





## Vorwort

Mit dem Alter hat man wahrscheinlich manchmal das Bedürfnis, die Zeit zurückzudrehen und über die Jahre der Kindheit zu sprechen, Gedanken und Gefühle zu teilen, die einen bis heute begleiten.

Dies scheint auch für mich zu gelten, und ich habe eine besondere Art gefunden, dies umzusetzen. Während ich die Geschichten und Rezepte schrieb, gab es Momente, in denen ich weinte, und Momente, in denen ich lächelte, vor lauter Sehnsucht. Ich freue mich, dass ich meine Geschichten mit Euch teilen kann, und vielleicht ist es auch eine Gelegenheit, auf diese schmerzlose Art auf die Vergangenheit zurückzublicken.

Sommer, Sommer und wieder Sommer. Viele Sommer verbachte ich in dem großen Haus meiner Großmutter und meiner Patentate in Petra.

Tagtäglich wiederholte sich das gleiche Programm. In der Küche sitzend, wartete ich darauf, dass es 11 Uhr würde, damit wir uns zum Meer aufmachen konnten. In der Zwischenzeit beobachtete ich Nitsa, die Enkelin, Nachfolgerin der Köchin, die unter dem grimmigen Blick meiner Patentante kochte und aufmerksam ihre Anweisungen befolgte. Nicht nur die Atmosphäre, sondern auch die Art zu Kochen wirkte ausgeglichen und ruhig. Langweilen tat ich mich überhaupt nicht, denn es war so anders als das, was ich im Winter in Athen machte. Aus einer Umgebung, in der das Kochen überhaupt keine Rolle spielte, befand ich mich plötzlich in einem absolut anderen Klima, in der die Beschäftigung mit Themen, die das Essen und Kochen betrafen,

wahrscheinlich die meiste Zeit der weiblichen Hausbewohner beanspruchte.

Die Gespräche darüber begannen schon in der Frühe und kamen und gingen, bis beschlossen war, was am nächsten Tag gekocht würde. Viele Hausbewohner, viele Meinungen, Wünsche, Meinungsverschiedenheiten. Manchmal sogar kleine Kriege. Das Zusammensein mehrerer Hausfrauen ist nicht immer leicht.

Viele Jahre sind vergangen. Ich bin älter geworden. Habe geheiratet. Bis zu diesem Zeitpunkt hatte ich noch nie gekocht. Aber die Zeit war nun gekommen. Das Spiel, denn für mich war es ein Spiel, war einfach und angenehm. Die Kocherinnerungen aus meiner Kindheit wurden aus dem Dauerschlaf geweckt und alle diese Zutaten vermischten sich in einem Topf ohne besondere Zweifel, ohne jegliche Bedenken.

Das Essen, das ich kochte, war fast nie geschmacklos. Warum soll auch das Essen geschmacklos sein, wenn die benutzten Zutaten schmackhaft sind und der Geschmacksinn des Koches gut ist?

Das, was ich Euch also sagen möchte, nicht als Köchin, sondern als Freundin, die wahrscheinlich mehr als Ihr in ihrem Leben gekocht hat, ist, dass die griechische, traditionelle Küche nicht nur leicht, sondern auch einfach ist. Vielleicht gibt es schwierige und komplizierte Gerichte, die ich nicht kenne. Kann auch sein, dass Rezepte, die ich als einfach bezeichne, in anderen Kochbüchern kompliziert aussehen. Ich werde Euch aber meine Art zu kochen zeigen, die einfach und schnell ist, damit diese alltägliche Tätigkeit weder zur Qual noch zur Philosophie wird.

Ihr braucht keine Angst vor Fehlern zu haben. Ich weiß nicht warum und wie, aber auf eine magische Weise wird in der Regel das Essen grundsätzlich schmackhaft. Kocht also und ladet Freunde zu einem griechischen Mittag- oder Abendessen ein und seid gelassen und sicher, das Essen wird “poly nostimo” (köstlich).

Viel Erfolg und “Kali Orexi”!

*Daphne*





## Unser Haus in Petra

Das Leben ist seltsam. Wie sehr verändert man sich eigentlich im Laufe der Jahre? Dinge, die man als kleines Kind unbedingt zu brauchen glaubte, betrachtet man heute mit Widerwillen.

Jedes Jahr wartete ich ungeduldig auf den kommenden Sommer. Die Sommer waren immer gleich. Manchmal reiste ich mit dem Schiff und manchmal mit dem Flugzeug, aber immer mit einem neuen Kleid, das für mich den Beginn des Sommers ankündigte.

In Mytilini angekommen, gingen wir immer ins gleiche Kafenion – „Fotiou“ hieß es. Dort holte uns dann das Taxi ab, das uns nach Petra brachte. Ich glaube, diesen Luxus - und es war wirklich ein Luxus, da es damals schon eine Buslinie gab - bezahlte meine Patentante, die Schwester meiner Großmutter. Die Fahrt schien mir endlos; schmale Straßen wie Schlangen. Immer hielten wir an der gleichen Stelle an, um die Kirche zur Jungfrau Maria anzuschauen und zu bewundern – die Kirche, die stolz auf dem Felsenberg stand, die Beschützerin des Dorfes und seiner Bewohner, die Beschützerin des Festlandes und des Meeres, das sich um sie erstreckte.

Auf der großen Steintreppe des Hauseingangs, stand meine Patentante in ihrer stolzen, fast arroganten Art, im Stile einer sehr eleganten Dame. Sie stand da, um uns zu begrüßen und das Taxi zu bezahlen. Ihr Empfang war immer sehr herzlich, ich habe sie sehr geliebt. Ich, die sehr leicht durcheinander bringt, was Liebe ist und wen ich wirklich liebe, weiß ganz genau, oder besser: ich empfinde mit Sicherheit, dass ich sie sehr geliebt habe.

In diesem Moment, aber auch in den folgenden Tagen



und Monaten fühlte ich mich wie eine Prinzessin. Es war nicht nur die Liebe meiner Patentante, durch die ich mich so fühlte, es war die ganze häusliche Umgebung. Es waren die weiße Bettwäsche des immer gemachten Betts, der Mittagstisch, die unantastbare Regel, dass das Essen immer um eins serviert werden musste, es war die erholsame Siesta mit den immer halboffenen Fensterläden, es waren die Türkentauben, die unaufhörlich gurrten, die verschiedenen Geschichten meiner Patentante, während unseres Spaziergangs im Garten, es waren der Brunnen, die Zisterne, der Weinstock, das Beet, die Feigen, der große Barba Mitros, der die Mandeln spritzte. Es war Herr Dimostis, der den Garten pflegte, es war Tant-Thalia, die unter dem strengen Blick meiner Patentante kochte, es war Nitsa, Thalias Enkelin, die mir die Wäsche wusch und den „Sattel“ der Unterwäsche sehr gut schrubhte - so nannte sie den inneren Baumwollstoff der Schlüpfer, dort, wo er mit der Vagina in Kontakt kommt. Es waren die „Miranda“-Kekse, die damals - soweit ich weiß - zum ersten Mal auf den Markt gekommen waren und aus denen wir für unsere Picknicks in Tsamakia, Agia Paraskevi oder Kavaki Sandwichs machten, indem wir sie mit Butter bestrichen.

Ich glaube, dass Nitsa, die mich immer auf meinen Spaziergängen begleitete, ihre eigenen, persönlichen Interessen hatte. Angelos, der insbesondere ihr Engel war, wartete, versteckt auf sie, um sie zu sehen.

Es waren, waren, waren ... eine Menge Dinge, die sich immer und immer wieder wiederholten, auf die ich am Ende jedes Schuljahres so sehr wartete, die ich so sehr brauchte.

Und dann wurde ich siebzehn und warf alles hin. Die Situation zu Hause hatte sich sowieso sehr verändert. Ich weiß nicht, was mit den oben beschriebenen Personen geschehen ist, ich weiß nicht, wohin sie gegangen sind, wie sie aus meinem Leben verschwunden sind, ich weiß nur, dass meine Patentante damals nach Athen in eine Senioren-Residenz umgezogen ist und ich zum ersten Mal allein im Haus von Petra war.

Ich kann es euch nicht so leicht beschreiben wie einfach sich ein

bürgerliches Haus der damaligen Zeit in einen Stall für langhaarige, junge Leute mit Schlafsäcken verwandeln kann.

Und so sind wir in neuen Zeiten des Hauses und von mir angekommen, in Zeiten, in denen jeder Tag anders aussah, in Zeiten, in der das Schlafen am Strand viel besser war, als das Schlafen in weißer Bettwäsche, in Zeiten, in denen ich nur eines wollte, einen Jungen kennen lernen, oder besser noch, eine Beziehung haben. Die Beziehung kam zwar nicht, aber die Jungen kamen. Ob sie gut oder schlecht waren? Im Nachhinein würde ich „doof“ sagen. Damals aber, was sagte ich damals?

Auch diese Zeiten vergingen, es kamen andere, manchmal bessere, manchmal schlechtere. So wichtig ist das nicht mehr. Wichtig ist, dass ich auch jetzt mit fünfzig Jahren diese Wiederholung nicht brauche, diese Erwartung an immer gleiche Sommerferien. Anscheinend bin ich immer noch siebzehn und noch nicht älter geworden.





# Fasolakia

(Frische Bohnen mit Tomatensauce)

1 kg frische Bohnen  
2 Kartoffeln  
1-2 Karotten  
1 große Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
¾ Tasse Olivenöl  
1 Dose (400 g) gewurfelte  
oder passierte Tomaten  
1 TL Zucker  
Salz, Pfeffer

- 1** Die Bohnen waschen.
- 2** Die Fäden abziehen.
- 3** Die Petersilie fein schneiden.
- 4** Die Karotten waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden.
- 5** Die Zwiebeln in feine Stücke schneiden oder mit dem Mixer zerkleinern.
- 6** Die Kartoffeln waschen, schälen und in mittelgroße Stücke schneiden.
- 7** Das Öl in eine tiefe Pfanne geben und erhitzen.

## Anmerkungen

- Vergewissert Euch, wenn das Gericht fertig ist, dass nicht mehr zu viel Flüssigkeit vorhanden ist, es sollte nur eine wenig flüssige Sauce übrig sein.
- Da es im Winter schwierig ist, frische Bohnen zu bekommen, kann man auch

**8** Wenn das Öl heiß ist, die Zwiebeln darin dünsten, bis sie weich sind.

**9** Die Bohnen, Kartoffeln und Karotten hinzugeben und auch für 2 Minuten dünsten, währenddessen umrühren.

**10** Dann die passierten Tomaten und ebensoviel Wasser dazugeben.

**11** Salz, Pfeffer Zucker und Petersilie hinzugeben und gut umrühren.

**12** Alles bei mittlerer Temperatur für eine Stunde kochen.



Tiefkühl-Bohnen verwenden, die nicht mehr geputzt werden brauchen. Sie können unaufgetaut hinzugefügt werden, allerdings nimmt man weniger Wasser und kocht das Ganze nicht so lange.



VORWORT .....	7
<b>UNSER HAUS IN PETRA</b> .....	11
Fasolakia (Frische Bohnen mit Tomatensauce) .....	14
Tourlou (Gemischtes sommerliches Gemüse) .....	16
Imam (Auberginen Imam) .....	18
Gemista (Gefüllte Tomaten und Paprika) .....	20
Mousaka .....	22
Marias Auberginen .....	26
Dolmadakia Gialantzi (Gefüllte Weinblätter) .....	28
<b>DIE TÜRKENTAUBEN</b> .....	31
Kolokithopita (Zucchini-Pita) .....	34
Spanakopita (Spinat-Pita) .....	36
Tyropita (Käsepita) .....	40
Kreatopita me Prassa (Fleisch-Pita mit Lauch)) .....	42
Tarta me Prassa (Lauchtorte) .....	44
Pastourmadopita (Pastramikuchen) .....	46
Skordopsomo (Knoblauchbrot) .....	48
Die Käsepita der «Desperate Housewife» .....	49
<b>DAS FEST DER HEILIGEN JUNGFRAU</b> .....	51
Kalamarakia Gemista (Gefüllte Kalamares) .....	54
Ktapodi Krasato (Tintenfisch in Wein) .....	56
Garides Saganaki (Gebackene Garnelen) .....	57
Tigania .....	58
Feta Psiti (Gebackener Feta) .....	59
Louloudia (Zucchini Blüten mit Käse gefüllt) .....	60
Melitzanes me Saltsa Domata (Frittierte Auberginen in Tomatensauce) ..	62

<b>DIE GRIECHISCHEN SCHRIFTSTELLER DER ANTIKE</b> .....	65
Kotopoulo sto Fourno (Gebackenes Hühnchen mit Kartoffeln) .....	68
Patates Yachni (Kartoffeln in roter Sauce) .....	69
Biftekia sto Fourno (Gebackene Frikadellen mit Kartoffeln) .....	70
Youvetsi (Fleisch mit kleinen Nudeln aus dem Ofen) .....	71
Youvarlakia (Hackbällchen in Ei-Zitronensauce) .....	72
Pastitsio .....	74
Tyropitakia (Käseküchlein) .....	76
<b>TANTE TATJANA</b> .....	79
Osmanisches Hühnchen .....	82
Hougiar Bejienti (Das Lieblingsessen der Kaiserin) .....	83
Kydonato (Rindfleisch mit Quitten) .....	86
Selinato (Schweinefleisch und Sellerie in Ei-Zitronensauce) .....	88
Chirino me Damaskina (Schwein mit Pflaumen) .....	90
Kotopoulo Gemisto (Hühnchen gefüllt) .....	92
Osterrezepte .....	94
Arnaki Gemisto (Gebackenes Lamm, gefüllt) .....	96
Magiritsa (Traditionelle Ostersuppe) .....	98
<b>DIE KLEINE UND DIE GROßE INSEL</b> .....	101
Sfuggato .....	104
Melitzanosalata (Auberginensalat) .....	106
Tzatziki .....	108
Taramosalata (Fischrogensalat) .....	109
Piperies Gemistes me Feta (Gefüllte Paprika mit Feta) .....	110
Keftedes (Frittierte Fleischklöchen) .....	112
Patatokeftedes (Kartoffelbällchen) .....	114
Kolokithokeftedes (Zucchini-Bällchen) .....	116
Karotokeftedes (Karotten-Bällchen) .....	118

VON SMIRNI (IZMIR) IM JAHRE 1922	
NACH NEA SMIRNI IM JAHRE 1965 .....	121
Soutzoukakia Smyrneika (Fleischklößchen à la Smyrna) .....	124
Yiaourtlou .....	126
Kremidodolmades (Gefüllte Zwiebeln) .....	128
Atzem Pilaf (Reis mit Fleisch) .....	130
Mydopilafo (Reis mit Miesmuscheln) .....	131
Revithopilafo (Reis mit Kichererbsen) .....	132
<b>MEIN PAPA LIEBT LINSEN</b> .....	135
Fakes (Linsensuppe) .....	138
Fakosalata (Linsensalat) .....	140
Fasolia (Kleine weiße Bohnen) .....	141
Fasolada (Bohnensuppe) .....	142
Gigandes (Gebackene dicke Bohnen) .....	144
Fava (Püree aus Spalterbsen) .....	146
Revithosoupa (Kichererbsen Suppe) .....	148
Revithia sto Fourno (Kichererbsen im Ofen) .....	149
<b>DIÄTEN BEGINNEN IMMER AM MONTAG</b> .....	151
Skafoudes (Gefüllte Auberginen) .....	154
Prassa Avgolemono (Lauch mit Ei-Zitronensauce) .....	156
Kolokithakia Gemista (Gefüllte-Zucchini) .....	158
Strapatsada (Omelette mit Tomaten) .....	160
Psari me Ouzo (Gebackener Fisch mit Ouzo) .....	162
Soupies me Spanaki (Sepia mit Spinat) .....	164
Arakas (Erbsenreis) .....	166
<b>DIE DICKE AUS DEM CAFÉ BAGDAD</b> .....	169
Daphnes Kartoffeln .....	172
Kleftiko .....	174

Chirino Rolo me Feta (Schweinerouladen mit Feta) .....	176
Kotopoulo me Feta (Hühnchen mit Feta) .....	178
Manitaria Gemista (Gefüllte Pilze) .....	180
Prasa me Damaskina (Lauch mit Backpflaumen) .....	182
Melitzanes me Yiaourti (Auberginen mit Joghurt) .....	184
Zucchini Chips .....	185
<b>PFEFFER UND BAKLAVA</b> .....	187
Baklava .....	190
Karidopita Ninas (Ninas Walnusskuchen) .....	192
Portokalopita (Orangenkuchen) .....	194
Galatopita (Milchkuchen) .....	195
Galatopita Patsavoura («gefalteter» Milchkuchen) .....	196
Galaktobourekó .....	198
Rudinas Törtchen.....	200
Die Votsala Frühstücks-Orangenmarmelade .....	202
Rizogalo (Milchreis) .....	204
<b>WINTER</b> .....	207
Spanakorizo (Spinatreis) .....	212
Lachanorizo (Kohlreis) .....	213
Fanouropita (Kuchen des Heiligen Fanourios) .....	214
Lahanodolmades (Gefüllte Kohlblätter) .....	216
Lahanodomades für Vegetarier .....	220
Zwei Weihnachtszeit – Süßigkeiten .....	222
Kourambiedes .....	223
Melomakarona .....	224
Koliva .....	226
<b>NACHWORT</b> .....	229