

Kulinarische Eskapaden

Ios - Die kykladische Partyinsel will von Fastfood nichts wissen

Gepägt durch karges Gestein, weiße Häuschen im Kykladenstil, schöne, weitläufige Strände und extrem heiße Sommer – all dies hat dazu geführt, dass Ios vorwiegend von jungen Sommergästen frequentiert wird. Sechs Monate geht es laut zu. Die übrige Zeit des Jahres wandelt sich Ios zu einem erholsamen Rückzugsort. Dass die Insel aber auch mit eigenen kulinarischen Traditionen aufwarten kann, wissen die wenigsten Gäste. Davon wollen die Iiten, die Bewohner auf Ios, immer häufiger erzählen.

Von **Marianthi Milona**

Als ich auf Ios eintraf, tobte ein heftiger Wind. Die Insel, auf der sich das Grab des antiken Dichters und Denkers Homer befinden soll, empfing mich genauso wie vor 27 Jahren, als ich sie zum ersten Mal besuchte. Als Studentin trug ich damals noch stolz meinen Rucksack auf den Schultern und fand mich auf Ios unter Tausenden jungen Aussteigern wieder. Zu jener Zeit war es schick, am Sandstrand zu übernachten und in der lokalen Taverne frisch zubereitete vegetarische Gerichte für wenig Geld zu kosten. Aber das ist schon lange her, und es scheint mir fast so, als hätte sich Ios in diesen Jahren genauso verändert wie ich auch – zum Beispiel hat sich das kulinarische Angebot um ein Vielfaches erweitert.

Méze Mése - I niotissa

Es ist wenig verwunderlich, dass die erste sehr freundlich und hell eingerichtete Taverne im Hafen von Ios „die Jugendliche“ – „I niotissa“ heißt. Kostas Sainis Menükarte kann sich sehen lassen, und die Gerichte sind alle den landestypischen Kochtraditionen entnommen. Ich weiß nicht genau, was ich zuerst empfehlen soll: „Askotyri“, ein typischer Käse aus Ziegen- und Kuhmilch etwa. Er reift in einem Sack aus Ziegenhaut zirka zwei Monate heran und wird in leicht bröckeliger Konsistenz serviert. Oder die Giouvetsi-Pfanne (Grießnudeln) mit Meeresfrüchten. In Frage kommen aber



Ios Stadt (Fotos: GZmm)

auch der geschmorte Oktopus in Öl-Essig-Dressing oder das äußerst originell drapierte und gegrillte Garnelen-Souvlaki in Honigsoße. Schließlich isst das Auge mit. Chef Kostas Sainis steht mit in der Küche und ist mit der Resonanz auf seine Taverne recht zufrieden, vor allem „wenn man bedenkt, dass das junge Volk vorwiegend zum Feiern, Abhängen und Partymachen hierher kommt“, betont er. Seine Preise bewegen sich zwischen 6 und 15 Euro pro Speise.

Insel des Käses und des Honigs

Das, wofür sich das kykladische Ios rühmt, ist, wie gesagt, sein Käse – vorwiegend aus Schafsmilch, aber auch aus einer Mischung aus Ziegen- und Schafsmilch. Man findet ihn in vielen Delikatess-Geschäften auf dem griechischen Festland. Aus Ios kommt auch ein harter Schnittkäse, Kefalograviera, dann Kefalotyri, ein Hartkäse, der dem Parmesan sehr ähnelt. Dann ist da auch noch der Xinotyri, ein säuerlich schmeckender Weichkäse, und schließlich der Askotyri, der wie ein Hüttenkäse aussieht und im Bauernsalat von Ios anstatt des bekannten Feta-Käses verwendet wird.

Ein Spezialprodukt des Eilands ist aber auch der Honig. Kostas Manousakis ist ein Kenner davon: „Ich heiße sie auf Homers Insel, der Insel des Honigs und des Träumens willkommen. Wir sind dankbar, dass Homer uns dieses große Erbe hinterlassen hat. Alles ist traumhaft hier. Die Kultur, die Gastfreundschaft, die Landschaft, die Strände!“ So begrüßt mich der Besitzer des Geschäfts „Mosénta“, der Thymianhonig von erstklassiger Qualität sowie andere selbstgemachte und traditionelle Waren aus Ios feilbietet. „Wie alle Kykladen, so ist auch Ios nicht sehr grün. Aber die Produkte, die uns die Insel schenkt, sind natürlich, rein und zahlreich. Die Insel besitzt so viel wilden Thymian, dass wir den besten Honig auf dem griechischen Markt herstellen.“ Kostas erzählt mir, dass er auch das Bienenwachs isst und natürlich das so wertvolle Propolis. Propolis ist eine Masse, die die Biene erzeugt, um die Löcher im Bienenwachs zu schließen, damit keine Feinde eindringen können. Der antike Arzt Hippokrates gab dieser Masse im Bienenstock den Namen: Pro Polis soll die Mauer vor der Stadt sein, der Schutz der Stadt also.

Der griechische Knusperriegel

Beim Hinausgehen aus dem „Mosénta“ packt mich Kostas' Frau, Maria Kontonikoli, unter den Arm und fordert mich auf, einen Blick hinter die Theke zu werfen. Sie will gerade mit einer Mitarbeiterin selbstgemachtes „Pastéli“ zubereiten. So heißt die griechische Variante eines Knusperriegels, der aus Sesam und Honig besteht. Maria geht zu einem großen heißen Kessel, dessen Masse kräftig vor sich hin brodelte. „Ich röste den Sesam“ erklärt sie, „erhitze dann den Honig, rühre den Sesam hinein, füge Mandeln und Orangenschale hinzu und koche das ganze nochmal auf, bis die Masse fest wird“. Diese, noch heiße Sesam-Masse wird später auf einem großen Brett dünn ausgebreitet und anschließend in kleine rechteckige Stücke geschnitten, die separat in Cellophanpapier eingewickelt werden. Fertig ist die kleine gesunde Zwischenmahlzeit. Kostas Manousakis bietet Pastelli in allen möglichen Größen und Verpackungen an. Schließlich soll jeder Gast mindestens ein Stück davon mitnehmen können, wenn er auf Inselerkundung geht oder das nächste Schiff nimmt, um nach Hause zu fahren.

Melone aus dem Ofen

Der Name von Kostas' Geschäft Mosénta bedeutet übrigens Wassermelonen-Pita. Wer mehr davon wissen will, der muss Angela Fakou fragen. Die junge Frau ist in Australien geboren und kehrte als Jugendliche auf die Heimatinsel ihrer Eltern zurück. Heute lebt sie vom Tourismus. So wie viele andere Ios-Bewohner möchte sie in den kommenden Jahren die traditionelle Küche immer stärker als Marketingkonzept nutzen. Angela stellt mit ihrem Mann noch den traditionellen Askotyri-Käse her, backt aber in ihrem Gästehaus „Pavezzo“, das sich auf dem Weg zum Mylopotas-Strand befindet, immer wieder gerne die Wassermelonen-Pita für ihre Gäste zu. „Sie fragen sich sicher, wie man die macht. Ganz einfach. Schlichte Zutaten mit einem hervorragenden Ergebnis: Wir schneiden Wassermelonen in kleine Stücke, fügen ▶



Geschmorter Oktopus



Frau Despina hält ein Blech Wassermelonepita in den Händen.



Von der Pavezzo Pension blickt man gerne auf das Meer.

► Mehl und Backpulver hinzu. Dann Zucker und Rosinen. Wenn man möchte, kann man Sesam darüber streuen. Das alles wird miteinander verrührt und geht später im Backofen auf wie ein Muffin. Wenn es aus dem Ofen kommt, wird es mit Thymianhonig übergossen.“ Damit ich diese besondere Pita auch probieren kann, führt mich Angela zu einem ganz besonderen Ort auf Ios.

Frühstück im Liostasi

Liostasi ist das High-Class Hotel auf Ios. Sie lesen richtig. Das gibt es hier tatsächlich auch. Es befindet sich in frequenter Lage am Rande von Ios Stadt und bietet eine einzigartige Aussicht auf das Meer. Im Liostasi stelle ich fest, dass die Insel inzwischen auch ein beliebtes Reiseziel für Gäste geworden ist, die längst die Jugend hinter sich gelassen haben. Und diese legen eben auch einen ganz besonderen Fokus auf gutes Essen. Wer die Eigentümerin, Despina Konsta, kennenlernt, der merkt sofort, dass man in puncto Essen nicht enttäuscht wird. Allein das Frühstücksbuffet ist sehenswert. Wer bisher der Ansicht war, griechisches Frühstück existiere überhaupt nicht, der wird hier eines Besseren belehrt. „Kyria Despina“, wie sie von allen genannt wird, ist auf ihre Kochkünste sehr stolz. Und zu Recht. Für die Wassermelonen-Pita, die ich an diesem Tag bei ihr kosten durfte, hat die Hausherrin sogar selbst in der Küche gestanden.



Der beste Thymianhonig kommt aus Ios.

Greek Fusion zum Abschluss

Bei einem Spaziergang durch die engen Gassen von Ios-Stadt kehre ich in der Altstadt bei Harris Boukas ein. Er führt dort das „Eliá“ (Olive/Olivenbaum), ein etwas anderes Restaurant. Boukas war Ingenieur in Athen. Er entschied sich aber, gemeinsam mit einem Freund auf Santorin geschäftlich tätig zu werden. Doch die Krise bringt sein Arbeitsmodell zum Scheitern. Auf dem Weg zurück nach Athen muss sein Fast-Speed-Boot wegen eines Sturms auf Ios Zwischenstation machen. Er besucht Ios-Stadt und



Gestrandet auf Ios: Elia-Restaurant-Besitzer Harris Boukas

beschloss spontan, hier ein Restaurant zu eröffnen. Und das läuft seit einigen Jahren sehr gut. Was Boukas mir aufzählt, kann sich sehen lassen: Feta-Käse gebacken mit Tomatenmarmelade, Schweinsmedallions mit Honigsoße und schwarzem Pfeffer, gebackener Lachs mit heißer Spinatsoße und Tartar. Als Apperif oder Degestif serviert mir der Mann „Greek Fusion“. Was das ist? Nun, ein Ouzo mit Mastixlikör, Anisgewürz und Myrte. Wie das schmeckt? – Ich finde, dafür sollten Sie selbst nach Ios fahren, um diese „Fusion“ und alles andere zu probieren!

Itischer Wein

Auch in Sachen Wein tut sich etwas auf der Insel. Alexandros Delis nennt seinen Wein „litis“ – nach dem antiken Name der Kykladeninsel. Die Weinkelterung findet beim ihm aber erst zum zweiten Mal statt. Die Idee zu einem Weingut kam 2013, aber es dauerte dann nochmal fast zwei Jahre, bis das notwendige Inventar dafür nach Ios gebracht werden konnte. Dass er aber bereits im ersten Jahr mit 120 Flaschen Assyrtiko-Weißwein aufwarten konnte, zeigt: Der junge Mann hat Ambitionen. Wichtig ist ihm, so wie allen anderen, die ich auf Ios kennenlernen durfte, dass sie auf Prädikate wie typisch, traditionell, lokal aufbauen wollen. In diesem Jahr beginnt der junge Winzer auch mit der Kultivierung von Monemvassia-Reben.



Alexandros Delis ist jung und der einzige offizielle Winzer auf Ios.

LESERBRIEFE an die Griechenland Zeitung

Von Mit-Trauer erfüllt

Meine Begeisterung über das Distomo-Buch von Kaiti Manolopoulou ist groß. Als „Otto Normalverbraucher“ ist unsereins heutzutage meist auf das Internet (über das wir sehr froh sind) angewiesen. Ich bin zwar schon 90 Jahre alt, pensionierte Internistin, „Griechenland-Fan“, eine dieser Deutschen. Den Sommer verbringe ich seit vielen Jahren in meinem Haus (mein Paradies) in Griechenland. Ich versuche zu helfen, wenn es möglich ist. Bei dem Gedanken an Distomo 1944 wird man verstört und nachdenklich. Es wurde für mich heuer zu einem Problem, denn Freunde in Begleitung meines Sohnes fuhr nach Agios Loukas und auch in das nahe gelegene Distomo, ich kannte dies Alles schon und konnte wegen erheblicher körperlicher Behinderung nicht noch einmal dort hinfahren. Man bedenke bitte, dass ich noch als Kind das Nazi-Regime von 1933 bis zum Ende erlebte, und dass meine Brüder zu der Unmenge deutscher Soldaten gehörten (nicht SS), die Hitler verheizte; aus der Klasse meines ältesten Bruders, geb. 1918, überlebte nur einer, nicht er. Der andere Bruder, der etwas jüngere, hatte nach dem Krieg psychische Probleme, in seinen Erinnerungen schrieb er bemerkenswerter Weise, dass er, „Gott sei es gedankt“, nie in die Lage gekommen war, in der er einen Menschen erschießen

musste. Wir hatten das große Glück, aus einem Elternhaus zu sein, in dem das Dritte Reich von Anfang an, auch schon vor 1933, verachtet und gefürchtet war. Meine beiden Kinder, die rührend um mich besorgt sind, rieten mir dringend ab, das „Distomo-Buch“ der GZ zu bestellen, sie wollten mir neuerliche Verstörungen ersparen. Dickköpfig wie ich bin und Frau eigener Entscheidung bestellte ich es. Ich verschlang es am ersten Tag und bin begeistert, aber auch von Mit-Trauer erfüllt. Das ist das, was dieses Buch bewirkt.

Eva Gruber

Menander und Paulus

Zum „Zitat der Woche“ (GZ 544). Der berühmte Vers des Menander („Schlechter Umgang verdirbt gute Sitten“) stammt aus der verlorenen Komödie „Thais“ (Frg. 165 K.-A.). Er ist darum von besonderer Bedeutung, weil er im Neuen Testament vom Apostel Paulus zitiert wird: im 1. Korintherbrief 15, 33, allerdings ohne Angabe des Autors. Es ist ziemlich sicher, dass Menander diese Sentenz aus einer (ebenfalls nicht erhaltenen) Tragödie des Euripides übernommen hat – das machte er gerne und überraschte damit sein Publikum. So könnte es auch sein, dass Paulus den Euripides zitiert hat. Die Titelheldin Thais des Menander war eine berühmte Hetäre. Man könnte sich vorstellen, dass ein besorgter Vater oder ein Pädagoge diese Worte spricht, um einen verliebten Jüngling vor einem Verhältnis mit Thais zu warnen.

Horst-Dieter Blume

Müllproblem auf der Peloponnes: Tropfen auf dem heißen Stein

Aufmerksam wie immer las ich Ihre Zeitung (GZ 544) und darin den Leserbrief von Dr. med. V. Rümenapp. Ich kann seine Aussage nur bestätigen. Die Mülldeponie in Pylos brannte tagelang lichterloh, der Gestank unerträglich (siehe Foto). Da sich abends der Wind dreht, zog die Mega-Wolke über Gialova hinweg. Die nächtliche Ruhe war geprägt von beißendem Gestank und Qualm. Etliche Campingurlauber zogen darauf weiter. Nicht gerade tourismusförderlich, von der Gesundheit ganz zu schweigen. Diese Deponie muss so hoch/tief sein, dass sogar das Unwetter nur ein Tropfen auf

dem heißen Stein war. Ich sende Ihnen ein paar Bilder, die Sie gerne zur freien Verfügung verwenden können. Ein ebenso fatales Thema wäre der nicht mehr vorhandene Naturschutz im Naturschutzgebiet Gialova. Es ist traurig mit anzusehen, wie Aussichtstürme verfallen, Schmutz und Plastik sich im Brachwasser ansammelt. Die zahlreichen Leguane, die es vor ein paar Jahren hier noch gab, sind drastisch geschrumpft. Schade. Claudia Konrad, Navarino Bucht / Pforzheim

Die Redaktion behält sich vor, Leserbriefe zu kürzen.

