



Kiki Emmanouilidou – die bekannteste unbekannteste Köchin Thessalonikis

Köstliche Speisen mit dem Geheimrezept „Luxus der Schlichtheit“

Von Marianthi Milona

„Wir haben die schmackhaftesten Hähne in unserem Land, warum müssen wir zu Neujahr unbedingt einen Truthahn zubereiten?“ Das ist gleich die Einstiegsfrage, mit der Kiki Emmanouilidou beginnt, über sich und ihre Arbeit als Köchin zu erzählen. Diese Frau mittleren Alters kann sich rühmen, zu den anerkannten nordgriechischen Köchinnen traditioneller griechischer Küche zu gehören, und sie ist fester Bestandteil des Foodfestivals.

Nach unzähligen Kochbüchern, TV-Auftritten und einer eigenen Radiosendung ist Kiki Emmanouilidou aus dem alljährlich von der Stadt Thessaloniki organisierten Foodfestival nicht mehr wegzudenken. Bei dieser inzwischen etablierten Veranstaltung haben alle in- und ausländischen Gäste und die Einheimischen die Möglichkeit, die die Kreationen von Restaurants der Stadt zu günstigen Preisen auszuprobieren. Im vergangenen Jahr hat die Vereinigung der nordgriechischen Köche, in der Kiki Mitglied ist, in Zusammenarbeit mit der Stadtgemeinde und der Tourismusabteilung, auch eine Broschüre herausgebracht, in der traditionelle Rezepte Thessalonikis präsentiert werden. „Thessaloniki ist für mich ein Schnittpunkt der Geschmäcker. Hier leben seit über 100 Jahren 15 verschiedene Kulturen zusammen. Und alles hat sich hier vermischt. Das müssen wir präsentieren und hochhalten. Es ist wichtig, dass Thessaloniki sich seiner Stärken bewusst wird. Die traditionelle Küche ist eine davon“.

Vom Mauerblümchen zum Trendsetter

„In Griechenland braucht alles seine Zeit, noch mehr als anderswo auf der Welt“, sagt die Fachfrau und schmunzelt. Als renommierte Kollegen in den vergangenen Jahrzehnten meinten, sie müssten sich in den Athener Gourmetrestaurants mit Ente in Orangesauce oder Sushi einen Namen machen, wagte Kiki sich zur gleichen Zeit in einer TV-Show an einen griechischen Hahn mit *Pligouri* (Weizenschrot). Während ihre Kollegen die griechischen Feinschmecker mit italienischen Pannacotta begeistern wollten, bereitete sie selbstgemachten *Halva* auf Weizengrießbasis zu. Immer wieder musste Kiki den Spott von ihren männlichen „Konkurrenten“ über sich ergehen lassen. Und das nur, weil sie einfach ihrer Zeit voraus war. „Damals in den 1990er Jahren, ging man teuer essen, um anschließend in der Souvlaki-Bude einzukehren, damit man satt wurde“, fährt Kiki mit ironischem Unterton fort – ein kleiner



▲ Traditionelle
Lauchpastete

Kiki Emmanouilidou – die bekannteste unbekannte Köchin Thessalonikis



Mir klopfte sie immer auf die Finger, wenn ich doch in ihr Reich eingedrungen bin und ihr die Gasflamme aufdrehte, weil mir alles zu lange dauerte. ‚Nichts wird dir gelingen, wenn du es zu schnell kochst‘, hat sie immer gesagt.“ Das ist bis heute eines der Geheimnisse von Kikis’ schmackhaften Gerichten geblieben.

Kiki Emmanouilidou stammt aus einem *pontiako spiti*, will heißen: aus einer Familie von Pontus-Griechen, die bis zu ihrer Vertreibung Anfang des 20. Jahrhunderts vor allem an den Küsten des Schwarzen Meeres lebten. Und wenn man Pontierin ist, dann kommt man an einem Blätterteig nicht vorbei. In einem ihrer Bücher stellt sie ganze 100 unterschiedliche Blätterteigspezialitäten vor.

Pita-Teig gäbe es immer bei ihr im Haus, betont die Expertin. Der Grund: „Ich backe Pita eigentlich nur wegen der Kruste am Rand. Die liebe ich. Die anderen können dann den Rest aufessen.“ Damit sie immer Teig zur Hand hat, wenn plötzlich Gäste kommen sollten, bereitet Kiki große Mengen vor und legt sie in kleinen Portionen ins Eisfach. Immer so viel, dass daraus schnell eine knusprige, leckere Pita zubereitet werden kann. Varianten gibt es genug: „Ich liebe eine gut gefüllte Pita mit dicker Kruste. Wenn ich den Rand forme und ihn einsteche, wird der Teig beim Backen luftiger. Meine Mutter hingegen schwört auf eine ganz dünne Pita mit nur zwei aufgerollten Blättern. Eins für den Boden, dann eine Füllung drauf und eine zweite zum Abdecken. Mein Favorit unter den Pitas ist eine frisch gebackene Lauch-Pita mit süßem Paprikagewürz und frischem Oregano.“

Der Geschmack Makedoniens

„Die Küche Makedoniens symbolisiert für mich meine Wurzeln, mit ihren Gerüchen, ihrem Geschmack bin ich aufgewachsen. Es ist eine süße Erinnerung, etwas Erotisches, eine Leidenschaft. Hinzu kommt, dass meine Mutter vom Schwarzen Meer stammt, der Vater hingegen aus Kappadokien. Die Mutter brachte ihre etwas milderen Rezepte in ihrer Aussteuertasche mit. Der Vater war beeinflusst von würziger, fleischbetonter Küche.“

In ihrem Elternhaus ging es stets lebhaft und turbulent zu, es war immer voller Menschen. Immer stand selbstgemacht

▲ Ihre Rezepte hat Kiki Emmanouilidou auch in Buchform herausgegeben.

Seitenhieb auf die Szene der Neureichen, die einfach nur europäische Trends nachahmen wollten, am Ende aber hungrig die Restaurants verließen. Doch das sei damals gewesen, behauptet Kiki heute.

Ohne Tradition läuft bei Kiki nichts

Ihre spätere Karriere als Köchin wurde Kiki in Makedonien von der Mutter und der Tante in die Wiege gelegt. „Meine Tante verbrachte fast den ganzen Tag in ihrer Küche und ließ nur ungern jemanden rein.

Pita auf dem Tisch. Nie fehlten auch *Pastourmas* (gepökeltes Rindfleisch), *loukanika* (Würstchen) und dazu noch viel eingelegtes Schweinefleisch. Dann: hausgemachte Nudeln, *Trachanas* (Weizen-Sauermilch-Suppe) und immer wieder *Pligouri* (Weizenschrot). Eines von Kikis' Lieblingsgerichten ist eben Hahn mit *Pligouri* und frischer Butter. Alle kulinarischen Einflüsse ihrer Herkunft verschmelzen zu einer köstlichen Einheit, wenn Kiki in der Küche am Werk ist. Sie wird nicht müde zu betonen: Das was die griechische Küche auszeichnet, ist der Luxus der Schlichtheit. „Auf meinem Tisch wirst du immer *Lachanodolmades* (Kohlrouladen in Ei-Zitronen-Sauce), überbackene Quitten, selbstgemachten *Halva* (süßer Grieß), *Saragli* (in Sirup eingelegte und mit Nüssen gefüllte Blätterteigrollen) und *Kourabiedes* (Süßigkeit aus Mandeln, Mehl und Puderzucker) finden. Wenn unbedingt jemand möchte, dann von mir aus auch Panacotta mit Rosenaroma. Doch ohne Tradition geht bei mir gar nichts. Bei mir gibt's weder Truthahn noch Gans mit Orange.“

Krise verbessert das Essen

Das kulinarische Revival, das die Krise in Griechenland mit verursacht hat, könne nur gut für das Land und seine Küche sein, glaubt Meisterköchen Kiki. „Wir gehen vielleicht mal einen Tag zum Sushi-Essen, vielleicht noch mal einen Tag zum Chinesen, aber die übrige Zeit wollen wir traditionelle griechische Küche genießen“. Und das würde sie gerne selbst aktiver fördern. Wäre da nicht die Krise, die für ihren großen Plan ein Hindernis darstellt: „Ideen gibt es, aber kein Geld, um den Traum vom eigenen Restaurant in Thessaloniki zu verwirklichen. Einem Restaurant für Pita-Spezialitäten. Doch auch wenn die Unbill der Welt im Moment kleinen und großen Visionen im Wege steht, lässt sich die Köchin nicht entmutigen. Sie hat den Rhythmus ihren Rhythmus gefunden. Dazu gehöre auch ein „Frühstück“, das sie, solange sie lebe, nicht missen wolle, sagt Kiki Emmanouilidou: „Ich esse jeden Morgen ein *Koulouri*, Thessalonikis weltberühmten Sesamkringel. Das ist mein alltägliches kulinarisches Ritual.“ ■



▲ Kiki Emmanouilidou vor ihrer Kochbuchreihe

REZEPTE

Prasopita Naousas – Lauchpita aus Naoussa

Zutaten

Teig
Entweder fertigen Blätterteig nehmen oder das Basisrezept „Ilios“ aus Kikis Pitabuch auf Seite 20 verwenden

Füllung

1 kg Lauch
½ Kaffeetasse Olivenöl
5 Eier
1 TL Pfeffer, rot, süß
Salz zum Abschmecken
1 Kaffeetasse Olivenöl zum Streichen des Blätterteigs

Zubereitung:

Den Lauch putzen, das Grün abschneiden und nur die Lauchstange verwenden. Den Lauch in kleine Streifen schneiden. Anschließend in heißem Olivenöl dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Masse etwas erkaltet ist, können die Eier

darunter gemischt werden.

Ein Backblech einfetten und einen Blätterteig darauf ausbreiten. Den Teig mit Olivenöl leicht besprenkeln und die Lauchfüllung darauf verteilen. Dann mit einem weiteren Blätterteig abdecken. Am Rand die beiden Teiglagen ineinander drücken. Den Teig nochmal mit Olivenöl besprühen. Anschließend mit einem Messer ein Muster nach Wunsch einschneiden. In vorgeheiztem Backofen auf der oberen Schiene bei 180° C und Ober- und Unterhitze ca. 1 Stunde backen.



Galatopita (Milchpita)

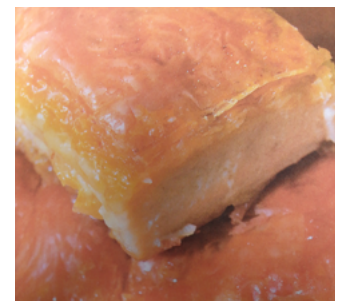
Zutaten:

100 g Butter, frisch
2 ½ Kaffeetassen Zucker
2 Liter Milch, frisch
1 Kaffeetasse Weizengrieß, grob
3 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
½ Kaffeetasse Schafsbutter, geschmolzen
10 Blätterteige, fertig, tiefgefroren

Zubereitung:

In einem Topf wird die Butter mit dem Zucker verrührt. Anschließend die Milch unterrühren, bis eine flüssige Masse entsteht. Dann den Weizengrieß und den Vanillezucker darunterheben und gut vermischen. Sobald die Masse dick wird, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Eier schlagen und in die erkaltete Masse schnell unterheben. Ein tiefes Backblech einfetten und die Blätterteige darauf auslegen, so dass sie über den Backblechrand



auslaufen. Anschließend die Crememasse darauf verteilen und mit etwas Butter besprühen. Den Teig zu einem dicken Rand rund um das Blech zusammenrollen. Die Milchpita im vorgeheizten Backofen bei 180° C bei Ober- und Unterhitze auf der untersten Schiene für 45 Min. backen. Bei Umluft die mittlere Backschiene verwenden. Anschließend die Milchpita mit Zimt bestreuen und servieren.

Die Rezepte sind aus dem Pita-Buch von Kiki Emmanouilidou entnommen: *Elliniki Pita*, 80 synchrones kai paradosiakes pites, Verlag Malliaris, 3. Auflage, ISBN:978-960-457-378-3.