



Frische Meeresspezialitäten

Essen und Trinken

Um Griechenland und speziell Limnos richtig kennen zu lernen, ist es neben dem Interesse an den Menschen, der Kultur und der Geschichte unabdingbar, in die Kochtöpfe zu schauen. Dabei entpuppt sich Limnos als ein Paradies für diejenigen, die die mediterrane Küche lieben und auch gerne Speisen ausprobieren, die für Griechenlandurlauber sonst eher unbekannt sind.

Hauptmerkmal für die Zubereitung von griechischen Speisen ist natürlich das Olivenöl, das bei fast allen Gerichten im Backofen verwendet wird. Daneben kommen Feta sowie einige andere Käsesorten, die nur auf Limnos hergestellt werden, Oregano, Majoran und andere südländische Gewürze zum Einsatz. Nicht zu vergessen sind die orientalischen Gewürze wie Zimt und Nelken, die bei Süßspeisen, aber auch bei Hauptspeisen verwendet werden.

Die Griechen servieren ihre Speisen nicht so heiß wie in West- und Mitteleuropa, seien Sie daher nicht verwundert, wenn Gerichte lauwarm auf den Tisch kommen. Die meisten Gerichte werden im Backofen oder auf dem Grill zubereitet. In einigen Tavernen auf Limnos ist es nach wie vor üblich, zu fragen, ob man in die Küche gehen darf, um sich vom Speisenangebot ein Bild machen zu können. In manchen Tavernen wird auch Englisch gesprochen und die Speisen und deren Zutaten werden erklärt. Die meisten Speisekarten gibt es auch in englischer Sprache.

Neben Schafs- und Ziegenfleisch, Kaninchen und Geflügel kommen natürlich auch Köstlichkeiten aus dem Meer auf den Teller. Rund um die Insel gibt es noch reiche Fischgründe, selbst Austern und seltene Arten von Muscheln können Sie in einigen Tavernen und Restaurants genießen. Rind- und Kalbfleisch werden Sie selten auf

den Speisekarten entdecken. Die Rinder wurden früher hauptsächlich zur Arbeit auf dem Feld herangezogen und haben deshalb nicht den Weg in die Kochtöpfe gefunden.

Die Esskultur der Griechen ist in keiner Weise mit der west- und mitteleuropäischen zu vergleichen. Auf Damasttischdecken und ordentlich gefaltete Stoffservietten wird, außer in feinen Restaurants, kein großer Wert gelegt. Stattdessen stehen die Kommunikation und das ungezwungene Genießen und Beisammensein bei Tisch im Vordergrund. Das Frühstück hat bei den Griechen keinen großen Stellenwert und besteht meist nur aus Kaffee und ein paar Scheiben Brot. Es gibt jedoch Cafés, die auf die Gewohnheiten der Touristen eingehen und ein erweitertes Frühstück anbieten. Das Mittagessen der Griechen beschränkt sich meist auf einen kleinen Snack. In den Tavernen wird jedoch häufig dieselbe Speisekarte wie am Abend aufgelegt. Als Einstimmung auf das Abendessen, das die eigentliche Hauptmahlzeit darstellt und aufgrund der Sommerhitze meist erst nach 22.00 Uhr eingenommen wird, finden sich auf den mit Papiertischtüchern gedeckten Tischen die bestellten Vorspeisen wieder, die von den Gästen quer über die Tafel verspeist werden.

Die Hauptspeisen der griechischen bzw. der limnischen Küche sind eine Schatzgrube für jeden Feinschmecker. Beim Bestellen der Speisen ist zu beachten, dass man sich schon an den Vorspeisen (*Orektika*) leicht satt essen kann. In Griechenland ist es auch kein Problem, eine Hauptspeise für zwei Personen zu bestellen, was in unseren Breiten in den Restaurants oft nicht geduldet oder zumindest nicht gerne gesehen wird. Das Gedeck, das immer aus Weißbrot und Wasser besteht, wird zu allen Gerichten serviert und auch in der Rechnung ausgewiesen. Zum Essen trinkt man Bier, Wein, Wasser oder andere antialkoholische Getränke. Besonders erwähnenswert ist der köstliche limnische Wein, dem in diesem Buch ein eigener Beitrag gewidmet ist. *Ouzo*, *Tsipouro* und *Raki* werden meist vor den Mahlzeiten als Aperitif mit kleinen Appetithäppchen (*Mezédés*) eingenommen.

Tavernen am Romeikos Gialos Strand



Zum Nachtisch werden neben Obst und Eis manchmal auch *Baklavas* (in Honig getränkte Blätterteigkuchen), *Galaktoboureko* (Kuchen mit Grießfüllung), *Loukomades* (in Öl Gebackenes), Joghurt mit Honig und Nüssen oder kandiertes Obst sowie Gemüse serviert.

Zur Abrundung der Gaumenfreuden trinkt man einen Kaffee *Ellinikó*, das ist ein Mokka, den man *glikó* (sehr süß), *metrio* (mit wenig Zucker) oder *skéto* (ohne Zucker) bestellt. Bitte bestellen Sie keinen türkischen Kaffee, denn es könnte sein, dass der Kellner ihre Bestellung dann ignoriert. Selbstverständlich gibt es in den meisten Tavernen auch Espresso.

In Griechenland bestellt man gemeinsam und die Rechnung wird auch gemeinsam bezahlt. Bitte respektieren Sie die landesüblichen Gepflogenheiten und nerven Sie den Kellner nicht damit, die Rechnung einzeln kassieren zu müssen – teilen Sie die Kosten im Nachhinein unter sich auf. Wird man von Griechen eingeladen, dulden diese keine Diskussion, wer die Rechnung bezahlt. Bedanken Sie sich herzlich für die Einladung und revanchieren Sie sich gegebenenfalls mit einer Gegeneinladung.

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise ein und lernen Sie über den Gaumen die Insel in ihrer großartigen Vielfalt noch besser kennen.

Die Lokale

Das **Kafenion** ist das typisch griechische Kaffeehaus, das allerdings nicht mit den Kaffeehäusern in anderen europäischen Ländern zu vergleichen ist. Die *Kafenias* sind meist karg und zweckmäßig mit Bast bespannten Holzstühlen und einfachen Tischen eingerichtet. In den warmen Sommermonaten sitzt man im Freien, im Winter treffen sich die Menschen im Lokal. Die *Kafenias* waren und sind noch heute der soziale Mittelpunkt in den Dörfern und kleinen Gemeinden.

Bereits am frühen Morgen treffen sich vorwiegend ältere Männer, um einen *Ellenikós Kafés* einzunehmen und um zu politisieren, zu diskutieren und das soziale Leben im Ort zu pflegen. Die Frau war früher kein gern gesehener Gast und trotz der Liberalisierung sieht man auch heute kaum Frauen in den *Kafenias*. Am frühen Abend treffen sich die Griechen dann, um das eine oder andere Karten- bzw. Tavlispiel (Backgammon), das als Volkssport gilt, zu bestreiten. Oft nehmen sie dazu einen Ouzo mit den dazu dargebotenen *Mezédés* ein.

In den *Kafenias* gibt es keinen Bestell- und Konsumzwang. Man wird nicht zurechtgewiesen, wenn man stundenlang bei einem Kaffee oder Ouzo in seine Zeitung vertieft ist oder sich leidenschaftlich der einen oder anderen Partie Tavli hingibt. Den Besuch im *Kafenion* sollte man sich nicht entgehen lassen, denn oft bekommt man so Kontakt zu den Menschen des Ortes und unter Umständen ergeben sich, wenn die Sprachbarriere nicht zu groß ist, interessante Gespräche und Einblicke. Wird man an den Tisch oder gar zu einem Getränk eingeladen, lehnen Sie nicht ab, denn dies kommt bei den Griechen mit ihrer ausgeprägten Gastfreundschaft (*Filoxenia*) einer Beleidigung gleich. Genießen Sie die Offenheit der Menschen und haben Sie teil an deren Gesprächen.

Die jüngeren Griechinnen und Griechen treffen sich meist am späten Nachmittag und in den frühen Abendstunden in den nach mitteleuropäischen Standards eingerichteten, oft sehr mondänen **Café-Bars**. Dort lassen sie bei Longdrinks, Shakes, Cocktails oder bei einem *Frapée*, ein kalt aufgeschäumter Instantkaffee mit Eiswürfeln, den Tag ausklingen oder stimmen sich auf den Abend und die Nacht ein. In diesen *Café-Bars* bekommt man auch kleine Snacks wie Sandwiches und Toasts.



Rebstöcke der Sorte Muskat von Alexandria

Die Tradition des Weinbaus auf Limnos

Die Kultivierung des Weinstocks und die Produktion von exklusiven Weinen hat eine Jahrtausende zurückreichende Tradition auf Limnos. Schon Homer erwähnte die Versorgung der griechischen Truppen mit limnischem Wein während der Belagerung von Troja. Dieser frühe Weinbau wurde der Sage nach von König Euneos betrieben, der als Enkel des berühmten Weingottes Dionysos einen festen Platz in der griechischen Mythologie hat. Er selbst war ein Sohn des sagenhaften Argonautenführers Jason und der Hypsipyle, Königin der auf Limnos herrschenden Amazonen.

Schon in der Antike finden sich Beweise eines bedeutenden Weinbaus in Form von eindeutigen Motiven auf limnischen Münzen: Zu sehen sind Abbilder des Dionysos oder von Rebsorten. In späteren Jahrhunderten unter wechselnder byzantinischer und venezianischer Herrschaft wurde der exportorientierte Weinbau vor allem von Weingütern betrieben, die zu den reichen Klöstern der Mönchsrepublik am Berg Athos gehörten. In den Jahren der osmanischen Besetzung (1479–1912) stagnierte der Weinbau und erfuhr erst im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts eine Wiederbelebung. Ehemalige limnische Aussiedler brachten die berühmte Rebsorte „Muskat von Alexandria“ auf ihre Heimatinsel und kultivierten diese außergewöhnliche Rebe. In den 1990er Jahren gehörten bereits 95 Prozent der geernteten Reben zur Sorte „Muskat von Alexandria“. Allerdings wurden im vergangenen Jahrhundert und verstärkt im vergangenen Jahrzehnt auch andere Sorten wie die dunkle „Kalampaki“-Rebe angebaut.

Heute genießen limnische Weine bei echten Weinkennern in der ganzen Welt einen hervorragenden Ruf. Der Großteil der Ernte wird daher auch auf das griechische Festland und vor allem auch ins europäische Ausland exportiert.

Einige Spitzenweine **Lagopati**: trockener Weißwein, 13 % Vol, 100 % Traube Muscat of Alexandria, aus den Weingärten der Riede Lagopati in Agios Dimitrios. Spezielle Lagerung der Trauben unter gekühlten Bedingungen (3-5 Grad) für 30 Tage nach der Ernte zur Anreicherung der Frucht mit Aromastoffen aus der Haut.

Aroma Limnou: trockener Weißwein, 12,5 % Vol, 100 % Traube Muscat of Alexandria, klassischer Weißwein der Insel Limnos.

Piroessa: trockener Rotwein, 13 % Vol, 100 % Traube Kalampaki of Limnos, mindestens 12 Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut, anschließend 6 Monate in der Flasche gereift.

Hephaistias oder **Volcania**: trockener roter Tafelwein, 13,5 % Vol, Cuvee aus den Sorten Limnia Ambelos und Cabernet Sauvignon.

Moschatos Limnou: süßer Weißwein, 15,5 % Vol, 100 % Traube Muscat of Alexandria, mehrere Jahre gereifter vin de liqueur.

La Terra Grand Cru: feiner Dessertwein, 100 % Traube Muscat of Alexandria, nur in beschränkten, kontrollierten Mengen angebaut und geerntet.

Weingüter Union of Agricultural Cooperatives of Limnos: In Myrina, an der Straße von Myrina zum neuen Hafen und nach

Platy gelegen. An der Kreuzung zum Hafen bergwärts in die Zufahrtstraße abbiegen, den Wegweisern etwa hundert Meter folgen, bis man das Gelände der Kooperative erreicht. Zur Zeit der Weinlese (August, September) kann man die Anfahrt der Weinbauern und die Abgabe der Ernte mitverfolgen. In einem großen Schauraum mit Terrasse ist auch eine Verkostungen möglich. (☎ 22540 22296, www.limnoswines.gr.)

Limnos Organic Wines: In Kaspakas; man fährt von Myrina stadtauswärts in Richtung Moudros und zweigt an der großen Kreuzung mit der Umgehungsstraße nach links ab, folgt dann der Beschilderung und erreicht nach etwa einem Kilometer die Anlage von Limnos Organic Wines. Fast immer ist eine spontane Probeverkostung und eine kleine Besichtigungsrunde möglich. (☎ 22540 22270, www.limnosorganicwines.gr.)

Ktima Chatzigeorgios: In Atziki; im Ort Karpasi auf einer Anhöhe kurz bevor man Atsiki erreicht, liegt dieses Weingut mit wunderbarem Blick auf die Bucht von Moudros. Besichtigungen und eine ausführliche Verkostung sind nach telefonischer Anmeldung möglich. Das Weingut ist allein schon wegen seiner tollen Lage mit Ausblick auf den Golf von Moudros eine Besichtigung wert. (☎ 22540 31082, www.chatzigeorgioulimnos.gr.)

Süße Trauben vor der Lese





Es gibt verschieden Lokale, wo Sie – je nach Gusto und Portemonnaie – Ihren Appetit und Hunger stillen können. Die heutigen Estiatória (Restaurants) bieten sowohl mittags als auch abends eine Vielzahl von griechischen und internationalen Gerichten an. Die Tavérnes (Tavernen) bieten auf ihrer Speisekarte meist ausschließlich griechische Gerichte. Tavernen sind ebenfalls mittags und abends, meist bis spät in die Nacht, geöffnet. Wer gerne Fisch und Meeressfrüchte auf seinem Teller haben möchte, dem ist zu empfehlen, eine Psarotavérna (Fischtaverne) aufzusuchen. Meist haben die Psarotavernes auch fischlose Gerichte auf Ihrer Speisekarte, somit ist auch hier wieder dafür gesorgt, dass alle Geschmäcker auf ihre Kosten kommen.

Für den schnellen Hunger oder zum „Take away“ gibt es die berühmten Souflatsidika (Souflakibuden) oder Psistaries (Grillstuben). Die meist auf dem Holzkohlegrill zubereiteten Souflakia (Fleischspießchen) vom Huhn, Rind, Schwein oder Lamm sowie das Gyros mit und im Pitabrot und manchmal auch *Kokoretsi* (Innereien vom Lamm und Schaf im Darm gegrillt) bieten eine günstige Alternative zu einem Besuch in einer Taverne oder einem Restaurant. Oft bieten die Souflakibuden auch gegrillte Würstchen, Pommes frites und Salate an – alles in allem Fastfood auf griechische Art.

Einige dieser Schnellimbisse haben auch einen Lieferservice, sodass anhand von kleinen Speisekarten, die in den meisten Apartments und bei Privatzimmervermietern ausliegen, auch telefonisch bestellt werden kann. Die Portionen sind meist reichlich und sehr appetitlich in Styroporbehältern verpackt und werden in der Regel nach nur kurzer Wartezeit kostenfrei geliefert. Des Weiteren verkaufen die Souflakibuden allerlei Mezedés sowie Getränke von Mineralwasser über weitere antialkoholische Getränke bis zu Bier, Wein und natürlich Ouzo.



Sollte einen einmal der Appetit auf Pizza oder Nudeln überkommen, wird man nicht enttäuscht, denn Pizzerien gibt es auch; daneben werden einige italienische Gerichte auch in so mancher Taverne angeboten.

Aperitif

Ouzo, ein hochprozentiger Anisschnaps, den man pur oder mit Wasser und Eis trinkt, sowie *Tsipouro* (Tresterbrand) oder *Raki* eignen sich wunderbar als Aperitif. Meist werden zur Bestellung Nüsse, Kartoffelchips oder Oliven gereicht. In einigen traditionellen Tavernen, die vom Tourismus noch verschont geblieben sind, werden zum *Ouzo* auch *Mezédés* (kleine Appetithappen) serviert; diese sind im Preis des Getränks mit inbegriffen. Auf kleinen Tellerchen werden gegrillter Oktopus, Sardinen oder Anchovis, Gurkenscheiben und Tomatenstücke, Käsewürfel und andere Leckerein serviert. Sollten diese *Mezédés* nicht automatisch mit dem *Ouzo* kommen, besteht die Möglichkeit, diese extra zu bestellen. Fragen sie einfach nach einer kleinen Zusammenstellung von Vorspeisen (*Pikíllia*).



Einladung zum Verweilen

Vorspeisen (Orektiká)

Kalte Vorspeisen: Melizanosálatá (Auberginensalat) – ein Püree aus Auberginen, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer. Fáva – gut gewürztes Erbsenpüree. Tirosálatá – ein Käseaufstrich aus Fetakäse, Zitronensaft und Pfeffer, der entweder scharf mit Peperoni oder mild serviert wird. Tsatsíki – die wohl bekannteste griechische Vorspeise, die aus Joghurt, geraspelten Gurken, Knoblauch und Olivenöl besteht. Sardeles pastes – grätenfreie, in Essigessenz eingelegte Sardellenfilets. Skordaliá – Püree aus Kartoffeln mit Knoblauch. Gígantes – weiße Riesenbohnen in pikanter Tomatensauce. Dolmadákia – mit Reis, Hackfleisch und Gewürzen gefüllte Weinblätter, gedünstet in einem Sud aus Brühe und mit Olivenöl und Zitronensaft beträufelt.

Warme Vorspeisen: *Keftédés* – Hackfleischbällchen mit Tomatensauce. *Tirokeftédés* – frittierte Käsebällchen. *Kolokithákia tiganitá* – frittierte Zucchini. *Saganáki* – gebratener Käse mit Zitronensaft beträufelt. *Tyropitákia* – dreieckige Käsepastetchen. *Gemistá* – mit Reis und/oder Hackfleisch gefüllte Tomaten, Paprika oder Auberginen, die als Vor- und auch als Hauptspeise gegessen werden können.

Salate

Choriátiki – griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse. *Pantsariasaláta* – Rote Rüben Salat. *Fasolákia Saláta* – Salat mit grünen, langstieligen Bohnen. *Saláta angoúri-domáta me rígani* – Tomaten-Gurken-Salat mit Oregano. *Chórta* – gedünsteter Wildspinat mit Zitronensaft und Olivenöl. *Mpámies* – Okraschoten, meist in Tomatensauce.

Huhn mit Flomaria

1 Huhn (ca. 1,5 kg) oder Hühnerteile	1 Bund Basilikum (frisch oder getrocknet)
½ kg Flomaria	1 Bund Thymian (frisch oder getrocknet)
1/8 l Olivenöl	1 Lorbeerblatt
3 große Tomaten in Stücke geschnitten	Zimtrinde
1 große Zwiebel gehackt	Salz und Pfeffer
3 Knoblauchzehen	

Das ganze Huhn bzw. die Hühnerteile mit der Zwiebel in Olivenöl anbraten. Die Tomaten, den Knoblauch und die weiteren Zutaten hinzufügen, mit Wasser aufgießen und so lange bei geringer Hitze schmoren, bis das Huhn gar ist.


Das Huhn aus dem Sud herausnehmen und warmstellen. Die Flomaria ca. 10 Min. im Sud kochen, bis sie weich sind, abschmecken und servieren. Gutes Gelingen und guten Appetit! Kali orexei!

Lamm mit Reis aus dem Backofen

1 kg Lammfleisch in Stücken – etwa so groß wie ein Hühnerrei	4-5 geschälte und in Stücke geschnittene Tomaten
1 Tasse Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1 Tasse Basmatireis	Zimtrinde, Knoblauch, Rosmarin, Salz und Pfeffer
2 Tassen Wasser oder Gemüsebrühe	
150 g limnischer Ziegenkäse (oder Pizzakäse)	

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen, das Olivenöl in eine feuerfeste Form geben, die mit Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzten Lammfleischstücke hinzufügen und das in etwas Wasser aufgelöste Tomatenmark sowie die Zimtrinde dazugeben.

Das Fleisch des Öfteren wenden und mit Brühe oder Wasser aufgießen, bis es weich ist. Achten Sie darauf, dass vor der Zugabe des Reises keine Flüssigkeit mehr in der Form ist. Dann den Reis und den frischen Rosmarin hinzufügen und ca. 1,5 bis 2 Tassen Wasser sowie die geschälten Tomaten hinzugeben. Die Temperatur auf ca. 150 Grad reduzieren und nach etwa 10 Min. Garzeit, wenn die Flüssigkeit verdampft ist, den geriebenen Ziegenkäse auf das Gericht streuen und mit der Grillfunktion überbacken.



Osterlamm am Spieß

Die Form aus dem Ofen nehmen, mit einem Baumwolltuch bedecken und ca. 15 Min. ruhen lassen. Dann mit frischem Salat servieren. Dazu passt hervorragend der limnische Rotwein „Pirouessa“ vom Weingut Hatzigeorgiou in Karpassi.

Hauptspeisen

Mousakás melitzánes – ein Auflauf aus Kartoffeln, Hackfleisch, Auberginen und Sauce Bechamel, der im Rohr warm gehalten wird. *Pastítio* – ein Auflauf aus Makkaroni und Hackfleisch. *Páidákia* – gegrillte, mit Knoblauch und Oregano gewürzte Lammkoteletts. *Kléftiko* – im Rohr geschmortes Lammfleisch mit Kartoffeln. *Kotópoulo lemonáto* – Huhn in Zitronensauce. *Kounéli stifádo* – im Backofen gegartes Kaninchen mit Öl, Oregano und Zwiebeln. *Aftoudia* – hausgemachte Gnocchi, eine Spezialität der Insel. *Kavourmás* – ein Omelette mit Schweinefleisch, auch eine Spezialität der Insel. *Spetsosfái* – ein pikanter Eintopf mit Wurst, Zwiebeln und Paprika. *Moustokoúlika* – hausgemachte Nudelspezialität mit Most. *Kotópoulo me flomária* – Huhn mit hausgemachten Flomari-Nudeln (diese Nudeln werden auf der Insel Limnos produziert und es gibt sie in den verschiedensten Formen). *Brizóla* – Schweinekotelett. *Moschári* – Kalbfleisch. *Katsikáki* – Zicklein. *Kótsi me dentrolívano* – Schweinestelze mit Rosmarin, eine Köstlichkeit, die man vielleicht von zu Hause kennt, aber unbedingt in ihrer griechischen Variante probieren sollte.



Fangfrische Köstlichkeiten des Meeres

Fisch und Meeresfrüchte

Die Insel Limnos ist in der glücklichen Lage, dass sie im Gegensatz zu anderen griechischen Inseln der Ägäis über Fischgründe verfügt, die noch nicht restlos überfischt sind. Das ist der Grund dafür, dass auf den meisten Speisekarten der Tavernen und Restaurants größtenteils frischer Fisch, frische Muscheln (*Múdia*) und Meeresfrüchte (*Thalassinés*) angeboten werden können. Fischgerichte sind nicht billig, aber es lohnt sich, von dem frischen Angebot Gebrauch zu machen. In den Vitrinen der Tavernen wird der Fisch auf Eis präsentiert und man kann sich sein „Gustostück“ selbst aussuchen. Sofern Englisch gesprochen wird, erhält man oft Informationen über die Zubereitung und Beschaffenheit des Fisches.

Psárosoupa – eine sehr bekömmliche Fischsuppe mit Kartoffeln und Gemüse. *Galéos* – Hundshai oder Neunauge gebacken mit *Skordaliá* (Knoblauchpaste). *Barboúnia* – Seebarbe oder auch Rotbarbe, die in vielen Tavernen angeboten wird. *Gávros* – in Olivenöl gebratene Sardellen, schmecken auch hervorragend als Vorspeise. *Garídes* (*Garidakia*) – Scampi. *Kalamári tiganitó* oder *gemistá* – Kalamari gegrillt oder gefüllt. *Astako makaronáda* – Hummer mit Spaghetti. *Foiúskes* – Muscheln, die in rohem Zustand mit Zitronensaft verspeist werden. *Kidónia* – gekochte Muscheln. *Xifiás* – gegrillter Schwertfisch, der leider nur in tiefgekühltem Zustand angeboten wird. *Xtapódi krasáto* – Oktopus in Rotweinsauce.

Desserts

Das Repertoire an griechischen Süßspeisen ist einerseits durch den Einfluss des Orients, der auch die Tradition des Kaffeetrinkens nach Griechenland gebracht hat, andererseits durch die mitteleuropäische Konditorenkunst geprägt.

Glyká – in Sirup eingelegtes Gemüse oder Früchte. *Galaktobouρέko* – Milchauflauf mit Grieß. *Kataifi* – süße Roulade mit Sirup getränkt. *Baklavas* – Gebäck aus Blätterteig mit Nüssen, Mandeln oder Pistazien, getränkt mit Zuckersirup. *Loukomádes* – Hefeteigbällchen, die im Fett schwimmend gebacken und mit Honig und Zimt serviert werden. *Venizeliká* – Mandelpralinen umhüllt mit *Vanillia*, einem Fondant mit Vanillegeschmack, den man auch aufgelöst in Wasser trinken kann; diese Süßspeise wurde zu Ehren des griechischen Premierministers Eleftherios Venizelos (1864–1936) anlässlich seines Besuchs auf Limnos kreiert.

Je nach Saison werden verschiedene Obstsorten als Dessert angeboten. Oft serviert der Wirt seinen Gästen auch ein kleines Dankeschön, wenn man die Rechnung ordert (z. B. Wassermelonen).

Kürbisstrudel

ca. 500 g Filoteig (Strudelblätter, erhältlich auch in türkischen Geschäften)

Butter oder Olivenöl

1 kg Kürbisfleisch grob geraspelt

200 g Rosinen

200 g brauner Zucker

150 g grob gehackte Walnüsse

1 Glas Rum, Cognac oder Grand Manier

Zimtpulver

Zuerst die Rosinen in lauwarmem Wasser für ca. 3 bis 4 Std. einweichen. Das Kürbisfleisch solange ausdrücken, bis keine Flüssigkeit mehr austritt. Die Rosinen abgießen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.

Das Kürbisfleisch, die Rosinen, den Zucker, die Nüsse und den Alkohol gut vermischen – die Masse sollte nicht zu flüssig sein, man kann eventuell noch geriebene Nüsse oder Semmelbrösel hinzufügen, die die Flüssigkeit aufsaugen.



Limnischer Kürbisstrudel

Den Filoteig, jeweils 2 bis 3 Teigblätter, in ca. 40 bis 50 cm lange und 10 cm breite Streifen schneiden und übereinander legen. Die Teigbahnen mit der Masse füllen, die Enden mit flüssiger Butter oder Olivenöl einpinseln und wie einen Strudel zusammendrehen.

In einer gefetteten Tortenform die Teigbahnen wie eine Schlange einlegen, nochmals mit Butter einpinseln und im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 45 Min. backen, bis eine schöne Oberflächenfarbe zu sehen ist.

Dieser Strudel kann sowohl warm als auch kalt gegessen werden.