



Gastfreundschaft: ein Krug mit kühlem Wasser zur Begrüßung

Essen und Trinken

Die Küche der Kykladen ist traditionell einfach. Entsprechend der kargen Agrarstruktur waren die Zutaten von jeher beschränkt: einige Gemüsesorten, etwas Fleisch und Fisch, dazu äußerst sparsame Verwendung von Gewürzen.

Das hat sich durch den stetig wachsenden Tourismus geändert. Das kulinarische Angebot ist groß und hat sich auch wegen der vielen Gastronomen aus Athen dem griechischen Mainstream angenähert. Auf manchen Inseln kann man aber noch die eigenen kulinarischen Traditionen kennenlernen, Näheres dazu im praktischen Reiseteil.

Essen gehen auf den Kykladen ist unkompliziert, es gibt keine ausgeprägte Etikette, die Tische sind einfach gedeckt, der Service ist informell. Sämtliche Speisen, auch Beilagen, Vorspeisen etc., können gesondert bestellt werden, sodass man sich sein Essen ganz individuell selbst zusammenstellen kann – ein Hauptgericht muss nicht dabei sein.

Die Lokale Estitórion (Restaurant) und **Tavérna** (Gasthaus) unterscheiden sich heute nicht mehr. In der **Paradosiakí Tavérna** (Parádosis – Tradition) besinnt man sich auf kulinarische Traditionen zurück. Daneben gibt es noch die **Psarotavérna** (Fischrestaurant) und die **Psistariá** (Grillstube). Das **Mezedopolíon** und die **Ouzeri** bieten die beliebten *mezédes* an: kleine Vorspeisen und Appetithappen wie Oliven, gefüllte Weinblätter, Tsatsiki, Zucchini-kroketten u. v. a.

Preise Die Essenspreise auf den Kykladen liegen im Allgemeinen etwas unter denen in Deutschland. Ausnahmen bilden jedoch die großen Tourismusinseln **Mýkonos** und **Santoríni**, wo das Preisniveau an den Stränden der Südküste (Mýkonos) und am Kraterrand (Santoríni) nach oben nahezu offen ist. Tipp: Abseits vom touristischen Geschehen zahlt man meist merklich weniger.

Gut zu wissen In beliebten Restaurants sind abends nicht selten viele Tische **reserviert**. Diesem Trend muss man sich leider manchmal anpassen oder man nimmt Wartezeiten in Kauf.

Vor allem in höherpreisigen Restaurants werden oft unbestellt **Appetitanreger und Brot** serviert und berechnet, was in etwa den Kosten für Gedeck (*coperto*) in Italien entspricht.

Beim Zahlen sagt man **ton logaríasmó parakaló** (Die Rechnung bitte). Trinkgeld lässt man auf dem Tisch zurück.

Vorspeisen (*orektiká*)

Alkohol trinkt man in Griechenland nur so lange, wie gegessen wird. Vor allem in der Ouzerí und im Meze-dopolíon werden deshalb zahlreiche Appetithappen gereicht, genannt **Mezédés** oder **Pikíliá**: gefüllte Weinblätter, Zucchini-Kroketten, Tomaten- und Gurkenscheibchen, Wildzwiebeln, Auberginen-, Paprika-, Kartoffel- oder Bohnenpüree, Fáva, Tintenfischragout, Scampi, Schnecken, Oliven, frittierte Auberginen und Zucchini, kleine Stückchen Melone, Muscheln, Pistazien, Mandelkerne und viele andere Leckereien. Ob mariniert, frittiert, püriert, gebraten oder gebacken, die Vielfalt der Vorspeisen ist unerschöpflich. Die Ouzerí bietet eine Gelegenheit, sich in aller Ruhe gesellig zu treffen und dabei immer etwas zum Knabbern vor sich zu haben. Oft ersetzt ein Gang in die Ouzerí das Abendessen.

Achinosaláta, Salat aus rohen Seeigel-Innereien.

Dákos (auch: **Koukouvája** oder **Lathópsomo**), doppelt gebackenes Weizen- oder Gerstenbrot, belegt mit Tomatenstückchen, Fetakäse, Olivenöl und Oregano (→ Vegetarische Gerichte).

Dolmadákia, gerollte Weinblätter, gefüllt mit Reis und Gewürzen. Werden auch mit *Avgolémno* (Eier-Zitronensauce) serviert und sind dann halb mit Reis, halb mit Hackfleisch gefüllt.

Fáva, cremiges Püree aus kleinen, gelben Erbsen, den sog. Platterbsen, z. T. auch aus Kichererbsen, aber nicht aus Bohnen.

Saganáki, paniertes und gebackener Kefalotíri-Käse (→ Käse), traditionell in kleinen Pfannen serviert.

Salingária oder **kochlífi**, Schnecken gehören zu den traditionellen Leckerbissen. Man isst sie, indem man die Zinke einer Gabel verbiegt und damit das Fleisch aus der Schale pult.

Skordaljá, kaltes Kartoffelpüree mit Knoblauch.

Stáka, bei der Käsezubereitung anfallender Rahm.

Taramosaláta, rötlich-orangefarbenes Püree aus Fischeiern mit Weißbrot oder Kartoffeln.

Tonnosaláta, Thunfischsalat.

Tsatsíki, der auch bei uns mittlerweile zur Genüge bekannte Joghurt mit Knoblauch und Gurken muss mit Liebe und Erfahrung zubereitet werden, damit es wirklich mundet – es gibt große Unterschiede.

Tyrokafterí, angemachter Schafskäse mit Paprika, scharf, genannt *Chtipiti*.

Fleischgerichte

Das meiste Fleisch wird aus Athen importiert. Auf den Kykladen gibt es nur wenige Rinder- und Schweinezuchten, dafür Schafe und Ziegen, und auch Schweine werden gehalten. Zicklein- und Lammbraten sowie Lammfrikassee werden häufig serviert. Besonders lecker sind meist die Gerichte aus dem Tontopf (Kasserolle). Spezialität der Inseln sind ansonsten vor allem die typischen Bauernwürste namens **Louká-nika**, die oft in dicken Ringen vor den Metzgereien hängen, auf Ándros und Tinos werden sie für deftige Omeletts namens **Fourtália** verwendet. Und im Oktober (Jagdzeit) verarbeitet man sogar die Inselkaninchen zu Wurst. Dazu kommt der gewürzte Schweineschinken namens **Louza** aus Tinos, Sýros und Mýkonos.

Bekrí Mezé, scharf gewürzte Fleischstückchen (Gulasch), serviert mit Weinsauce. Ein traditionelles Gericht, das zunehmend auf den touristischen Speisekarten zu finden ist.

Giouvarláki, Fleischbällchen in Eier-Zitronensauce, ähneln unseren Königsberger Klopfen.

Gýros, Schweinefleisch an großen Spießen, wird durch Drehen vor Heizspiralen gegart, anschließend hauchdünn abgeschabt. Serviert als Tellergericht oder als Snack mit Zwiebeln und



Deftiger Ziegenbraten am Spieß

Kräutern in zusammengerollten Fladen, *Píttá* genannt. Gibt es auf den Inseln eher weniger, in Athen umso häufiger.

Güwétzi, Hammelfleisch mit kleinen Kritharaki-Nudeln aus Hartweizengrieß, die optisch Langkornreis ähneln. Meist im Tontopf serviert.

Keftédes, Frikadellen oder Fleischbällchen, in Griechenland auch *Biftékia* genannt. Gibt es auf den Kykladen in vielen Abwandlungen. Dabei werden sie wegen Mangel an Fleisch traditionell vegetarisch zubereitet (→ Vegetarisches).

Kléftiko, das sog. Partisanengericht – Rind- oder Hammelfleisch mit Kartoffeln, Gemüse etc., in einer Kasserolle serviert und mit Alufolie abgedeckt. Hat seinen Namen von den Klephten (Spitzbuben), denn die Partisanen der Befreiungskriege gegen die Türken hausten versteckt in den Bergen und wurden nachts heimlich von ihren Familien versorgt. Damit die Speisen nicht kalt wurden und ihre delikaten Düfte nicht die Besatzer erreichten, brachte man sie ihnen in sorgfältig verschlossenen, umwickelten Töpfen hinauf.

Kokkinistó, geschmortes Rindfleisch aus dem Backofen, oft im Tontopf serviert.

Kontosouvli, großer Bratenspieß (größer als Souvláki) mit Stücken von Hammel oder Schwein, gegart über Holzkohlen.

Makarónia kimá, Spaghetti mit Hackfleischsauce, Standardgericht.

Moussaká, auf großen Blechen zubereiteter Auflauf aus Auberginen, Hackfleisch, Kartoffeln oder Nudeln, überbacken mit Béchamelsauce.

Mos'chári, Kalbfleisch verschiedener Zubereitung, z. B. gebraten (*tiganitó*) oder mariniert (*marináto*).

Papoutsákia (dt.: Kleine Schuhe), mit Hackfleisch gefüllte Auberginen in Béchamelsauce.

Pastítsio, Makkaroniaufauf mit Hackfleisch und Tomaten, überbacken mit Béchamelsauce.

Spetsofái, Wursteintopf mit Zwiebeln, Reis, Tomaten und Paprika, sehr lecker, leider nicht sehr häufig auf den Speisekarten zu finden.

Soutzoukákia, knusprig gebratene Hackfleischröllchen mit leckerer Tomaten-Paprika-Sauce.

Souvláki, das griechische Nationalgericht ist jedem Griechenland-Reisenden zur Genüge bekannt. Die aromatischen Fleischspieße aus Schafs- oder Schweinefleisch sind mit Oregano gewürzt und über Holzkohlen gegrillt. Es gibt kleine und große Spieße. Sie sind meist preiswert und überall zu haben, mit etwas Zitronen verfeinert man den Geschmack.

Stifádo, besonders leckere Spezialität. Zartfasriges Rindfleisch (auch Ziege, Hase und Kaninchen) mit leckerem Zwiebelgemüse, Lorbeer und Zimt gewürzt und meist in der Kasserolle serviert.

Sonstige Fleischspeisen **arnáki** (Lammfleisch), **arní** (Hammelfleisch), **brizóla** (Kote-

lett), **chirinó** (Schwein), **kimá** (Hackfleisch), **kotópoulo** (Hühnchen), **sikóti** (Leber), **wódi** (Rind).

Fisch und Meeresfrüchte

Wesentlich teurer als Fleisch, denn die ägäischen Fischgründe sind überfischt. Mit (streng verbotenem) Dynamit fängt man zwar auch um die Kykladen noch einiges, dabei wird allerdings auch die wertvolle Fischbrut getötet, die später für den Nachwuchs sorgen sollte. Die Flotten der Kykladen-Fischer sind nicht allzu groß, fahren selten weit hinaus und fangen deshalb nur kleine Speisefische. Für den riesigen Bedarf der Touristenlokale kommen Fisch und Hummer über Zwischenstation Athen inzwischen aus aller Welt – Tiefkühlfracht aus Argentinien und Kanada ist keine Seltenheit.

Wichtig: Fisch heißt **Psári** und wird nach Gewicht verkauft. In der Speisekarte ist in der Regel der Kilopreis angegeben, der meist um die 55–75 € liegt (es gibt verschiedene Qualitätskategorien). 200–300 g genügen zum Sattwer-

den. Aufpassen, dass einem nicht zu viel aufgenötigt wird! Den Fisch sollte man sich vor der Zubereitung zeigen und ggf. wiegen lassen – nicht, dass aus 300 g plötzlich 500 g werden ... In manchen Tavernen gibt es aber mittlerweile auch Fischportionen zum Festpreis.

Die preiswertesten Fische sind **Gópa** (Gelbstriemen), **Sardélles** (Sardinen, Sprotten), **Gávros** (Sardellen), **Koliós** (Mittelmeermakrele) und **Marídes** (Hering).

Barbouña, Rotbarben oder „red mullet“, verbreiteter und sehr geschätzter Speisefisch, den man in allen Fischtavernen erhält.

Chtapódi, der Oktopus (Krake) muss nach dem Fang viele dutzend Mal mit Kraft auf einen Stein geschleudert werden, damit das Fleisch weich und genießbar wird. Danach wird er auf langen Leinen zum Trocknen aufgehängt und später gegrillt oder mit Zitrone serviert. Als **Kalamarákia** werden die Arme des Oktopus paniert, in Öl gesotten und in Scheibchen geschnitten.

Kakaviá, Fischsuppe aus ausgesuchten Fischen, relativ teuer.

Kalamári, die Kalmaren gehören zu den Tintenfischen. Der sackförmige Körper wird als

Heute frischer Tintenfisch



Ganzes serviert (oft gefüllt) oder in ringförmige Stücke geschnitten.

Kalamaróudi, Kalamári mit Reis aus Páros.

Marídes oder **Gávros**, die fingerlangen Fischchen sind das einfachste und billigste Gericht, denn sie werden nicht ausgenommen und auch Kopf und Schwanz werden mitgegessen. Meist werden sie als *mezédes* (Vorspeise) gereicht.

Psarósoupa, Fischsuppe aus weniger „edlen“ Teilen und Resten, mit Zwiebeln, Kartoffeln und Karotten zu einem Sud verarbeitet. Diese Fischsuppe ist weniger eine Delikatesse, sondern stellt vielmehr eine gute Möglichkeit dar, Fischreste zu verwerten, die man andernfalls hätte wegwerfen müssen.

Xífiás, die großen Schwertfische sind nur weit draußen zu fangen. Die meterlangen Prachtexemplare werden säuberlich in dicke Filetscheiben geschnitten.

Sonstige Fische und Meerestiere asta-kós (Hummer), **bakaláos** (Kabeljau), **fángri** (Sackbrasse), **galéos** (Hai), **gardía** (Languste),

garídes (Garnelen), **glóssa** (Seezunge), **lithrínia** (Rotbrasse), **melanoúri** (Brandbrasse), **mídhja** (Muscheln), **sargós** (Geißbrasse), **sfirída** (Zackenbarsch), **synagrída** (Meerbrasse), **tónnos** (Thunfisch), **tsipoura** (Dorade/Goldbrasse).

Vegetarisches, Beilagen, Gemüse und Salate

Auf den Kykladen gibt es traditionell eine große Anzahl von vegetarischen Gerichten bzw. Beilagen, darunter die sog. falschen Keftédes (→ unten), aber auch die kleinen, gelben Fáva-Erbsen, gefüllte Zucchini, Kichererbsen, Kapernblätter und -blüten etc.

Ánthous, mit Reis gefüllte Zucchini Blüten, sehr lecker.

Bouréki, Auflauf aus Kartoffeln, Zucchini oder Auberginen, Tomaten und *Mizíthra*-Käse, gewürzt mit Minze, überbacken mit Semmelbröseln und Olivenöl.

Briám, verschiedene Gemüse, vor allem Zucchini, Auberginen und Paprika, mit Kartoffeln und Tomaten im Backofen geschmort.

Imám Baidí, mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie gefüllte Auberginen. Der Name stammt aus dem Türkischen und bedeutet „Der Imam fiel vor Begeisterung um“.

Kolokithákia tiganítá, gebratene bzw. fritierte Zucchini oder **jemistá kolokithákia me yiaourti** (mit Hackfleischfüllung und Joghurtsauce).

Kolokithoukeftédes, Bratlinge aus geriebenen Zucchini.

Lathópsomo, mit gehackter Tomate, Fétakäse und Zwiebeln garniertes, doppelt gebackenes Gerstenbrot, angereichert mit Olivenöl und Oregano. Traditionelles Vorgericht, das in Ouzerien und Tavernen zunehmend häufiger auf Speisekarten zu finden ist.

Maráthokeftédes, Bratlinge aus Fenchel.

Patatokeftédes, die leckeren Kartoffelbratlinge erhält man z. B. auf der Insel Sýros.

Piperjés jemistéés, gefüllte Paprika, selten auf der Speisekarte.

Pítes, Blätterteigtaschen oder Aufläufe mit verschiedenen Füllungen, z. B. **mizithrópita** (Friskäse), **tirópita** (Féta), **spanakópita** (Spinat und Féta), **prasópitta** (Lauch) oder **kreatópita** (Hackfleisch).

Pseftikeftédes, die „falschen Fleischklößchen“ sind eine Spezialität von Santoríni. Sie



Lecker vegetarisch essen
ist überall möglich

Kochen und Braten mit Olivenöl

Olivenöl ist das gesündeste aller Fette. Wegen seines hohen Gehalts an einfach ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E gehen medizinische Studien davon aus, dass es den Cholesterinspiegel senkt und vor Herz- und Kreislauferkrankungen schützt. Vor allem Naxos besitzt mit der Tragéa-Hochebene eine große Nutzfläche, auf der viele tausend Olivenbäume stehen. Und auch der Peloponnes und die Insel Kreta mit ihren Millionen von Bäumen sind nicht weit. Man sollte also meinen, dass überall mit Olivenöl gekocht wird. Doch leider weit gefehlt – aus Kostengründen verwenden viele Gastronomen raffinierte, d. h. chemisch aufbereitete Billigöle, die sie in großen Gebinden relativ preiswert erwerben können. Die so kreierte Gerichte schmecken erstens nicht, sie sind kontraproduktiv zur wirtschaftlich bedeutenden Olivenölproduktion – und gesundheitsfördernd ist dieses Gebaren schon gar nicht. Fragen Sie doch einfach vor der Bestellung, ob im Lokal Ihrer Wahl ausschließlich Olivenöl verwendet wird. Aufmerksame Gastronomen werden vielleicht daraus lernen.

bestehen aus Fáva-Erbsenpüree, Zwiebeln und Kräutern. Wenn Tomaten verwendet werden, werden sie **tomatokeftédes** genannt.

Revíthia, gebackene Kichererbsen, z. B. als Suppeneinlage (*soúpa revíthia*) oder als Suppe (*revítháda*).

Revithokeftédes, auf Sifnos werden leckere Bratbällchen aus klein gehackten Kichererbsen so gekonnt zubereitet, dass man das fehlende Fleisch gar nicht registriert.

Stamagáthi (*Cichorium spinosum*), Wildgemüse aus den Bergen, gerne gegessen zu Lamm oder Zicklein.

Tomátes jemistéés, mit Reis gefüllte Tomaten, lecker. Gibt es praktisch überall, sind aber nicht so einfach zuzubereiten, wie sie aussehen.

Trachánas oder **Kritharáki**, kleine griechische Nudeln, serviert z. B. mit Tomaten und Oliven oder in der Suppe.

Gemüse (*lachaniká*) **Kolokithákia**, Zucchini ist neben Auberginen das wichtigste Gemüse. Es wird frittiert oder gebraten, besonders lecker sind die Blüten, z. B. gefüllt mit Kaninchenfleisch und Reis und überbacken mit Béchamelsauce.

Melitzánés, Auberginen, sehr verbreitet. Die Frucht wird in Öl angebraten, damit sie weich wird. Um den bitteren Geschmack zu entziehen, legt man sie zuvor in Salzwasser.

Ókra, die fingerlange, grüne Frucht, der Bohne vergleichbar, benötigt eine aufwendige Zubereitung, denn die schleimartige Flüssigkeit im Inneren soll beim Kochen nicht austreten.

Weitere Gemüse: **angináres** (Artischocken), **arakás** (Erbsen), **angóuri** (Gurke), **patzária** (rote Rüben), **fassólia** (Bohnen), **fáva** (kleine, gelbe Erbsen), **gígandes** (große, weiße Bohnen), **karóta** (Karotten), **piperjés** (Paprika), **spanáki** (Spinat), **tomáta** (Tomaten).

Beilagen Patátes, Kartoffeln oder Pommes frites, werden fast zu jedem Fleischgericht serviert, wenn man Glück hat, sind sie noch handgemacht.

Piláfi, Reis.

Salate Beliebtester Salat ist der griechische Bauernsalat **choriátiiki saláta**, von Touristen gerne „Griechischer Salat“ genannt. Er besteht aus Tomaten, Gurken, grünen Salatblättern und Oliven, gekrönt von einer aromatischen Scheibe **Feta** (Schafskäse). Es gibt ihn in vielen Qualitätsabstufungen, je nach der Mühe, die der Wirt darauf verwendet.

Ebenfalls sehr schmackhaft ist der **maróuli saláta**, das ist Römersalat, bzw. grüner Salat, appetitlich garniert mit Zwiebeln, Fenchel und Oliven.

Andere Salate sind **angourotomáta** (Gurken-/Tomatensalat), **láchano saláta** (Krautsalat), und **tomáta saláta** (Tomatensalat).

Käse (Tiri)

Dank der ausgeprägten Schaf- und Ziegenhaltung zählen auch die verschiedensten Käsesorten zu den Spezialitäten der Kykladen. Fast jede Insel ist stolz auf die eigene Produktion. Besonders reich ist die Auswahl z. B. auf Náxos: **Graviera** (Hartkäse), **Mizithra** (Frischkäse), **Kopanisti** (lang gereifter Weichkäse), **Kefalotiri** (gesalzener Hartkäse aus Mixmilch von Schafen und Ziegen), **Antothiro** (Quark) u. a.

Nachspeisen/Süßes (Gliká)

In Griechenland und auch auf den Kykladen gibt es eine reiche Auswahl an traditionellen Backwaren – meist sehr süß, oft anlässlich des Osterfests oder anderer Feiertage gebacken, gelegentlich türkischen Ursprungs. Man findet sie im **Zacharoplastion**, in der Konditorei also, inzwischen auf den Tourismus-Inseln ergänzt durch ein passables Angebot an internationalen Backwaren, speziell auf Mykonos.

Amygdálota, Mandelgebäck von Mykonos.

Baklavá, süßer, honigtriefender Nusskuchen, stammt ursprünglich aus der Türkei.

Bougátsa, Blätterteiggebäck mit Quarkfüllung, lecker, allerdings eher auf Kreta zu haben.

Chalwadópites, handgroße Oblaten mit türkischem Honig, Spezialität der Insel Syros.

Halvá, knusprig-süßes Gebäck aus Honig und Sesamsamen.

Kataifi, sehr süße Roulade, deren Umhüllung aus dünnen Teigfäden wie Garn aussieht.

Loukómies, extrem süße Fruchtgeleestücke, ebenfalls von Syros.

Loukoumádes, in Öl frittierte Teigkugeln, mit Honig übergossen, häufig erhältlich auf der Insel Tinos.

„Marmelade“ von Náxos, in Sirup eingelebte Fruchtstückchen vom Zedratbaum.

Risóchalo, mit Zimt gewürzter Milchreis.

Yaúrtili, frischer Schafsjoghurt mit Honig (*méli*), für Liebhaber eine Delikatesse.

Kräuter und Gewürze

Die Gewürze der Kykladen wachsen weitab von Industrieabgasen und Verkehrsstau. Sie enthalten große Mengen ätherischer Öle und sind reich an sekundären Pflanzenwirkstoffen. Ergänzend werden orientalische Gewürze wie Zimt, Muskat, Safran und Kreuzkümmel verwendet, die von den Osmanen in Griechenland heimisch gemacht wurden.

Oktopus, Fáva und Choriátiki



Basilikum, das wichtigste aller mediterranen Gewürzkräuter sieht man als Zierpflanze in vielen Gärten und Töpfen wachsen.

Kapern (Kapári), mit den pikant schmeckenden Knospen des Kapernstrauchs werden u. a. Salate und Fávapüree angereichert.

Knoblauch, beugt Gefäßleiden vor, regt die Verdauung an, bekämpft Bakterien und stärkt die Abwehrkräfte.

Majoran, verwandt mit Oregano, sehr kälteempfindlich, verwendet z. B. zum Würzen von *Kefédes* und Fisch.

Minze, oft benutzt zum Würzen von Hackfleisch, verleiht eine besondere Schärfe.

Pinienkerne, werden oft zur Verfeinerung von Gerichten benutzt, z. B. Reis.

Portulak, ähnelt der Brunnenkresse und wird gern in fein angemachten Salaten und für Joghurts verwendet.

Oregano, das neben Basilikum bekannteste mediterrane Gewürz ist in fast allen Grillgerichten enthalten.

Rosmarin, wird z. B. gerne zum Würzen von in Öl gebratenen Schnecken verwendet.

Salbei, nutzt man z. B. zum Befeuern der traditionellen Holzöfen und zum Räuchern von Würsten.

Thymian, wird zum Würzen von Fleischgerichten verwendet. Die Griechen rieben früher ihr Zahnfleisch gern mit Thymian ein.

Zimt, nicht nur in Süßspeisen, sondern auch in der Tomatensauce zu finden.

Zitrone, sie ersetzt in der griechischen Küche nicht selten den Essig.

Getränke

Wasser (Neró): traditionell das wichtigste Getränk. Manchmal bekommt man – wie in alten Zeiten – zum Essen und Kaffee ungefragt und kostenlos eine Karaffe Wasser gereicht. Bestellen kann man es mit den Worten: „Mía garáfa neró, parakaló“.

Kaffee (Kafé): Wenn man den typischen griechischen Kaffee, ein starkes, schwarzes Mokka-Gebräu trinken möchte, muss man ausdrücklich **Kafé Ellinikó** oder *greek coffee* verlangen, denn im Zweifelsfall wird immer Filterkaffee oder Nescafé serviert, wenn „Kaffee“ gewünscht wird. Eine angenehme Erfri-



In der Strandtaverne

schung ist der **Freddoccino**, eine Art Frappé bzw. kalter Cappuccino aus viel Milch, Eis, Zucker und löslichem Bohnenkaffee.

Kafé ellinikó: éna elafrí kafé – leicht; **métrio** – mittelstark, mit Zucker; **varí glikó** – sehr süß; **skéto** – ohne Zucker; **varí glikó me polí kafé** – sehr süß und sehr stark.

Nescafé: sestó – heiß; **frappé** – kalt; **skéto** – schwarz; **me sáchari** – mit Zucker; **me galá** – mit Milch.

Wein (Krassí): Auf den meisten Kykladen-Inseln wird traditionell Wein angebaut, jedoch in der Regel nur in recht bescheidenem Rahmen. Früher reichte er meist nur zum Eigenverbrauch und war nach den langen Winterabenden zum Beginn der Touristensaison fast verbraucht. Inzwischen haben die Inseleinwohner erkannt, dass die Fremden gerne den jeweils inseeigenen Wein verlangen und sich diesem Bedürfnis angepasst. In großem Maßstab wird Wein auf der Vulkaninsel **Santoríni** und auf **Páros** angebaut, die Weine aus Santoríni werden sogar als

Flaschenweine exportiert (→ S. 387). Weinkellereien gibt es aber auch auf Tinos, Mýkonos, Náxos, Síkinos, Mílos und Anáfi.

In den Tavernen bieten die Wirte fast überall offenen Wein an. Doch selten stammt er auch wirklich von der jeweiligen Insel, meist kommt er aus Páros, Santoríni oder Kreta und oft wird er auch einfach aus Flaschen in Karaffen umgefüllt. Daneben sind aber auch 5-Liter-Pappkanister vom Festland mit recht nichtssagendem Inhalt im Umlauf. Verlangen Sie Wein **ap to varéli** (vom Fass) bzw. **Krassí Chimá** (Hauswein). **Kokkíno Krassí** ist Rotwein, **Aspró Krassí** Weißwein. Und fragen Sie den Wirt doch einmal, wo sein offener Wein eigentlich herkommt.

Bier (*Bíra* oder *Zýthos*): In Griechenland trinkt man viel und gerne das

Hopfengetränk, das von gleich mehreren Brauereien hergestellt wird. Marktführer sind die Biere **Mythos** und **Alpha**, außerdem braut man in Lizenz **Amstel** und **Heineken**. Es gibt aber auch zahlreiche Craftbier-Brauereien im ganzen Land, auch auf den Kykladen: Auf Tinos produziert eine Kleinbrauerei ein Bier namens **Nissos** (hnissos.beer), aus Páros stammt das Bier **56 Isles** (56islesbeer.gr) und in Santoríni braut die Santorini Brewing Company (santorinibrewingcompany.gr) ihr **Donkey Beer**.

Weitere Alkoholika: Auf Náxos sollte man einmal den berühmten Insellikör **Kítro** kosten, destilliert aus den Blättern und schweren, zitronenähnlichen Früchten des **Zedratbaums**. Der Tresterschnaps **Raki**, auch **Tsikoudiá** oder **Tsipouro** genannt, wird im Herbst überall aus den Rückständen der gepressten Weintrauben gebrannt. Begehrt ist besonders der **Rakómelo**, der aus Raki, Honig und mehreren Gewürzen hergestellt wird (→ Amorgós, S. 309). Ansonsten bekommt man wie überall in Griechenland natürlich **Ouzo**, den bekannten Anisschnaps – er verfärbt sich beim Verdünnen mit Wasser milchig, kann aber auch unverdünnt getrunken werden. Dazu kommen auf den Tourismusinseln internationale Modegetränke wie Wodka-Mix, Tequila („Slammer“) etc.

Alkoholfreies: Neben den bekannten internationalen Limonaden-Multis gibt es leider wenig Authentisches. Hier und dort produzieren einheimische **Limonadenfabriken**, z. B. auf Náxos. Auf Ándros ist das stark mineralhaltige Wasser der **Sariza-Quelle** berühmt und auf mehreren Inseln wird ein zähflüssiges Mandelgetränk namens **Soumáda** hergestellt, das wegen seiner milchigen Farbe auch Mandelmilch genannt wird und mit Wasser verdünnt eine beliebte Sommererfrischung ist. Ansonsten bekommt man in den Urlaubsorten überall frisch gepressten Orangensaft.



Echtes Inselbier:
„Nissos“ von der Insel Tinos