

Kulinarische Eskapaden

Ob Dryoussa oder Samos: Wohlfühlen wie im Garten Eden

Und immer wieder Samos! - Die Eindrücke bei einer Reise auf diese Insel sind einfach so zahlreich, die Erlebnisse so einzigartig und die Geschichten über Land und Leute so individuell ... Mein Ziel: die Insel Samos irgendwann vollkommen zu ergründen, zu beschreiben, ihr einmal in ihrer Gesamtheit gerecht zu werden.

Von **Marianthi Milona**

Samos bleibt von den Einflüssen der Gegenwart nicht unberührt. Besonders als touristische Destination. Von einer der meistbesuchten griechischen Inseln in der Nordostägäis mit Rekordbesucherzahlen hat sie in den vergangenen Jahren - einmal aufgrund der Wirtschaftskrise, dann auch im Zuge der Flüchtlingskrise - letztlich Einbußen hinnehmen müssen. Warum das so ist, weiß vor Ort eigentlich kein Mensch so richtig zu erklären. Doch das Wichtigste im Fall von Samos ist: Die meisten der Bewohner sind nicht mit übereinander geschlagenen Beinen auf ihren Stühlen sitzen geblieben. Vielleicht ist das ein Grund, warum die Samioten in der Sommersaison 2016 immer noch mehr Gäste begrüßen konnten als alle anderen Nachbarinseln. Und im Wandel der Zeiten sind sie unermüdlich auf der Suche nach neuen touristischen Konzepten, um ihren Gästen die Traditionen ihrer Insel immer wieder näher zu bringen. Ihre archaischen Schätze dürften weitgehend erforscht sein, ihre Geschichte ist gründlich recherchiert und ihr Naturreichtum in zahlreichen Schriften dokumentiert. Ebenso glänzend ausgebaut ist ihr Netz an Freizeitmöglichkeiten. Jetzt will man darüber hinaus Besucher mit den lokalen Esstraditionen vertraut machen. Und diese Neugier auf das aktuelle kulinarische Angebot war dieses Mal der Grund, dass es mich nach Samos verschlagen hat.

Ein griechisches Frühstück bitte!

Bei dieser „Neuordnung“ der Essensgewohnheiten spürt man den Wil-



Samos – magische Landschaft am Nachmittag (Fotos: GZmm)

len, alte Vorurteile aus dem Weg zu räumen. Eines davon lautet: „Die Griechen frühstücken nie!“ Um vom Gegenteil zu überzeugen, bieten inzwischen viele Cafés der Insel neben dem typisch englischen Frühstück aus Eiern, Speck, Toast, Butter und Marmelade jetzt häufiger auch eine kleine Auswahl an griechischen Spezialitäten, ganz wie zu Großmutterzeiten. Und das sind Kräuter- und Kamillentee, griechischer Mokka mit Eierbrot, Honig und Marmelade. Oder auch selbstzubereitetes Hefegebäck. Das imposanteste griechische Frühstück habe ich allerdings im *Fito Aqua Bleu Hotel* genossen. Dieses Drei-Sterne-Hotel hat eine separate griechische Frühstücksabteilung entwickelt, die auch für Nicht-Hotelgäste zugänglich ist. Dort servierte man: Orangenkuchen (Portokalopita), Weizengrißkuchen (Chalvas simigdalénios), Eierkuchen mit Honig und Walnüssen (Tiganites me meli kai karydia), hausgemachte Spinatpita (spanakopita), Käsepita (tiropita), Blätterteig-Käsetaschen (tiropitakia me fyllo kroustas), frischen Joghurt mit selbstgemachten Quittengelee (jaourti me kydonia),

frisches Obst, Traubengelee (Moustalevria), Orangensaft und selbstgemachte Zitronenlimonade (lemonada) mit Früchten aus eigenem Anbau.

Beim Leuchtturm und am Pappa Beach

Wen auch immer ich im kleinen Städtchen Pythagorion nach einem guten Lokal befragte, immer wurde der Name „Faros“ (Leuchtturm) genannt. Um es zu erreichen, muss man die gesamte Uferpromenade in südöstlicher Richtung laufen. *Faros* befindet sich am Ende einer ganzen Reihe von Cafés, Tavernen und Restaurants. Durch seine Randlage ist es ruhiger als im Zentrum von Pythagorion. Dieses Restaurant setzt auf kulinarische Traditionen: gefüllte Zucchini Blüten, dunkle Spaghetti mit Meeresfrüchten und geschmortes Rindfleisch mit Reismudeln (Juvetsi) - alles frisch zubereitet, versteht sich! Traditionell geht es auch bei Maria und Kostas am *Pappa Beach* zu, einem kleinen Badestrand unweit des Küstenortes Iraion. Aus dem ehemaligen Freak-Strand der 70er Jahre ist der *Pappa Beach* zu einem unkonventionellen Geheimtipp geworden. Und den Namen hat

dieser Strand von Marias Vater erhalten. Dieser war der Priester (Pappas) der Region. Die kleine und vom Hauptverkehr der Insel völlig abgeschnittene Badebucht wird von Maria und Kostas verwaltet, die ihre Gäste auch mit allem kulinarisch Notwendigen versorgen. Hier fährt man am besten, wenn man diverse kleine traditionelle Gerichte auswählt: leckere Gemüse- und Fischvorspeisen bei einem Glas inseleigenen Ouzo, einem samiotischen Trester (Souma) oder einem Glas Retsina.

Zwischenstopp im Bergdorf Manolates

Bei meinem Aufenthalt auf Samos kann ich natürlich eine Stippvisite des Künstlerdorfes Manolates nicht auslassen. Dieses Mal nicht, um ein Geschenk von den vielen Tonwerkstätten zu erwerben, sondern um am höchsten Punkt des Ortes bei der „Taverna Loukas“ einzukehren. Der Ausblick von dort oben auf die Landschaft ist atemberaubend, und ich erspähe seltene Raubvögel in den Lüften, die majestätisch ihre Bahnen ziehen. Bei *Loukas* fällt meine Wahl auf eine kleine Zwischenmahlzeit, die aus geschmortem Schweinefleisch, Rinderrouladen, hausgemachter Wurst, dicken Bohnen und Kichererbsenbällchen besteht. Dabei muss der Wirt ein wenig schmunzeln, als er mir seine Bergspeisen serviert. „Ich musste eben einem Gast erklären, dass es bei uns hier oben keinen Oktopus gibt. Bekanntlich wird der noch immer unten im Meer gefangen, und das ist von hier ja einige Kilometer weit entfernt.“

Kafenion im Doryssa

Nach der Zwischenmahlzeit reizt mich ein griechischer Mokka, und den bestelle ich am Nachmittag in einem Kafeniön, das sich in einem ungewöhnlichen Ort befindet: in Doryssa. Das traditionellste Dorf auf Samos ist eine vor fast 40 Jahren nachgebaute traditionelle Dorfsiedlung - so originalgetreu, dass es als Hotel gar nicht erkennbar wird: mit einer Dorfkirche, einem Tante-Emma-Laden, einem Volkskundemuseum, einem nachgebauten alten Wasch-



Echt griechisches Frühstück im Fito Aqua Bleu



Das hübsche Kafeniön im „Puppenhaus“-Dorf Doryssa

► haus, einem Backofen und ... einem Kafenion namens „To Aigaion Pelagos“ (Das ägäische Meer) im Doryssa-Hotel. Manerreichetes in wenigen Minuten nach 500 Metern Fußweg von Pythagorion aus. Allein schon wegen dieses Kafenions – wo ich den Mokka mit eingelegten Sauerkirschen (glyko tou koutaliou kerasi) kombiniere – lohnt ein Besuch. Und auch in diesem Fall gilt, wie so oft auf Samos: Man braucht nicht Hotelgast zu sein, um diese einzigartige Anlage zu genießen. Übrigens ist der Name Doryssa einer alten Bezeichnung für Samos entlehnt worden. Unter anderem wurde die Insel in der Antike auch Dryoussa (Eicheninsel) genannt.

Samiotische Weinlegenden

Samos hat auch lange Weintraditionen und besitzt eines der ältesten Anbauggebiete Griechenlands. Die erste Winzergenossenschaft wurde auf der Insel bereits 1934 gegründet, der Samos Wein hatte damals schon Weltruhm erlangt. Die Anfänge der Weinherstellung gehen zurück in die Antike, auch wenn sich viele antike Reiseschriftsteller darin einig waren, dass Samoswein damals nicht zu den besten Griechenlands gehörten. Der Mythos besagt, dass es Dionysos, den Gott des Weinanbaus und der Fruchtbarkeit, nach Samos verschlägt, weil sich die Amazonen dort vor ihm versteckt hielten. Sie hatten aufgehört, ihm zu opfern. Dionysos wollte sie deshalb abstrafen. Weil die Samioten ihm schließlich bei der Suche halfen, schenkte er ihnen zum Dank das gute Klima und führte sie in die Kunst der Weinherstellung ein. Ein weiterer Mythos besagt, dass der erste Gründer der Insel, Agäos, Sohn von Poseidon und Astipaläa, ebenfalls eng mit der Weinherstellung auf Samos in Verbindung steht. Der Legende nach wurde ihm prophezeit, er würde niemals seinen eigenen Wein trinken können. Er gab sich zwar alle Mühe, den ersten gekelterten Wein zu kosten, doch als er gerade den Wein in den Becher an seine Lippen führen wollte, wurde er gerufen, da ein riesiger Eber im Begriff war, sein Weinfeld zu zerstören. Agäos ließ alles stehen und liegen, lief zum Weinfeld, wurde vom Eber angegriffen und tödlich verletzt. Seitdem gilt der Spruch: „Vieles



Maria betreibt das Papa Beach

kann passieren, bis der Becher zu den Lippen geführt wird!“ („Polla metaksi peli kilikos kai xeileos akrou!“)

Milch von Vögeln

Seit dem Spätmittelalter blüht auf Samos der Handel mit Wein und Rosinen. Neben Tabak und Olivenöl war der Wein das drittgrößte Produkt, das Devisen einbrachte. Die drei Weinsorten sind seither dieselben geblieben: die Liasto, sonnengetrocknete Moschato-Reben, von der alle Likörweine der Insel gewonnen werden. Dann der Robola, ein trockener ungeharzter Weißwein, der nichts mit der ionischen Robola-Rebe zu tun hat, und schließlich der Retsina (ein geharzter Weißwein aus den einheimischen Moschato-, Asprouda- und Kolokithato-Reben). Die Insel berühmt gemacht hat vor allem der Liasto-Wein. Den gibt's als „Samos Vin Doux“ (Qualitäts-Likörwein), „Samos Anthemis“ (aromatischer Likörwein; fünf Jahre auf Holzfässern gereift), „Samos Nectar“ (Edelsüßer Wein; zwei bis drei Jahre im Holzfass gereift), „Samos Grand Cru“ (Spitzenlikör). „Golden Samena“ heißt dagegen der erste moderne trockene Muskat-Weißwein aus Samos. Organisiert sind die Weinbauern übrigens im Verband der Winzergenossenschaften von Samos (EOSS). Der Historiker Strabon schreibt voller Begeisterung über die Insel Samos. Weil sie so fruchtbar ist, ist er der



Papa Beach: Schmackhafte Teller zum Ouzo

Ansicht, dass man dort auch Milch von Vögeln finden könne. Heute ist dieser Ausdruck fest in der griechischen Sprache verankert: „Kai tou pouliou to gala“. Und „Vogelmilch“ sagt man, wenn man in einem Lokal, einem Geschäft oder einer Region praktisch alles in Hülle und Fülle finden kann. Im Fall von Samos kann ich dem nur zustimmen und mich des Eindrucks nicht erwehren, Samos wieder einmal nur kurz gestreift, keinesfalls gänzlich erfasst zu haben. Ihres übergroßen kulinarischen Angebots wegen.

Tavernentipps

Orangen bei den Esperiden

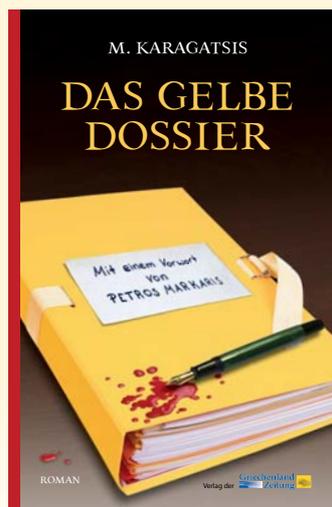
In der Taverne *Esperides* wird seit über dreißig Jahren traditionell gekocht. Die beiden Brüder Varous führen ihr Lokal inmitten der Häuserzeilen von Pythagorion. Mit Orangen- und Zitronenbäumen wirkt der Hofgarten besonders am Abend sehr romantisch. Und was auf den Bäumen wächst, darf auch in den Salaten, Fleischspeisen, Fischgerichten und in den Nachspeisen Eingang finden. Der Blattsalat zum Beispiel wird im *Esperides* mit Orangenstücken serviert und schmeckt deswegen ganz besonders erfrischend.

Taverne auf Holzboot

Proteas Blue ist eine Hotelanlage auf dem Weg nach Vathi. Unter den vielen Restaurants der Anlage müssen Sie v. a. für das „BlueSea Gourmet Restaurant“ einige Monate im Voraus reservieren. Die Anzahl der Tische ist sehr beschränkt. Die Lokalität ist ein altes Holzboot, das sich in Strandnähe über dem Wasser erhebt und nur durch einen Steg erreichbar ist. Das Konzept von Chefkoch Vassilis Ksetrichis (Foto siehe links unten) ist schlicht und traditionell: Gerichte, die die samiotische Erde und das Meer hervorbringen. Dazu gehören: Hummer, Kichererbsen, Oktopus und frisch geschmortes Gemüse.

NEU „Griechische Literatur auf Deutsch“

Das gelbe Dossier



Mit einem Vorwort von Petros Markaris

Dieser Kriminalroman von M. Karagatsis gilt als ein Meisterwerk der griechischen Literatur. Der skrupellose Athener Schriftsteller Manos Tassakos missbraucht darin seine Mitmenschen als „Versuchstiere“. Seine dabei gewonnenen Erkenntnisse sammelt er in einem gelben Dossier. Bevor er dieses Material literarisch verwenden kann, stirbt er auf mysteriöse Weise.

„Einer der besten griechischen Romane, die je geschrieben worden sind.“ (Demosthenes Kourtovik, bekannter Literaturkritiker)

640 Seiten, fest gebunden,
Werkdruck, 19 x 12 cm,
ISBN: 978-399021-015-4
Preis: **24,80 Euro**

Sonderpreise für Abonnenten:
Silber-Bonus: **21,00 Euro**
Gold-Bonus: **17,30 Euro**

Co-funded by the
Creative Europe Programme
of the European Union



Verlag der
**Griechenland
Zeitung**

Bestellungen über unseren Shop auf www.griechenland.net,
per E-Mail: shop@hellasproducts.com oder per Tel.: +30 210 65 60 989.



Proteas Blue-Chef Vassilis Ksetrichis

Adressen auf Samos:

Doryssa Seaside Resort, Pythagorion
www.doryssa.gr

Proteas Blue, Pythagorion
www.proteasblueresort.gr

Fito Aqua Bleu, Pythagorion Beach
www.fabresort.gr

Papa Beach, Ireon
+30 6977538429

Esperides, Garden Taverna
www.restaurant-esperides-samos.com

Taverna O Loukas, Manolates
+30 22730 94541

O Faros, Remataki Beach, Pythagorion
+30 22730 62464