

Einführung.....	7
Auf schmalem Pfad hinter den Bergen – Krise und Überlebenswille in Zagori.....	14
Kikisopita – ein herzhaftes Fladengebäck aus Zagori	20
Galotiri – ein Käseaufstrich aus Epirus.....	21
Aus den Bergen hinaus in die Welt – wie die Griechen zu Griechen wurden.....	22
Pita-Brot.....	29
Taramosalata – Fischrogenpaste.....	30
Ein Hund, ein Pferd und ein Weltreich – Alexander der Große	31
Revithokeftedes – Kichererbsenküchlein.....	39
Die Insel und die bunten Vögel – Mykonos.....	40
Psarosoupa – Fischsuppe.....	47
Begegnung von Orient und Okzident – die Esskultur und der Streit mit den Türken	48
Eine Auswahl von Mezedes	56
Gigantes – Riesenbohnen.....	56
Dolmades – gefüllte Weinblätter	57
Tsatsiki	58
Melitzanosalata – Auberginencreme	59
Der spreizbeinige Riese – Rhodos und sein Koloss	60
Loukoumi – „Greek Delight“	68
Philosophie vorm Kaffeehaus – Alexis Sorbas.....	69
Kalitsounia – kretisches Gebäck	76
Café frappé.....	78
Kampf um den Siegerkranz – Olympia	79
Arni souvlákia – Lammfleischspieße vom Grill.....	88
Ein Flokati aus Beton – Athen.....	89
Giaoúrti kebab – Kebab mit Joghurt.....	97
Der Schatzgräber und die schöne Helena – Heinrich Schliemann.....	99
Portokalopita – Orangenkuchen.....	107

Disput um den Dichterfürsten – die Geheimnisse des Homer.....	108
Revithia soupa – Kichererbsensuppe	115
Giaoúrti me méli kai karýdia – Joghurt mit Honig und Walnüssen	116
Wo man das Sterben vergisst – Ikaria.....	117
Fava me kalamarika – Erbsenpüree mit Calamari	124
Die Frau aus Atlantis – eine Katastrophe in der Bronzezeit.....	126
Fasolada – Bohnensuppe	134
Der Baumeister und die Insel – ein Besuch auf Syros.....	135
Melitzanes me kreas – Auberginen mit Rindfleisch	143
Das Mädchen und der Held von Troja – ein Palast für Achill.....	145
Patsavouropita – „Lumpenkuchen“	153
Von Inselliebe und Poesie – die Dichterin Sappho	155
Moussaka	162
Zwei Stiere und ein Labyrinth – Knossos	164
Gamopíalo – kretischer Hochzeits-Pilaw	172
Katastrophen im Paradies – am Strand von Zakynthos.....	173
Gemistés ntomátes – gefüllte Tomaten	180
Die Stimme Griechenlands – Maria Farantouri.....	181
Arnaki kleftiko me kritharaki – geschmortes Lamm mit griechischen Nudeln	187
Es gibt keine Ecken auf Santorin – ein griechischer Traum	189
Choriatiki – griechischer Bauernsalat	195
Das letzte Wort	196
Danksagung	197

Der spreizbeinige Riese – Rhodos und sein Koloss

Die sanfte Ruhe eines bezaubernden Sonnentags liegt über dem Hafen von Rhodos. In hellem Türkis leuchtet das Wasser zwischen den Molen, unter weitem Himmel, in dessen heiterem Azur sich weiße Wolkentürme bauschen. Tief dunkelblau erstreckt sich das Meer bis hin zu einem Horizont aus Bergen, scheinbar zum Greifen nah liegt dort das Festland der Türkei. Am Molenrand ein Leuchtturm, Agios Nikolaos, der aus dem Rund der Hafenfestung ragt. Inmitten einer Sinfonie von Blau erstrahlt sie dort wie lichtes Gold. Obwohl wir schon Mitte November haben, ist die Luft doch lau und schmeichelrisch, als sei der Winter nur ein frostiges Märchen aus einer fernen Welt. Hier auf Rhodos scheint der Frühling den Sommer abgelöst zu haben, wie ein zarter Hauch liegt sein Flair über der Insel. Mit ihm ist ein gleichmütiger Friede eingezogen, eine Atempause, denn auch die Touristen, die Rhodos sonst in großer Zahl besuchen, scheinen jetzt nur verwehte Schatten aus einer anderen Dimension zu sein.

Ich habe auf einer Bank Platz genommen und betrachte die Einfahrt des Mandraki-Hafens von Rhodos-Stadt mit den beiden Säulen, von deren Sockeln die Statuen eines Hirsches und einer Hirschkuh die ankommenden Schiffe begrüßen. In stolzer Haltung blicken sie hinaus aufs Meer, aus dem sich das türkische Festland in knapp 20 Kilometern Entfernung erhebt.

Der springende Hirsch ist das Wappentier der Insel, und die beiden, Elafos und Elafina, sind ihr Wahrzeichen. Denn eine uralte Legende erzählt davon, dass es auf Rhodos einst vor giftigen Schlangen wimmelte. Verzweifelt wandten sich die Menschen an das Orakel von Delphi. Dessen Weissagung riet ihnen, Hirsche anzusiedeln, und tatsächlich vertrieben die Hirsche alle Schlangen von der Insel.

Diese Geschichte kommt mir in den Sinn, als ich die Hafenszenerie mit ihrer hinreißenden Schönheit betrachte. Doch mit einem Mal empfinde ich eine unbestimmte Sehnsucht, die sich ganz leise einschleicht. Eine Melancholie, wie das Bedauern eines Verlusts. Denn tatsächlich, etwas fehlt hier. Und zwar keine Kleinigkeit. Es fehlt ein wahrhaft gewaltiges Monument: Der Koloss von Rhodos, der die Einfahrt des Mandraki vor langer Zeit geschmückt haben soll. Dagegen scheinen Elafos und Elafina nur ein trauriger Abglanz alter Pracht zu sein, eher Symbol des Niedergangs denn erhabenes Empfangskomitee. Es gibt die beiden erst seit 1912, als Rhodos für eine Weile unter italienischer Besatzung stand. Was ist geschehen?

Der Koloss von Rhodos ist eines der größten Mysterien der Antike. Zusammen mit sechs weiteren von Menschenhand geschaffenen Monumentalwerken gehörte er zu den sieben Weltwundern der Antike, von denen einzig die Pyramiden in Gizeh erhalten geblieben sind. So fantastisch soll der Koloss gewesen sein, dass er bis heute die Fantasie beflügelt. Wer war er und was ist aus ihm geworden?

Ein alter Mythos erzählt, dass Rhodos einst von Göttervater Zeus aus dem Meer emporgehoben wurde. Denn der Sonnengott Helios, ein Sprössling der Titanen, hatte sich eine lieblich-grüne Insel gewünscht. Und weil Zeus sich gerade in generöser Stimmung befand, erfüllte er Helios seinen Wunsch.



Arni souvlákia – Lammfleischspieße vom Grill

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Lamm Schulter ohne Knochen und Fettschicht	100 ml Olivenöl
3 rote Zwiebeln	2 Zweige Thymian
3 rote Paprika	1 TL getrockneter Oregano
2 Knoblauchzehen	Salz
Saft von 1 Zitrone	Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel von ca. 4 cm Kantenlänge schneiden. Die Knoblauchzehen häuten und zerdrücken, die Thymianblättchen abstreifen und hacken. Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Thymian und Oregano in einer Schüssel vermischen, salzen, pfeffern, die Fleischwürfel darin einlegen und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Die Zwiebeln schälen, vierteln und die Viertel jeweils in 2-3 Teile trennen, die Paprika waschen, putzen und in Stücke von ca. 5 cm Seitenlänge schneiden. Das Fleisch aus der Marinade nehmen und immer im Wechsel mit Paprika und Zwiebeln auf Metallspieße stecken. Mit der Marinade bepinseln und ca. 15 Minuten ringsum über Holzkohle grillen, bis das Fleisch gebräunt ist.

Ein Flokati aus Beton – Athen

Auf einer Mittelmeerkreuzfahrt machten wir Station in Athen. Mit großer Spannung sah ich dem Besuch dieser so bedeutungsvollen Stadt entgegen. Athen, das Herz des klassischen Attika, die Wiege der Demokratie, das intellektuelle Zentrum der antiken Welt! Wie würden die Spuren dieser bewegten Geschichte auf uns wirken?

Es war an einem frühen Morgen im Herbst, als wir in den Hafen von Piräus einfuhren. Über den Hügelketten am Horizont glänzte der Himmel im Gold eines strahlenden Sonnenaufgangs, so als lenke Sonnengott Helios persönlich dort seinen Wagen empor. In einer Hand die leuchtende Gloriole, in der anderen die Zügel seiner Feuerrösser, die im wilden Galopp voranstürmten. Ein prachtvoller Tagesanbruch vertrieb das Dunkel der Nacht, das seinen Abschied in fantastischen Pastelltönen nahm.

Das vielgepriesene attische Licht verbreitete seine magische Aura, ein herrlicher Anblick. Ja, er hätte elyisch sein können, wäre da nicht die Stadt gewesen, die sich von den Hängen der Berge bis zum Hafen hinab wie ein Flokatiteppich aus endlosen Häuserzeilen ergoss. Dicht an dicht drängten sich Zweckbauten aus Beton, vielstöckige Wohnblöcke und Straßenschluchten, ein wildes Sammelsurium aus eckigen Kästen, ineinander verschachtelt und übereinander gestapelt. Abertausende von Fenstern, Balkonen, Klimaanlagen, Satellitenschüsselfn und Wäscheleinen, die sich in der Ferne verloren. Tief am