



Genuss für Gaumen und Auge auf der Terrasse bei Santo Wines

## Essen und Trinken

Die traditionelle Küche von Santorini ist einfach, da auf der kargen Insel kaum Agrarstrukturen vorhanden sind. Allerdings hat der internationale Tourismus die Entstehung einer feinen und hochwertigen, mitunter auch auffällig kreativen Küche verstärkt. Die Zutaten kommen zwar fast ausschließlich vom griechischen Festland oder aus Kreta, aber teils wird sogar mit Bioprodukten gekocht.

Einfache Tavernen bieten griechische Touristenküche an, wie es sie überall im Land gibt. Natürlich verführt die allsummerliche Massenabfertigung die Wirte beispielsweise an den Kraterandgassen von Firá und Oía geradezu dazu, das „Essen von der Stange“ zu perfektionieren. Kulinarische Enttäuschungen werden deshalb nicht ausbleiben. Es gibt aber auch noch einige Tavernen, in denen einheimische Wirte die traditionellen Inselfezialitäten von Santorini anbieten. Solche ha-

ben wir immer ausdrücklich als besonderen Tipp hervorgehoben.

Demgegenüber gibt es auch einige erstklassige Nobelrestaurants auf Santorini, die hervorragende und einfallsreiche Küche auf oberstem Niveau anbieten. Hier hat sich in den letzten Jahren auf der Insel eine wirkliche Gourmet-Küchenszene entwickelt, die internationalen Ansprüchen echter Kenner durchaus genügen kann. Vor allem bezüglich Kreativität dürfte Santorini in Griechenland auf einer Spitzenposition liegen. Selbstredend spielen diese Restaurants auch preislich in der Topliga.

Manchmal kann allerdings auf der Insel gelegentlich schon die Preiskalkulation einer „einfachen“ Taverne ein Stirnrunzeln hervorrufen, das gilt insbesondere für die Panoramatavernen am Kraterand von Firá bis Oía. Generell ist das Essengehen auf Santorini daher keineswegs günstiger als in Deutschland oder Österreich, mittler-

weile im Durchschnitt eher teurer. Schweizer jedoch haben ihr Vergnügen an Preisen, die deutlich unter Zürcher Niveau liegen. Generell liegt in den Strandorten Kamári und Períssa das durchschnittliche Preisniveau tiefer als am Kraterrand. Natürlich gibt es aber immer noch Tavernen, die sich trotz Traumlage durch gleichbleibend gute Qualität bei maßvollen Preisen hervor-tun. Auch diese haben wir in diesem Buch explizit als besonderen Tipp hervorgehoben.

Die im Reiseteil genannten Restaurants sind mit **Preiskategorien** versehen, die eine schnelle Orientierung ermöglichen. Das Preismodell fußt auf einem durchschnittlichen Zwei-Gänge-Menü mit einfacher Beilage à la carte ohne Getränke:

€	bis 20 Euro
€€	20–30 Euro
€€€	über 30 Euro

Auf Santoríni essen gehen bedeutet aber vor allem, die unvergleichliche Stimmung auszukosten: hauptsächlich am Kraterrand, wo man hoch über dem tiefblauen Meer einen fantastischen Weitblick genießt, doch auch an den Uferpromenaden der Badeorte an der flachen Ostküste. Ein Tavernenbesuch ist – wie in ganz Griechenland – unkompliziert. Bis auf wenige Ausnahmen gibt es keine ausgeprägte Etikette, die Tische sind meist einfach gedeckt, der Service ist informell. Sämtliche Speisen, auch Beilagen, Vorspeisen etc., können gesondert bestellt werden, so dass man sich sein Essen ganz individuell selbst zusammenstellen kann – ein Hauptgericht muss nicht dabei sein. Von allem, was man bestellt, bekommt man in der Regel einen Teller voll. Falls man keine anderen Wünsche äußert, wird oft alles gleichzeitig serviert.

## Lokaltypen

*Estiatóron* (Restaurant) und *Tavérna* (Taverne) unterscheiden sich heute

nur noch unwesentlich – früher war das *Estiatóron* das „bessere“ Lokal mit der größeren Auswahl. Daneben gibt es noch die *Psárotaverna* (Fischtaverne) und die *Psistariá* (Grillstube) bzw. das *Pséstopolion* (Gegrilltes zum Mitnehmen). Die *Ouzerí* bietet neben Oúzo und Rakí vor allem die beliebten *Mezédés* (Kurzform: *Mezés*) an – kleine Vorspeisen und Appetithappen. Diese Lokale findet man auch unter dem etwas zungenbrecherischen Namen *Mezedopolion* oder *Ouzomezedopolion*. Das *Kafeníon* ist ursprünglich das Stammlokal aller männlichen Griechen – das Kaffeehaus. Es besteht meist nur aus wenigen Tischen in einem kargen Innenraum und ein paar Tischen auf der Straße. Griechische Frauen verkehren hier höchstens als Bedienung, Touristinnen werden aber natürlich gerne akzeptiert. *Kafenía* gibt es auf Santoríni leider kaum noch. Im *Zacharoplastión* (Konditorei) gibt es Kuchen, Blätterteiggebäck, manchmal Eis und allerlei leckere Süßigkeiten.

**Speisekarten** Im Allgemeinen auf **Griechisch** und **Englisch**, oft auch auf **Deutsch**. Sofern Standardvordrucke verwendet werden, sind nur jene Gerichte wirklich zu haben, bei denen ein Preis eingetragen ist. Einige Wirte zählen ihren Gästen auch einfach auf, was gerade frisch zu haben ist. Insbesondere bei Fisch und Saison Gemüse ist das auch sinnvoll. Für Brot und Gedeck wird ein geringer Betrag zusätzlich verlangt, der in der Karte ausgewiesen ist.

**Zahlen** *To logariasmó parakaló* (= die Rechnung bitte), dabei sollte man eine gemeinsame Rechnung für den ganzen Tisch verlangen und ggf. später untereinander abrechnen. Erstens ist das für die oft sehr gestressten Kellner wesentlich einfacher, zweitens entspricht es der griechischen Sitte.

**Trinkgeld** Bei Barzahlung wird das Wechselgeld bis auf den letzten Cent zurückgezahlt. Aber auch griechische Kellner nehmen gerne Trinkgeld und sind aufgrund der geringen Löhne auch darauf angewiesen. Wenn man zufrieden war, lässt man üblicherweise ein paar Münzen oder einen Fünfer für das Personal auf dem Tisch liegen (5–10 %). Bei Kartenzahlung kann man entsprechend aufrunden.

## Frühstück (Proinó)

Griechen frühstücken wie alle Bewohner mediterraner Länder wenig oder gar nichts. Meist gibt es nur einen Kaffee. Auch das gebuchte Hotelfrühstück kann in tieferklassigen Häusern dementsprechend karg ausfallen. Generell ist in Hotels Frühstück vom Buffet üblich. Eine nicht sonderlich preisgünstige Alternative sind die Frühstücksangebote der Cafés. Zum Standardprogramm gibt es hier auf Wunsch auch ein Ei (*Avgó*) oder Omelett, außerdem kann man Milch (*Gála*), Kakao (*Gála schokoláta*) und frisch gepressten Orangensaft bestellen. Joghurt (*Yaúrti*) mit Früchten, Honig, Nüssen etc. wird gelegentlich angeboten, ab und an auch Müsli. Zu den verschiedenen Kaffeearrangementen → „Getränke“.

## Vorspeisen (Orektiká) und Salate (Saláta)

Vor der abendlichen Hauptmahlzeit gehen Griechen gerne in eine Ouzerí. Zum Oúzo werden dort die sogenannten *Me-*

*zés* (Appetithappen) serviert, leckere Kleinigkeiten, je nachdem, was am Markt gerade zu haben war – Pistazien, Mandeln, Käse, Tomaten, Gurken, Melone, Shrimps, Kalamari, Sprotten, Oliven, Muscheln u. a. m. Diese Vorspeisenteller werden auch als *Pikília* bezeichnet. Manche Restaurants haben sich darauf spezialisiert. Vieles wird frittiert und trägt in der Karte dann den Zusatz *tiganító/tiganitá*.

**Choriáiki:** griechischer Bauernsalat. Er besteht aus Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebelringen und vor allem einer großen Scheibe *Féta*, dem aromatischen, bröckligen Schafskäse. Kann man als Vorspeise, aber auch als Beilage zum Hauptgericht essen. Mit etwas Brot kann er sogar allein als Mittagessen ausreichen.

**Dolmadákia:** gerollte Wein- oder Rebenblätter, mit Reis und Gewürzen gefüllt.

**Eliés:** Oliven.

**Fáva:** cremiges Püree aus kleinen, gelben Platterbsen. Eine echte Santoríni-Spezialität.

**Gígantes:** dicke weiße Bohnen in würziger Tomaten-Gemüse-Soße.

**Kolokithákia:** Zucchini.

**Marídes:** winzige Fischchen (Sprotten bzw. Sardellen), höchstens kleinfingergroß.

## Griechischer Salat in kreativer Santoríni-Ausführung



**Melitzanosaláta:** Auberginensalat, gegrillte Auberginen werden durch ein Sieb gepresst und dann zu einem Brei verarbeitet.

**Oktapódia:** Oktopus als Salat, meist mit Essig-Soße serviert, oder einfach gegrillter Oktopus.

**Piperjés jemistés:** mit Reis, Féta oder Hackfleisch gefüllte Paprika.

**Saganáki:** frittierte oder gebratene, etwa fingerdicke Käsescheibe, seltener im Tontopf. Wird aus verschiedenen Käsesorten angeboten, meist Graviéra.

**Salíngkária:** kleine, gekochte Schnecken, gehören zu den traditionellen Leckerbissen.

**Skordaliá:** Knoblauchpüree mit ein wenig Zitronensoße.

**Taramosaláta:** lachsfarbener oder weißer Fischrogensalat.

**Tirokaftherí:** zerdrückter, pikant bis sehr scharf gewürzter Schafskäse.

**Tomátés jemistés:** mit Reis gefüllte Tomaten.

**Tonnosaláta:** Thunfischsalat.

**Tsatsíki:** vollfetter Joghurt mit Knoblauch und Gurken.

## Fleisch (Kréas)

Auf Santoríni wird kaum Vieh gehalten. Insofern stammt das Fleisch praktisch ausschließlich vom Festland, von Kreta oder wird gar aus dem Ausland importiert. Fleischsorten: *Armáki* (Lamm), *Arní* (Hammel), *Chirinó* (Schwein), *Katsíka* (Ziege), *Kotópoulo* (Huhn), *Moschári* (Kalb) und *Vóio* (Rind) sowie *Loukániko* (Wurstwaren). Oft sehr lecker sind die diversen Gerichte im Tontopf (Kasserolle).

**Biftéki:** Frikadellen oder Fleischbällchen. In flach gedrückter Form *Biftéki* genannt, ansonsten *Kefthédes*.

**Bekrí Mezé:** scharf gewürzte, gebratene Fleischstückchen in WeinsöÙe.

**Gýros:** Schweinefleisch (seltener auch Lamm oder Huhn) an großen Spießen, wird durch Drehen vor Heizspiralen gegart, anschließend scheinchenweise abgeschnitten. Serviert als Tellergericht oder als Snack mit Zwiebeln und Kräutern in zusammengerollten Fladen (*Píta*).

**Giouvéti:** kleine spindelförmige Nudeln mit Kalb- oder Lammfleisch, im Tontopf gegart.

**Kefthédes:** Die Bratlinge gibt es aus Fleisch oder vegetarisch zubereitet, z. B. Tomatokefthédes, Melitzanokefthédes (Auberginen) oder Spanakikefthédes (Spinat).

**Kleftikó:** das sogenannte Partisanengericht. Rind- oder Lammfleisch mit Kartoffeln, Gemüse usw. in einer Kasserolle serviert und mit Alufolie abgedeckt. Hat seinen Namen von den *Kléftes* (Diebe und Räuber): 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 delikatsten Düfte nicht die Besatzer erreichten, brachte man sie ihnen in sorgfältig verschlossenen und umwickelten Töpfen hinauf.

**Kokkinistó:** geschmortes Rindfleisch mit Tomatensoße aus dem Ofen, meist im Tontopf serviert.

**Kokorétsi:** Innereien vom Lamm im Darm gewickelt und am Spieß gegrillt, nur selten zu haben.

**Kontosouvli:** große Scheiben Schweinefleisch mit Tomaten und Paprika am Spieß einige Stunden gegrillt und dann in kleinen Portionen serviert.

**Makarónia:** Nudeln, meist Spaghetti.

**Moussaká:** Auflauf aus Auberginen, Hackfleisch und Kartoffeln, mit Béchamelsoße überbacken. Wird auf großen Blechen zubereitet und den Tag über warm gehalten.

**Paidákia:** mit Oregano gewürzte und etwas Zitronensaft verfeinerte Lammkoteletts vom Grill.

**Papoutsákia:** übersetzt *Kleine Schuhe*, mit Hackfleisch gefüllte Auberginen in Béchamelsoße.

**Pastítsio:** Nudelaufwurf mit Hackfleisch und Tomaten, mit Käse und Béchamelsoße überbacken. Auf den Kykladen sehr verbreitet.

**Souvláki:** Das Nationalgericht ist jedem Griechenlandsreisenden bekannt: FleischspieÙe (Schwein, Huhn, Lamm, Hammel, manchmal sogar Schwertfisch), über Holzkohle gegrillt und mit Oregano gewürzt, mit etwas Zitrone verfeinert man den Geschmack. Meist preiswert und überall zu haben, wichtig ist jedoch die Qualität des Fleisches: kann hauchzart sein, aber auch zäh wie Leder.

**Souzoukákia:** ähnlich den *Biftéki*, aber in länglicher Röllchenform knusprig gebratenes Hackfleisch. Wird in Tomaten-Paprika-Soße

serviert. Manchmal mit Kreuzkümmel (Cumin) oder Kümmel gewürzt.

**Spetsofai:** Wursteintopf mit Zwiebeln, Tomaten und Paprika.

**Stifádo:** zartfarbiges Rindfleisch mit gekochten ganzen kleinen Zwiebeln. Soße mit Zimt gewürzt. Gibt es auch mit Lammfleisch, während der Jagdsaison mit Kaninchen. Oft im Topf serviert.

## Fisch (Psári) und Meeresfrüchte (Thalassiná)

Fisch ist in Griechenland wesentlich teurer als Fleisch. Die ägäischen Fischgründe sind überfischt und es gibt kaum noch Fischer auf Santoríni. Für den riesigen Bedarf der Touristenlokale kommen Fisch und Meeresfrüchte mittlerweile aus aller Welt – Tiefkühlfracht aus Kanada, von großen Fangflotten im Atlantik oder Garnelen aus Thailand sind keine Seltenheit. Wichtig: Fisch heißt *Psári* und wird nach Gewicht abgerechnet. Außer bei Oktopus und Kalamari (Stückpreis) wird auf der Speisekarte meist der Kilopreis angege-

ben. Ein bisschen sollte man aufpassen, dass einem nicht zu viel aufgenötigt wird. Seriöse Wirte zeigen den Fisch vor der Zubereitung und nennen das Gewicht (und den Preis) dazu. Gegebenfalls sollte man einen kleineren Fisch verlangen.

**Achinós:** Seeigel. Wird roh mit etwas Zitronensaft gegessen. Schmeckt ähnlich wie Austern.

**Astakós:** Hummer. Wird oft mit Spaghetti und Tomatensauce serviert. Sehr teuer.

**Bakaliáros:** Seehecht.

**Bakaláos:** Kabeljau.

**Barboúni:** Rotbarbe.

**Fangrí:** Rote Goldbrasse.

**Garída:** Garnelen (auch als Vorspeise).

**Gávros:** Sardelle.

**Glóssa:** Seesunge.

**Kalamarákia (Kalamari):** Tintenfisch.

**Karavída:** Languste.

**Kéfalos:** Streifenbarbe.

**Kidóni:** Venusmuscheln.

**Koliós:** Makrele.

Frischer Fisch und Meeresfrüchte sind eine Delikatesse auf Santoríni



**Lavráki:** Seebarsch.

**Lithríni:** Rotbrasse.

**Louítsos:** Barrakuda.

**Marída:** Sprotten. In Mehl gewendet und in Öl frittiert. Werden komplett gegessen.

**Melanoúri:** Brandbrasse (Oblada).

**Mýdi:** Miesmuscheln.

**Oktapódi (Chtapódi):** Wird nach dem Fang viele Dutzend Mal mit Kraft auf einen Stein geschleudert, damit das Fleisch weich und genießbar wird. Danach wird er zum Trocknen in der Sonne aufgehängt.

**Peskandrítsa:** Seeteufel.

**Psarósoupa:** Fischsuppe.

**Rofós:** Zackenbarsch.

**Saláchi:** Rochen.

**Sardéla:** Sardine.

**Sargós/Sfirída:** Weißbrasse.

**Sinagrída:** Zahnbrasse.

**Soupiá:** Tintenfisch.

**Tsipóúra:** Goldbrasse (Dorade).

**Tónos:** Thunfisch.

**Xífiás:** Schwertfisch.

## Vegetarisches (Chortofágos) und Beilagen

Auf den Kykladen gibt es traditionell eine große Anzahl von vegetarischen Gerichten bzw. Beilagen. Vegetarier können sich auch aus den fleischlosen Vorspeisen interessante Kombinationen zusammenstellen lassen. Im Allgemeinen sind die Kellner Vegetariern gegenüber nicht mehr so überfordert wie früher und wissen genau, was sie anbieten dürfen. **Einheimische Gewürze** enthalten große Mengen ätherischer Öle und werden in der Inselküche mehr oder weniger stark verwendet: Basilikum, Bohnenkraut, Fenchel, Kamille, Lorbeer, Oregano, Rosmarin, Salbei und Thymian.

**Angináres:** Eintopf aus Artischocken und Kartoffeln.

**Angóuri:** Gurke.

**Angourotomáta saláta:** Gurken-/Tomatensalat.

**Ánthous:** mit Reis gefüllte Zucchini Blüten.

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

**Briám:** eine Art Eintopf aus verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln.

**Chórta/Flíttá:** diverses Wildgemüse.

**Fassólia/Fassolákia:** grüne Bohnen.

**Fassoláda:** Suppe aus weißen Bohnen, Karotten und Sellerie.

**Imám Baildí:** mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie gefüllte Auberginen. Der Name stammt aus dem Türkischen.

**Jemistá:** mit Reis und Pfefferminzblättern gefüllte Tomaten oder Paprika.

**Kolokíthi:** Zucchini.

**Kolokithákia tiganitá:** frittierte Zucchini, oder **Jemistá kolokithákia me yaúrti** mit Hackfleischfüllung und Joghurtsoße.

**Kolokithokefthédes:** Bratlinge aus geriebenem Kürbis.

**Láchano saláta:** Krautsalat.

**Lathópsomo:** mit gehackter Tomate, Fétakäse und Zwiebeln garniertes, doppelt gebackenes Gerstenbrot, angereichert mit Olivenöl und Oregano.

**Maróuli:** Romana-Salat oder auch Lattich genannt.

**Melitzánes:** in Öl angebratene Auberginen.

**Mizithrópita:** mit Frischkäse gefüllte Blätterteigtaschen.

**Ókra:** bohnenartige Kapsel Früchte.

**Patátes:** Kartoffeln.

**Patatosaláta:** Kartoffelsalat.

**Piperjá:** Paprika.

**Revithia:** gebackene Kichererbsen.

**Revithokefthédes (Pseftikefthédes):** vegetarische Bratlinge, hauptsächlich aus klein gehackten Tomaten, Fávaerbsenpüree, Zwiebeln und Kräutern. Werden auf Santoríni auch **Favakefthédes** genannt. Wenn Santoríni-Tomaten verarbeitet sind, nennt man sie **Tomatokefthédes**.

**Rísi:** Reis.

**Spanakópita:** mit Spinat und Käse gefüllte Blätterteigtaschen.

**Tirópita:** mit Féta gefüllte Blätterteigtaschen.

**Tomáta:** Tomaten.

**Tomátes jemistés:** mit Reis gefüllte Tomaten.

**Tomátasaláta:** Tomatensalat.

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

## Nachspeisen und Süßes (Gliká)

In ganz Griechenland gibt es eine reiche Auswahl an traditionellen Backwaren – meist Blätterteig und oft sehr,

sehr süß mit viel Zucker, Sirup und Honig. Käse als Nachspeise entspricht nicht der griechischen Landessitte. Allenfalls als Vorspeise ist Käse üblich.

**Amigdalotó:** Mandelgebäck in Pralinenform.

**Baklavá:** hauchdünner Blätterteig, mit Mandeln und Nüssen gefüllt und dann mit Honig übergossen. Ursprünglich aus der Türkei.

**Bougátsa:** gesüßter und mit Zimt bestreuter Mizíthra-Quark, gedeckt mit Blätterteig. Eine typische Spezialität, die vor allem vormittags als Frühstückersatz gegessen wird.

## Spezialitäten von Santoríni

Santorínis einzigartiges vulkanisches Natur- und Ökosystem hat neben seinen berühmten Weinen auch andere interessante kulinarische Produkte hervorgebracht. Sehr geschätzt werden z. B. die kleinen, festen Tomaten der Insel namens **Santorinió domadáki** (→ S. 85). Sie haben eine etwas dickere Schale als ihre Artgenossen und ihr Wassergehalt ist niedriger. Man kann sie roh verzehren, getrocknet, als aromatische Tomatenpaste oder als Tomatenkonfitüre im Glas. Die Tomaten werden auch für die Zubereitung der leckeren **Tomatokeftédes** verwendet.

Weithin bekannt sind die berühmten weißen Auberginen von Santoríni. Die **Áspri melitzána** sind deutlich weniger bitter als die herkömmlichen violetten Auberginen, saugen weniger Fett beim Braten auf und haben ein feines Pilzaroma. Eine inseltypische Spezialität sind auch Kapern (**Kápari**) – besonders lecker sind dabei die Kapernblätter namens **Kaparófylla**. Man gibt sie zu Salat hinzu.

Sogar die **Fáva** Santorínis hat ihren eigenen Geschmack, nicht nur wegen der Vulkanerde, sondern weil sie auf der Insel endemisch ist, d. h. einer anderen Art angehört als auf den übrigen Inseln der Kykladen – entdeckt hat man sie sogar in der 3600 Jahre alten Ausgrabung von Akrotíri. „Fáva Santorínis“ aus der sogenannten Purpur-Platterbse wurde 2010 von der EU in das Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen aufgenommen.

Und schließlich ist der Ziegenmilchkäse **Chloró tyrí** eine insel-eigene Spezialität. Er wird aber hauptsächlich für den häuslichen Verbrauch hergestellt und kommt kaum in den Verkauf.



**Chalvá:** knusprig-süßes Gebäck aus Honig und Sesamsamen. Traditionelle Fastennahrung in der Vorosterzeit.

**Chalvadópittes:** handgroße Oblaten mit weißem Nougat, Spezialität der Insel Syros.

**Galaktoboureko:** Blätterteiggebäck mit Grießcremefüllung.

**Kataifi:** sehr süße Kuchenroulade mit Umhüllung aus dünnen Teigfäden.

**Loukoumi:** extrem süße Fruchtgeleestücke, ebenfalls von Syros.

**Loukoumádes:** in heißem Öl ausgebackene Hefeteigkugeln, die mit Honig übergossen werden.

**Ravaní:** Grießkuchen.

**Risógalo:** mit Zimt gewürzter Milchreis.

**Yaúrti me Méli:** Frischer Joghurt mit Honig (*Méli*) übergossen. Mit Schafsjoghurt für Liebhaber eine Delikatesse.

## Getränke

**Wasser (*Neró*):** traditionell das wichtigste Getränk in Griechenland. Wird in PET- oder Glas-Flaschen auf den Tisch gestellt. Die alte griechische Sitte, ungefragt zum Essen und zum Kaffee ein Glas Wasser zu reichen, wird kaum noch praktiziert.

**Kaffee (*Kafé*):** Filterkaffee, Nescafé, Espresso, Café Latte, Freddo, Capuccino usw. sind auf Santoríni mittlerweile fast überall im Angebot. Der griechischen Landessitte entsprechen sie aber nicht. Wenn man den typischen griechischen Kaffee – starker, schwarzer Bohnenkaffee in winzigen Tassen – trinken möchte, muss man ausdrücklich *Kafé ellinikó* oder *Greek coffee* verlangen. Die Griechen haben sich an die Ausländer schon so weit gewöhnt, dass sie ihnen im Zweifelsfall immer Nescafé servieren, wenn „Kaffee“ gewünscht wird. Sehr beliebt im Sommer ist *Frappé*: Nescafé mit kaltem Wasser und Zucker aufgeschäumt sowie mit Milch und Eiswürfeln aufgefüllt.

**Kafé ellinikó elafrí** = leicht; **métrio** = mittelstark, mit Zucker; **varí glikó** = sehr süß; **skéto** = ohne Zucker; **varí glikó me poli kafé** = sehr süß und sehr stark.

**Nescafé sestó** = heiß; **frappé** = kalt; **skéto** = schwarz; **me Sáchari** = mit Zucker; **me Gála** = mit Milch.

**Tee (*Tsaí*):** Tee ist auf den Kykladen wenig gebräuchlich und wird – wenn überhaupt – nur im Beutel angeboten. Falls angeboten, ist der griechische Bergtee (*Tsaí tou vounó*) empfehlenswert. Er kommt in der Regel aus Kreta.

**Bier (*Bíra*):** In Griechenland wurde das Bier während der ersten Hälfte des 19. Jh. eingeführt. Damals regierte der Wittelsbacher Otto I. als König von Griechenland. Und er brachte natürlich sein Bier mit und die Braumeister gleich dazu. Heute in Griechenland gebraute Markenbiere sind *Mýthos*, *Álpha*, *Fix*, *Mámos*, *Éza* und *Vergína* (alle als Lagerbiere mit 5 % Alkohol). *Éza* braut auch ein Pilsener mit 5,2 %. Sie sind im Markt etabliert und brauchen sich auch geschmacklich nicht hinter der ausländischen Konkurrenz zu verstecken. Von *Vergína* und *Álpha* wird auch ein Weißbier angeboten, wobei nur *Vergína Weiss* (5,4%) mit bayerischen Hefeweißbieren mithalten kann. Wer dunkles Bier mag, findet *Fix Dark* (5,2%) und *Vergína Black Dry Stout* (5,5%) in vielen Supermärkten. An Starkbieren gibt es *Vergína Strong Porfyra* (6,3%) und *Álpha Strong* (7,0%). Spezialbiere sind *Mythos Ice* (5,4%) und *Vergína Red Amber Lager* (5,8%), zudem gibt es *Mythos Radler* (2%).

**Alkoholfreies Bier:** *Bíra Choris*.

**Craft Bier:** Auch in Santoríni wurden von Bierliebhabern in den letzten Jahren einige Mikro-Brauereien gegründet. 2011 entstand die *Santoríni Brewing Company* mit ihrer Dachmarke *Donkey Beer* (→ S. 88). 2020 wurde mit *Ftélós* eine zweite Brauerei eröffnet, die Biere unter der Dachmarke *Blue Monkey* braut (→ S. 42). Als Santoríni-Bier wird seit 2013 auch die Marke *Volkan* der gleichnamigen Mikrobrauerei angeboten (*volkanbeer.com*). Der Markensitz befindet sich zwar auf Santoríni, doch

das Bier wird auf dem griechischen Festland gebraut, wo die Wasserqualität besser ist. Volkan gibt es als Pilsener-Bier, Weißbier, Dunkelbier und Graubier (mit Honig und Bergamotte-Flavour).

Generell hat das Bier – in Hektolitern gemessen – dem Wein den Rang als führendes alkoholisches Getränk in Griechenland längst abgelassen.

**Spirituosen:** Alltägliches Genussmittel in Griechenland ist der dem italienischen Grappa ähnliche Tresterschnaps *Tsipouro*, gebrannt aus den Rückständen gepresster Weintrauben. Der Schnaps mit zwischen 30 und 40 Volumenprozent Alkohol wird im Herbst nach der Weinlese und -kelterei in Kupferkesseln destilliert. Angeboten wird auch *Tsikoudiá*, die kretische (und etwas stärkere) Variante des *Tsipouro*, bekannt auch als griechischer *Rakí*. Im Gegensatz zu seinem türkischen Namensvetter enthält der kretische *Rakí*

keinen Anis. Verbreitet ist auch der *Rakómelo*, der aus *Rakí*, Honig und mehreren Gewürzen hergestellt wird (für Griechen eigentlich ein Wintergetränk). Wie überall in Griechenland trinkt man aber natürlich auch den bekannten Anisschnaps *Oúzo*, der aus reinem Alkohol unter Zugabe von Kräutern, Gewürzen, Anis und/oder Fenchelsamen hergestellt wird (Mindestalkoholgehalt 37,5 %). Er verfärbt sich beim Verdünnen mit Wasser milchig, kann aber auch unverdünnt getrunken werden. In den Bars und Clubs beherrschen dagegen internationale Modegetränke und Cocktails aller Art die Szene.

**Alkoholfreies:** neben den bekannten Süßgetränken internationaler Konzerne leider wenig Authentisches. Frisch gepresste Fruchtsäfte bekommt man aber fast überall.

**Limonáda:** Zitronenlimonade. **Portokaláda:** Orangenlimonade. **Chymós** **Portokaliúu:** Orangensaft.

### Ein Oúzo gefällig?

