Antonis 17-jährig als Kellner und mit 25 eröffnete er schon sein erstes Restaurant – mit 25 Angestellten und 250 Sitzplätzen. Später verkaufte er es, um seine Liebe für Fischspezialitäten zu frönen. „Mir wurde sehr schnell klar, dass ein Restaurant auf etwas spezialisiert sein muss, um auch in

▼ *Hausgemachte Kichererbsen (Revithada)*

▼ *Karidópita mit Zitronengeranienlikör*



Kulinarische Eskapaden auf Milos



- ▲ *Eine Spezialität - Seeigelsaganaki*
- ▶ *Sommelier Antonis Mavrojannis kennt jeden Wein*
- ▼ *Skordolázana*
- ▶ *Aubergine im Fava-Mantel*

Zukunft erfolgreich zu sein“, erklärt Antonis selbstbewusst. Heute hat er eine englische Sommelier-Ausbildung in „WSCT Weinstudien“ mit der Auszeichnung „Certification in Advance“ in der Tasche und gehört somit zu den wenigen gut ausgebildeten Weinexperten Griechenlands.

Wein und Essen müssen stimmig sein

Bei Antonis Mavrojannis gibt es keinen Wein, ohne dass er nicht zuvor seinen Gästen eine detaillierte Beschreibung

geliefert hat – über Aroma, Geschmack, Rebsorte und Reifeprozess. „In den letzten Jahren haben wir in Griechenland zahlreiche kleine Winzer, die exzellente Weine hervorbringen“, betont der Sommelier mit Begeisterung in der Stimme. „Es gibt Weine, die ein gutes PreisLeistungsverhältnis bieten, andere wiederum sind im europäischen Vergleich preislich sehr hoch angesiedelt“. Für Antonis ist es wichtig, dass Wein und Essen harmonieren. Es kommt bei ihm vor, dass zu einer Speise einen Wein für 13 bis 15 Euro



serviert, der besser passt als ein Tropfen aus seinem Weinregal für 60 Euro. „Für mich ist es wichtig, den griechischen Wein zu präsentieren. Deshalb biete ich auch keine ausländischen Weine an. Die heimischen Weine sind ausgezeichnet und harmonieren exzellent mit den Gerichten der griechischen Küche“. Auch Antonis legt den Fokus auf die lokale Küche und den in-seleigenen Produkten. Und er wagt sich an unbekannte Teller heran. Seine Gäste staunen über Bottarga – Scheiben von Fischrogen auf trockenen Brotrringen –, über frisch gegrillte Gelbschwanzmakrele mit Sesambrösel, rohen Seeigel mit Zitronensaft und Olivenöl, aber auch über einen frischen Zackenbarsch, der in groben Salz gebacken wird.

Bunker oder Weinkeller?

Das fragt man sich zu Recht, wenn man in Adamándas vor dem größten Relikt aus der deutschen Besatzungszeit steht. „Wir sind hier in einem Unterschlupf der Deutschen aus dem Zweiten Weltkrieg“, erklärt mir Panagiotis Vichos. Er ist Winzer und Hersteller von traditionellen Produkten. „Die Bewohner von Milos sind von den Deutschen gezwungen worden, diesen Bunker zu bauen. Vor zwei Jahren hat ihn der Bürgermeister dann wieder eröffnet und die Räume zu einer Art Kulturzentrum umgestaltet“.

Und für den Bunker hatte der Bürgermeister von Milos, Gerasimos Damoulakis, noch eine weitere tolle Idee. „Wir wollten Wein in Salzwasser reifen lassen. Dass dies funktionieren kann, das haben alte Flaschen in Schiffswracks bewiesen, die wir vor der Küste von Milos gefunden haben, und die nach so vielen Jahren immer noch einen hervorragenden Wein beinhalteten“, erzählt der Bürgermeister. Vor einem Jahr wurde also im alten Bunker ein Experiment gestartet. Dabei verwendete man Weißwein der Assyrtiko-Rebe, den man davor zwölf Monate in französischen Fässern lagerte. Im Bunker herrschen ideale Bedingungen für den Reifeprozess. Hier gibt es eine gleichbleibende Temperatur, 100 Prozent Feuchtigkeit und totale Dunkelheit. Die Deutschen ließen sich von den Einheimischen Zisternen im Bunker bauen, weil sie darin Meerwasser entsalzen wollten, um ihr Trinkwasser zu sichern. Sie hatten immer

die Befürchtung, dass man sie vergiftet. Aber es kam nie dazu. „Wir haben diese mit Meerwasser aufgefüllten Zisternen jetzt benutzt, um unseren Wein – wir nennen ihn „Selection“ – in einer einjährigen Testphase zu lagern. Die insgesamt 300 Flaschen befinden sich in Eisenbehältern, die mit Kunststoffkorken und Wachs abgedichtet sind. Und heute wollen wir sie herausholen, um das Ergebnis zu sehen“, erklärt Panagiotis Vichos und ist dabei mächtig aufgeregt.

Experiment gelungen

„Dieser Wein hatte vorher einen sehr hohen Säuregehalt, seine Farbe war zitronengelb bis hellgelb. Nach einem Jahr in Salzwasser hat er an Säure verloren und ist weicher im Geschmack. Sein Körper hat mehr Volumen und die Farbe ist jetzt gelb bis golden. Ich bin mit dem Resultat sehr zufrieden“, erklärt Panagiotis Vichos und hebt prüfend sein Glas, während er es hin und her schwenkt. Bürgermeister Damoulakis unternimmt große Anstrengungen, diese junge Sparte des „gastronomischen Tourismus“ aufzuwerten. Es geht darum, die kulinarischen Traditionen mit den landwirtschaftlichen Produkten zu vereinen und so attraktiv wie möglich zu präsentieren. Ein weiteres Projekt, das der Bürgermeister im Sinn hat, ist, Wein und Oliven in verlassenen Bergwerken zu kultivieren. Wenn man bloß die Zeit hätte, alle Produkte auf Milos zu probieren. ■



▲ *Ergina kocht aus Leidenschaft*

▼ *Erginas Zucchini-pita*

