

Wo die Gewürze aus der Apotheke kommen

Griechenland. Irrte Odysseus noch jahrelang durch die Meere, bevor er Scheria, die Insel der Phäaken entdeckte, landen wir heute einfach mit dem Charterflieger auf Korfu. Was sich nicht geändert hat, sind die lukullischen Erfahrungen, die man von dort mitbringt.

VON MARTIN SWOBODA

Fragt man Manos Nathanail, der sich als Journalist und Herausgeber einer kulinarischen Zeitschrift zeit lebens mit der genießbaren Materie befasst hat, nach Besonderheiten der korfiotischen Küche, beginnt er seine Ausführungen mit – er raten, Homer. Griechen bedienen sich ja gern ihrer neiderregend lang zurückreichenden Geschichte, dank des blinden Dichters ist diese auch schriftlich belegt.

Man darf also annehmen, dass Homers Phäaken auf Korfu lebten, immerhin hat Odysseus von dort aus in kürzester Zeit endlich seine Heimatinsel Ithaka gefunden. Die Phäaken werden als überaus gastfreundlich geschildert, auch das trifft auf die Korfioten immer noch zu – ganz im Gegensatz zu den einäugigen Kyklopen, einem ausgesprochen unkultivierten Völkchen. Nicht nur, dass Polyphem einige Crewmitglieder verpestet hat, verstört, noch schlimmer wiegt scheinbar die Tatsache, dass die Zyklopen habituelle Rohköstler waren. Offensichtlich war das Kochen den Griechen schon immer ein wichtiges Zivilisationsmerkmal, selbst wenn es um ihre Mitbürger ging.

Im Lauf seiner Schilderungen lässt Manos aber noch etliche weitere Völker zum kulinarischen Erbe der Insel beitragen – nur die Osmanen kommen nicht vor. Korfu war die einzige Insel des jetzigen Griechenlands, auf der die Türken nie landen konnten – worauf die Korfioten mächtig stolz sind. Umso mehr Spuren hat die Serenissima hinterlassen. kein Wunder, vier Jahrhunderte lang nutzten sie die Insel als Relaisstation zwischen ihrer Lagune und dem Heiligen Land. Da sie für den Truppentransport bei den Kreuzzügen nur Retourtickets ausgaben, jedoch die wenigsten Krieger ihren Platz auf den venezianischen Galeassen tatsächlich für die Heimreise beanspruchten, blieb reichlich Stauraum, um Beute zu laden. Darunter natürlich reichlich Gewürze, kaum bekannt im Abendland und sündhaft teuer. Apothekerpreise haben sie verlangt, könnte

man sagen, und im Gespräch über Pastitsado, einen typischen, aus venezianischer Tradition stammenden Eintopf, und die hierfür nötigen Spetserika, Gewürze, landen wir schließlich genau dort, in der Apotheke, konkret im Pharmakeio Karmela Deleonardou.

Die Korfioten sind überzeugt, dass Gewürze überall in der Apotheke verkauft würden. Magistra Allegri, die sich über die genaue Zusammensetzung der fünfzehn Indigendienzen ausschweigt, findet das auch richtig. Dass sie als Apothekerin dafür zuständig sei, liege auf der Hand, die Wechselwirkung der unterschiedliche Phenole müsse man nämlich kennen, schließlich seien die meisten Gewürze ja eigentlich Heilpflanzen.

Gewürze sind Heilpflanzen

Was natürlich nicht erst die Venezianer entdeckt haben – schon Hippokrates und Galen erkannten den Einfluss der Ernährung auf die Gesundheit. Auch die Allegris sehen ihre Aufgabe als Pharmazeuten eher in der vorbeugenden Gesundheitsvorsorge denn im Behandeln. Wenn das dann auch noch kulinarische Freuden mit sich bringt, umso besser, bewusst entspannter Genuss scheint ja ohnedies eines der Geheimnisse der Mittelmeerdiet zu sein.

“**Die Zyklopen...** ein ausgesprochen unkultiviertes Völkchen. Nicht nur, dass einer von ihnen einige Crewmitglieder von Odysseus verpestet hat, verstört. Schlimmer wiegt die Tatsache, dass sie dies im rohen Zustand getan haben. Korfioten sind besonders stolz auf ihre kulinarische Tradition

Also ist die Küche Korfus von der italienischen beeinflusst? „Ganz im Gegenteil, die italienische wäre ohne die griechische undenkbar“, erhebt Agathi Vlassi entschieden Einspruch. Von der Terrasse ihres Bauernhofs Vioporos blickt man über den schmalen Korission-See, eigentlich eine Lagune, auf das Ionische Meer. Bis zum Absatz des italienischen Stiefels sind es nur 50 Seemeilen (92,6 Kilometer), auch drüben in der Grecia Salentina kocht man altgriechisch. „So wie drüben Menschen leben, die nach dem Fall von Byzanz vor den Osmanen flüchteten, sind auch nach Korfu Griechen aus Zypern, Kreta und vom Festland gekommen, und haben ihre Rezepte mitgebracht.“

Viele der für die Europäer neuartigen Gewürze kannten sie schon aus Kleinasien, in der „politiki kouzina“ Konstantinopels fand und findet man einen Reichtum an Aromata, die erst langsam wieder in die Küchen

der Grecia Salentina kocht man altgriechisch. „So wie drüben Menschen leben, die nach dem Fall von Byzanz vor den Osmanen flüchteten, sind auch nach Korfu Griechen aus Zypern, Kreta und vom Festland gekommen, und haben ihre Rezepte mitgebracht.“

Viele der für die Europäer neuartigen Gewürze kannten sie schon aus Kleinasien, in der „politiki kouzina“ Konstantinopels fand und findet man einen Reichtum an Aromata, die erst langsam wieder in die Küchen



Nördlich der Ammos Beach Bar in Arillas gibt's nur noch Meer (l. o.). Aristotelis Mergoulas' Neuinterpretation eines Klassikers (l. u.). Die Michalas haben leicht lachen, ihre Würste machen glücklich (Mitte). Insefrüchte und Festlandskäse. Fusion à la Athanasia im Lemon Garden (r. o.). Agathi Vlassi hievt die Lachanopita aus dem gemauerten Fournos (r.). [Hannaka]

des neuen Griechenlands einzieht – außer auf Korfu, offensichtlich haben sich auch die zahlreichen fremden Herrscher immer schon gern daran delectiert.

Agathi und ihr Mann stammen von der Insel, haben dann in Athen studiert und gearbeitet, bis es sie um 1990 wieder zurück zu den Wurzeln gezogen hat und sie sich hier ein kleines Paradies eingerichtet haben. „Ins Kochbuch hab ich das letzte Mal als Teenager geschaut, in das von Sophia Skouras, das damals jede Mutter ihrer Tochter als Vorbereitung auf die Ehe geschenkt hat. Aber seit damals koch ich aus der Erinnerung an Geschmäcker, mit dem, was gerade reif ist – Gerichte, die ich seit meiner Kindheit auf Korfu kenne.“ Wobei sie auch gleich betont, dass natürlich oben in den Bergen im Norden ganz anders gekocht wird als hier im flachen Süden. Selbst auf einer noch so kleinen Insel findet sich immer eine Gelegenheit, subtile Varianten zu entdecken.

Die Kulturgeschichte dahinter

Vasiliki „Viki“ Karounous' Zugang zur korfiotischen Küche ist ein gänzlich anderer als jener von Agathi Vlassi. Viki hat nicht nur Kochbücher gelesen, sondern auch eines verfasst. Mit der Hilfe von Manos Nathanail ist sie auf Spurensuche gegangen, ihr „Corfiot Cuisine – In Search of the Origins“ ist nicht nur eine Sammlung typischer Rezepte, sondern beschäftigt sich auch mit der Kulturgeschichte dahinter. Die geborene Sparta-

nerin landete Anfang dieses Jahrtausends auf Korfu, ihr Auftrag war es eigentlich, das lokale Gesundheitssystem zu analysieren und auf Vormann zu bringen. Dass ihr Interesse daran allmählich nachgelassen hat, liegt einerseits – wie könnte es anders sein – an dem Mann, den sie hier kennenlernte, andererseits an der üppigen Natur und den verlockenden Möglichkeiten, den die Kombination beider Elemente versprach.

“**Die Küche Korfus von der italienischen beeinflusst? Ganz im Gegenteil, die italienische wäre ohne die griechische undenkbar.**

Agathi Vlassi
Bäuerin und begeisterte Köchin

auch die Erste, die daraus die Lehren zog und ihr eigenes Label Accordo gründete.

Natürlich gibt's auch Wein auf Korfu, vom soliden bäuerlichen Tropfen aus der Kooperative wie bei Gramenos bis zu raffinierten, aristokratischen Weinen, denen selbst James Bond zugeneigt ist. Der bestellt in der auf Korfu gedrehten Episode „For your Eyes only“ ausdrücklich einen Theotaki Aspro. Eine standesgemäße Wahl für den Agenten Ihrer Majestät, ist die Familie Theodoky, der kleine Sprachfehler sei 007 verziehen, doch schon im „Libro d'Oro“, dem venezianischen Adelsverzeichnis, gelistet. Entsprechend beeindruckend ist das Anwesen

in der Ebene von Ropa, das für den Weinanbau geeignete Terroir ist seit Jahrhunderten in Familienbesitz. Und während Gramenos oben in den Bergen die, nomen est omen, schwer zu pflückenden Kakotrygis-Trauben verarbeitet und so einen D.O.C.-Wein keltert, verzichtet Theotoky auf die Ehre und verleiht dem Wein mit dem fruchtigen Robola seine elegante Note.

So findet er sich natürlich auch auf der Karte der Salto Wine Bar in der Stadt. Pavlos Souareff hat sich sein eigenes Reich nach Lehr- und Wanderjahren zwischen Altstadt und Hafen eingerichtet, nebenher verpasst

BADEN, SCHLAFEN, VÖLLERN, SHOPPEN UND KORFU VERKOSTEN

Anreise Mit Tullify kommt man ganzjährig nach Korfu, ab 226 €. Im Sommer fliegen Austrian und Niki für Tullify.at, wo man auch attraktive Sieben-Tage-Arrangements buchen kann.

Schlafen **Marbella Beach Hotel.** Das Luxusresort an der Westküste bietet jeden erdenklichen Komfort sowie einen unschätzbaren Vorteil: den direkten Meerzugang! So kann man sich schon bei Sonnenaufgang in die Fluten stürzen, bevor man sich durch die Insel völlert. Nimmt man die kulinarische Entdeckungsreise jedoch zu ernst, wird man kaum das vielfältige Angebot der drei Restaurants auskosten können. Für die Juniorsuite mit Meerblick zahlen Frühbucher 140 Euro pro Nacht. marbella.gr/deu/

Essen **To Steki.** Das romantische Bergdorf Doukades, an der Straße nach Palaioakritra gelegen, bietet neben authentischer Atmosphäre auf dem Hauptplatz gleich vier hervorragende Tavernen. Von den Einheimischen wird das Steki favorisiert, dort speist man erstens besonders gut, außerdem hat man permanent das halbe Dorf im Auge. Platia, 49083 Doukades, +30/2663041701

Lemon Garden. Unter duftenden Zitronenbäumen im Garten einer klassizistischen Villa sitzt man hier in Acharavi an der Nordküste. Entweder bei leichten Snacks, bei originellen Cocktails zum Sundowner, oder man gibt sich einem ausgiebigen Menü am Abend hin, dann sollte man allerdings tunlichst nicht mehr weit nach Hause haben! Lemon Garden, Main Street, 49081 Acharavi, +30/266306446

Ammos. Der ideale Ort, um den ganzen Tag den Strand nicht verlassen zu müssen! Leo Kaloudis serviert erstklassige Snacks, vor allem aber perfekt gezapfte Biere der lokalen Brauerei seines Cousins. Und das von früh bis spät, auch an die stylischen Strandliegen. Ammos Arillas Beach Bar, 49081 Arillas, +30/2663051450

Salto. Pavlos Souareff hat seine Weinbar absichtlich so eingerichtet, dass man mit anderen Gästen ins Gespräch kommt. Und sich so über die Schätze seines Kellers unterhalten und die, auf lokalen Spezialitäten basierenden, Gerichte auch einhändig genießen kann. Oder man nimmt draußen Platz und beobachtet das Treiben im Hafen. Salto Wine Bar Bistro, Douselot 23, 49100 Corfu, +30/2661302325

Pomo d'Oro. In seinem Restaurant auf einem venezianisch anmutenden Plätzchen in der Altstadt serviert Aristotelis Mergoulas perfekt exekutierte Mittelmeerküche mit stark korfiotischen Wurzeln. Hoffentlich noch lang, verlockende Angebote aus Italien möge er bitte ausschlagen, Korfu und seine Gäste werden's ihm danken. Pomo d'Oro Wine

er dem Nachwuchs den letzten Schliff in Sachen Genuss an der lokalen Hotelfachschule. Den seltsamen Namen verdankt er seinen maltesischen Vorfahren, die die Briten als Baumeister für den Gouverneurspalast mitgebracht haben.

Den umgekehrten Weg ging Aristoteles Megoulas, der dank des Unesco-Jobs seines Vaters und einer französischen Mutter da und dort aufwuchs, in Bologna eher zufällig in Küche und Universität landete und mittlerweile mit seinem Pomo d'Oro das gefragteste Restaurant der Stadt sein Eigen nennt. Auch draußen auf dem Land speist man üb-

Restaurant, Pl. Skaramanga 13, 49100 Korfu, +30/266102680

Verkosten **Ambelonas.** Auf diesem Gut inmitten des grünen Zentrums der Insel kann man entweder aussichtsreich zu Abend speisen oder sich von Vasiliki Karounou in die Geheimnisse der korfiotischen Küche einweihen lassen. Ambelonas, Korfu, 49100 Karoumbatika, +30/693215888

Theotoky. Einen Eindruck von der vergangenen venezianischen Pracht bekommt man auf dem Gut der Theotokys, dem ältesten der Insel. Während die kleinen Weinbauern mühsam am Berghang ernten, liegt der Lesehof der Aristokraten am Rand einer fruchtbarsten Ebene. Über dem Keller kann man die umfangreiche Bibliothek mit Werken über die Geschichte der Insel und der Familie besichtigen. Theotoky Estate, Ropa Valley, 49100 Gianades, +30/694593016

Melissokomiki Kerkiras Vasilakis. Panagiotis Vasilakis hat einen kleinen Umweg über Athen und Harvard gewählt, bevor er auf Korfu zur natürlichsten Methode gefunden hat, das süße Leben zu genießen: Er lässt die Bienen für sich arbeiten. Dank seiner Hilfe werden daraus erstklassiger Berghonig sowie Propolis und Leckereien. MKB Vasilakis, 49100 Batos, +30/2661095148

Vioporos. Bei den Vlassis kann man auch Urlaub auf dem Bauernhof machen, zwei kleine Häuschen haben sie dafür gebaut, vom Balkon blickt man über See und Dünen aufs Ionische Meer im Westen. Zum Frühstück spaziert man durch Olivenhain und Gemüsegeld, einfach der Nase nach. Agathis Kochkünste sind unwiderstehlich. Bioporos Rural Tourism, Korrission Lake 49080 Chlomatiana, +30/2661076224

Einkaufen **Fleischerei Michalas.** Das Lokal ist ein Traum für alle Karnivoren, hier hängt der Himmel voller Würstel! Gekochtes, Geselchtes, Geräuchertes, und vor allem Nouboulo, der einzigartige korfiotische Lungenbraten. I&A Michalas, Lakones, 49083 Doukades, +30/2663042125

Pharmakeio Karmela. Magistra Alegri Deleonardou mixt ihre Gewürzmischungen nach geheimen historischen Rezepten in ihrer Apotheke, man findet das hier ganz normal. Auf Kasse gibt's die Spetserika allerdings nicht. Pharmakeio Karmela Deleonardou, Theotoki Georgiou St. 56, 49100 Korfu, +30/2661039520

Corfu Beer. Man kann in der kleinen Brauerei natürlich auch verkosten, aber am besten kommt man während des jährlichen Oktoberfests nach Arillas. Ja, das gibt es hier tatsächlich, jedes Jahr mit einem anderen Partnerland, 2016 kommen die Italiener. Kerkiraki Mikrothoepeio, 49081 Arillas, +30/266305072, corfubeer.com



HOTELTIPP DER WOCHE

Unser Angebot:

4 Tage/3 Nächte

Sommerfische am See mit Frühstück, Bootsfahrt und mehr

ab EUR **428,00**

p.P./Aufenthalt, gültig von 1.7.-28.8.16

Romantik Hotel Im Weissen Rössl Markt 74, 5360 St. Wolfgang Tel.: +43 (0)6138/230 60 welcome@weissesroessl.at www.weissesroessl.at

Sommer am See

Entspannung. Das Romantik Hotel im Weissen Rössl am Wolfgangsee bietet Erholung pur.

Sonnenstrahlen glitzern über den See. Ein Liegestuhl auf der Seeterrasse, ein gutes Buch, Erfrischung im Wolfgangsee, nach Herzenslust wandern, radeln oder einfach faulenzen – so sieht Entspannung à la Weisses Rössl aus, ein malerisches Panorama gibt es obendrein. Im großzügigen Wellnessbereich mit beheiztem Seebad und schwimmendem Whirlpool kann man feinste Massagen und verwöhnende Anwendungen in aller Ruhe genießen. Stilvoll gestaltete

Zimmer und Suiten, vom Rössl-Zimmer mit Seeblick bis zur modernen Luxussuite, gesunder Schlaf ohne elektromagnetische Störungen inklusive. Im Romantik Restaurant Kaiserterrasse, ausgezeichnet mit einer „Gault Millau“-Haube, kann man aus österreichischen und internationalen Spezialitäten wählen. Nichts muss, alles kann. „Presse“-Leser erhalten nach Verfügbarkeit ein Upgrade in ein Zimmer höherer Kategorie mit Seeblick.

