

Elissavet Patrikiou

MEINE GRIECHISCHE DORFKÜCHE



Elissavet Patrikiou

MEINE GRIECHISCHE DORFKÜCHE

**Die Rezeptgeheimnisse
der Großmütter**

südwest



VORWORT

Herzlich willkommen! καλώς ήρθατε

Danke, dass ihr mir eure Zeit schenkt! Ich, Elissavet Patrikiou, Fotografin und Autorin dieses Buches, möchte euch mitnehmen auf eine Geschmacksreise voller traditioneller Rezepte und Geschichten in meine zweite Heimat: Griechenland.

Schon als Kind verbrachte ich alle Sommerferien im 500-Seelen-Dorf meiner Mutter Anastasia. Die meisten aus meiner Klasse entdeckten in dieser Zeit die große, weite Welt und sahen das Meer. Für mich ging es immer wieder an diesen kleinen Ort mitten in den Bergen. Die Sehnsucht war unendlich groß, auch mal etwas anderes zu sehen. Heute weiß ich: Es war ein Geschenk, das ich bekommen habe und nicht missen möchte. Gefühlt ist



dort immer noch alles genau so wie in meiner Kindheit – als ob die Zeit stehen geblieben sei. Aber mir ist bewusst, dass das nicht für immer so bleiben wird. Das war einer der Gründe dafür, dieses Buch zu machen: so viel







wie möglich davon festzuhalten – gemeinsam mit den wunderbaren Frauen aus dem Dorf, die mir sehr viel bedeuten. Jede von ihnen verbinde ich mit ihrem Essen, das sie alle für mich zubereiten, wenn ich zu Besuch bin. Diese Geschmäcker und Gerüche werden für immer in meinem Herzen bleiben!

Das halbe Dorf hat mich mit Rezepten versorgt, gekocht, lauthals diskutiert, welches das bessere ist, und wir haben gemeinsam gegessen und getanzt. Ein gutes Essen ist hier ein Lebensgefühl – und das fängt bei der Ernte und Zubereitung an! Ich liebte es schon als Kind, meine Zeit in den Küchen und auf den Feldern und Beeten meiner Oma und meiner Tanten zu verbringen. Das war mein Meer, in dem ich schwimmen konnte. Und das Ankommen und der Abschied dort waren jedes Mal begleitet von vielen Umarmungen und Tränen. »Ein Lachen von ganzem Herzen geht nur mit einem Weinen«, wie meine Mama Anastasia immer

sagt. Auch, weil man weiß, dass dieser Moment nicht für immer so bleiben wird. Und das gilt bis heute, wenn ich dort bin.

Meine Mutter lebt in diesem Dorf ihren Traum. Nach über 40 Jahren als Gastarbeiterin in Deutschland. Mit einem eigenen kleinen Haus und ihrem Garten, mit Blick auf den Olymp – dem höchsten Berg in Griechenland. Ihr größter Wunsch hat sich erfüllt: eines Tages wieder zurückzukehren an den Ort, wo sie aufgewachsen ist. Meine gesamte Kindheit war geprägt von der Sehnsucht, irgendwo wirklich anzukommen. Das prägt unsere Familie und begann schon mit der Geschichte meiner Oma Sofia, die als junge Frau von der Türkei nach Griechenland umsiedeln musste. Das nannte man damals »Bevölkerungsaustausch«. Griechen und Türken hatten bis dahin friedlich und selbstverständlich zusammengelebt, sich von dem gleichen Flecken Erde ernährt. Auf ihrer Flucht konnten meine Oma und ihre



Innehalten von den täglichen Pflichten. Es sind diese stillen Momente wie dieser mit meiner Tante Despina, die mich wieder an das Wesentliche erinnern. Achtsamkeitsübung in Perfektion!



Familie kaum etwas mitnehmen, nur ein paar wenige Habseligkeiten – und die Erinnerungen an die Heimat und den Geschmack. Meine Oma wäre glücklich zu wissen, dass vieles aus dieser Zeit noch bewahrt und gelebt wird: die Sprache, die Tänze – und natürlich das Essen! Bis heute gibt es viele Einflüsse in der griechischen Küche: aus Kleinasien, vermischt mit dem Geschmack des Balkans und der jüdischen Küche. In Nordgriechenland lebte einst die größte jüdische Gemeinde in Europa. Und all diese Einflüsse machen die griechische Küche so reich!

Über die Esskultur in einem Land lernt man sehr viel über die Menschen, davon bin ich überzeugt. Essen bringt Menschen zusammen, über alle Grenzen hinweg. Auch deswegen liebe ich es, Kochbücher zu machen. Ein gutes Essen ist so viel mehr als nur Nahrungsaufnahme! Ein reich gedeckter Tisch und mit guten Menschen sein Essen zu teilen, das bedeutet für mich Zuhause. So häufig lerne ich die Menschen über ihre täglichen Rituale und ihre Rezepte näher kennen. Auf dem Markt lasse ich mir die persönlichen Tipps der Bauern und Fischer für die Zubereitung geben, in den kleinen Tavernen koste ich das Tagesgericht oder ich lausche nach der Sonntagsmesse, was es überall zu Mittag geben wird. Nach Orten und Anlässen wie diesen, die jedes Dorfleben in Griechenland ausmachen, habe ich mein Buch gegliedert.



All das möchte ich mit euch teilen! Ich wünsche euch viel Freude beim Lesen, Kochen und Miteinander-Essen! Von ganzem Herzen, auch aus dem gesamten Bergdorf Vathylakkos: Kali orexi und viele gute Momente mit diesem Buch!

Eure EG





»Die Dorfköniginnen aus Vathylakkos!«

Wie ihr seht, wiederholen sich manche Namen. Das ist bei uns eine Tradition: Man bekommt den Namen von der Oma oder dem Opa. Das ist ein ungeschriebenes Gesetz – sonst: Schande! Aber mit einem Lächeln. Es ist eine Frage des Respekts. Und auch da sieht man: Die ältere Generation hat ein hohes Ansehen. Auch weil sie alle voller Wissen und Erfahrung sind. Ich bin sehr dankbar, dass sie mir für dieses Buch einen Teil ihrer Rezeptschätze geschenkt haben.

Unten: meine Oma Sofia. Auch wenn sie nicht mehr lebt – sie bleibt für immer in meinem Herzen. Und auch ihre Rezepte, die sie mir geschenkt hat.





Der
INHALT



Aus dem Garten und vom Markt 17

Tomatensoße	23
Eingelegtes Gemüse von Warwara	27
Rote Chilischoten trocknen	34
Artischocken mit Zitronen-Ei-Soße	37
Ausgebackener Blumenkohl mit Joghurt	39
Gefüllte Spitzpaprika	43
Lauchsuppe mit Zitronen-Ei-Schaum	44
Spinatpita »Mama Anastasia«	49
Spinatauflauf mit Béchamelsoße	53
Aprikosenkompott mit Mastix-Eis	56
Süße Bergamotte vom Löffel	59

In der Bäckerei 61

Feigen mit Myzithra aus dem Ofen	66
Traditionelles Fladenbrot	68
Pita mit traditionellem Fladenbrot und Feta	75
Brot, gebraten mit Petimezi	76
Teigtaschen mit Zwiebelfüllung	78
Halva mit Traubensirup	81
Feigenkuchen	82
Sesamkringel	85
Walnuss-Zimt-Honig-Brot	86

Im Tante-Emma-Laden 91

Eier mit Tomatensoße	97
Joghurtsuppe	99
Frühlingszwiebelküchlein	100
Makkaroni mit Käse und Joghurt	105
Börek mit Spinat und Hack	107
Petersiliensalat	110
Omelett mit Auberginen aus dem Ofen	113
Kritharaki mit Tomatensoße und Oliven	114
Granatapfel-Limonade	116
Joghurtkuchen	118
Pikante Feigenmarmelade	121

Rund um den Kiosk 123

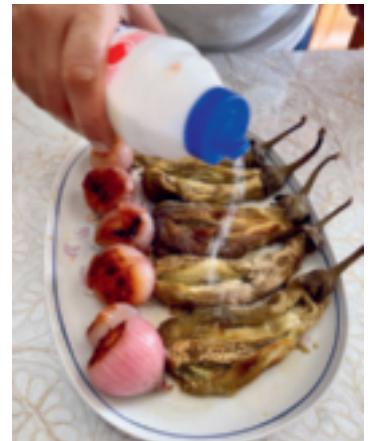
Rote-Bete-Salat mit Bulgur und Feta	128
Gebratene Tomaten mit Basilikum	130
Pikanter Zucchinikuchen	132
Rote Bete mit Knoblauchjoghurt	135
Die »Schühchen« von Vasiliki	137
Kartoffelsalat mit Zitrone	141
Gefüllte Weinblätter	143
Blätterteigpastete mit Nüssen und Sirup	146
Milchreis mit Joghurt und Granatapfel	150



Der Glaube und die Tradition 153

Griechisches Fastengebäck mit Sesam	161
Halva mit Grieß	162
Fastenbrot	165
Tahini-Dip	165
Finikia mit Kokos	166
Süßes zur Gedenkfeier der Toten	168
Traditioneller griechischer Osterzopf	173
Eier färben	175
Griechisches Ostergebäck	177
Zitronen-Lamm aus dem Ofen mit Kartoffeln	178
Linsensuppe	181
Marias Bulgurbällchen	182
Bohneneintopf mit Bulgurbällchen	187
Bulgur mit Linsen	190
Ayran	193
»Verheiratete« Sardellen	194
Frittierte Teigfladen	198
Frikadellen mit Fava und Endiviensalat	200
Bulgur mit Huhn	203
Huhn mit Paprika aus dem Ofen	204
Fischrogensalat	207
Neujahrskuchen	208





In der Taverne 211

Auberginensalat mit Feta	216
Tzatziki nach Art Irini	217
Fleischspießchen	218
Bouyiourdi mit Auberginen	219
Bauernbrot mit Oliven und Feta	220
Frikadellen »Anatolis«	222
Krautsalat	224
Auberginen und Zwiebeln aus dem Ofen	227
Kleine Pitas – ausgebacken mit Pastourma à la Tasoula	228
Spitzpaprikasalat	230
Griechischer Nudelauflauf	232

Über Eli	234
-----------------------	------------

Dank	235
-------------------	------------

Zutatenregister	236
------------------------------	------------

Rezeptregister	239
-----------------------------	------------

Impressum	240
------------------------	------------





A pile of ripe yellow lemons with a price tag. The tag is light blue with black handwritten text. It reads "nemonia" on the first line, "KOPINOY" on the second line, and "1,5" on the third line. There is a small red and blue sticker on one of the lemons.

nemonia
KOPINOY
1,5

AUS DEM
GARTEN
UND VOM
MARKT



Von Kindheit an bin ich unzählige Male durch diese schmiede-eiserne Tür gegangen. Dann den kleinen Weg entlang, der direkt zum Haus meiner geliebten Oma Sofia führte. Sie ist 98 Jahre alt geworden. Und sie liebte Feigen über alles! Meine Oma und ihr Haus, das gibt es nicht mehr. Aber ihr Feigenbaum wächst und gedeiht. Immer wenn ich daran vorbeilaufe, fühle ich die Bilder von früher. Ich nehme mir ein, zwei Feigen und schmecke sie wieder: meine Kindheit.





GARTEN

Im 500-Seelen-Ort Vathylakkos, tief in den Bergen Nord-griechenlands, dreht sich fast alles nur um eins: gutes Essen.

Von der Ernte bis zur Zubereitung, von morgens an, sobald der erste Hahn kräht, bis abends, wenn die Sonne wieder untergeht – in Küche und Garten geht es immer zur Sache. Sich selbst mit allen nötigen Lebensmitteln zu versorgen, bedeutet auch sehr viel harte Arbeit, und so gibt es immer etwas zu tun – längere Zeit still sitzen gehört hier definitiv nicht zum Alltag!