

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 zeichnet, mit der genießbaren Materie befasst hat, nach Besonderheiten der korfiotischen Küche, beginnt er seine Ausführungen mit – erraten, Homer. Griechen bedienen sich ja gern ihrer neiderregend lang zurückreichen Geschichts, 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 verspeist hat, verstört, noch schlummernd wagt scheinbar die Tatsache, dass die Zyklopen habituelle Röhrköster 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 Abland 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 benötigten Spetserika, Gewürze, landen wir schließlich genau dort, in der Apotheke, konkret im Pharmakeio Karmela Deleonardou.

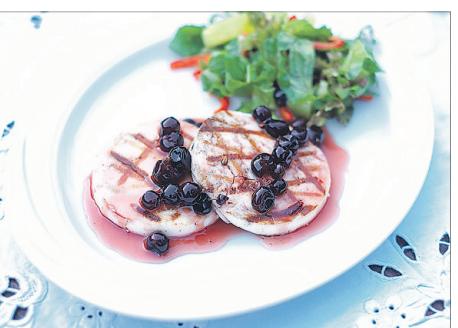
Die Korfioten sind überzeugt, dass Gewürze überall in der Apotheke verkauft werden. Magistra Alegri, die sich über die genaue Zusammensetzung der fünfzehn Ingredienzien ausschweigt, findet das auch richtig. Dass sie als Apothekerin dafür zuständig sei, liege auf der Hand, die Wechselwirkung der unterschiedlichen 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 Mittelmeerdärt zu sein.

Auch die Küche Korfus von der italienischen beeinflusst? „Ganz im Gegenteil, die italienische wäre ohne die griechische undenkbar“, erhebt Agathi Vlassi einen entschieden Einspruch. Von der Terrasse ihres Bauernhofs Vipos 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 drehen in der Grecia Salentina kocht man altgriechisch. „So wie drehen Menschen leben, die nach dem Fall von Byzanz von 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“ Konstantinopel 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). Inselfrüchte und Festlandskäse. Fusion à la Athanasia im Lemon Garden (r. o.). Agathi Vlassi hievt die Lachanopita aus dem gemauerten Fournos (r.). [Homola]

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 um 1990 wieder zurück zu den Wurzeln gezogen hat und sie sich hier ein kleines Paradies eingerichtet haben. „Als 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 schenkt hat. Aber seit damals kenne 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, subtle Varianten zu entdecken.

Der Gemahl entstammt nämlich einer alten Bauernfamilie, die teils brach liegenden Güter und Felder hat. Vasiliki rasch wieder zu neuer Blüte erweckt und unter dem Namen Ambelonas zu einem Fixstern am kulinarischen Firmament gemacht. Als sie in ihrer Eigenschaft als Prozessanalytikerin 2003 einen Vortrag über neue Marketingstrategien für griechische Produkte hielt, war sie 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 Theotaki, 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 Weinbau geeignete Terroir ist seit Jahrhunderten in Familienbesitz. Und während Gramenos oben in den Bergen die, nomen est omen, schwer zu pflückenden Kakotyris-Trübe verarbeitet und so einen D.O.C.-Wein keltert, verzichtet Theotaki auf die Ehre und verleiht dem Wein mit dem fruchtigen Robola seine elegante Note.

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

er dem Nachwuchs den letzten Schliff in Sachen Genuss an der lokalen Hotelfachschule. Den seltsamen Namen verdankt er seinen maltesischen Vorfahren, die die Brite 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-

rigens ganz vorzüglich, im Lemon Garden zu bauen. Die acht Biere der Corfu Mikro-brewery findet man mittlerweile überall in der gehobenen Gastronomie, Spiros kennt sie alle – Chefs, aber auch Produzenten, Imker, Fleischer und Gemüsebauern.

Wenn man mit ihm bei Tisch über die korfiotische Küche plaudert, versteht man, dass es ihm und seinen Freunden um mehr geht, als einfach nur gutes Essen zu verkaufen. Sie leben die phäakenische Tradition als perfekte Gastgeber vor. Und dass sie dabei auch ihr eigenes Leben ein bisschen mehr genießen können, sei ihnen von Herzen verübt.

BADEN, SCHLAFEN, VÖLLERN, SHOPPEN UND KORFU VERKOSTEN

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

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 Karoumatika, +30/693215888

Theotaki Ein Eindruck von der vergangenen venezianischen Pracht bekommt man auf dem Gut der Theotaki, dem ältesten der Insel. Während die kleinen Weinbauern mühsam am Berghang ernten, liegt der Lesehof der Aristokraten am Rand einer fruchtbaren Ebene. Über dem Keller kann man die umfangreiche Bibliothek mit Werken über die Geschichte der Insel und der Familie besichtigen. Theotaki Estate, Ropa Valley, 49100 Giannades, +30/6945593016

Melissokomiki Kerkyras Vasilakis Panagiotis Vasilakis hat einen kleinen Umweg über Athen und Harvard gewählt, bevor er auf Korfu zur natürlichen Methode gefunden hat, das süße Leben zu genießen: Er lässt die Bienen für sich arbeiten. Dank seiner Hilfe werden daraus erste-classiger Berghonig sowie Propolis und Leckerien. MK Vasilakis, 49100 Bafos, +30/2661095148

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

Viopros Bei den Vlassis kann man auch Urlaub auf dem Bauernhof machen, zwei kleine Häuschen haben sie dafür gebaut, vom Balkonblick man über See und Dinen aufs Ionische Meer im Westen. Zum Frühstück speziert man durch Olivinhain und Gemüsefeld, einfach der Nase nach. Agathis Kochkunst sind unverstehtlich. Biopros Rural Tourism, Korrision Lake 49080 Chiomatiana, +30/2661076224

Einkaufen
Fleischerei Michalas Das Lokal ist ein Traum für alle Kärrönen, hier hängt der Himmel voller Wurst! Gekochtes, Gesciechtes, Geräuchertes, und vor allem Noubelo, der einzige korfiotische Lungenbraten. L&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, Theotaki Georgiou St. 56, 49100 Korfu, +30/2661039520

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 Arillas, +30/266305072, corfubeer.com

I FEEL SLOVENIA

www.slovenia.info
#ifeelsLOVEnia
#Piran

SO NAH! SLOWENIEN

Mediterranes Flair in PIRAN

Grün. Aktiv. Gesund.

HOTELTIPP DER WOCHE

Unser Angebot:

4 Tage/3 Nächte

Sommerfrische 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@weissessroessl.at
www.weissessroessl.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 Herzensus wandern, radeln oder einfach faulenzen – so sieht Entspannung à la Weissen 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

