



Die Taverne En Áfisso in Áfissos

Essen und Trinken

Die vielfältige fruchtbare Landschaft des Pílion spiegelt sich ganz frisch auf dem Teller – eine Genussoffenbarung!

Frühstück

Das ehemalige Stiefkind der griechischen Kulinarik hat sich in vielen Hotels zum Aushängeschild entwickelt: Joghurt, Honig, herzhafte Teigtaschen, süße Kuchen, Obst, Tomaten, Gurken, Oliven, Omelettes, Käse und Müsli bilden die Basis für ein lokales Frühstücksbuffet, ergänzt wird es täglich um kreative Ideen der Köchengeötter.

Mittag- oder Abendessen

Obst und Gemüse, frische regionale und saisonale Zutaten sind die Grundlage der Alltagsküche. Aber je einfacher die Zutaten, umso aufwendiger die Zubereitung. Eine griechische Hauptmahlzeit besteht aus mehreren Salaten oder Vorspeisen, mindestens einem warmen Gericht und meistens

Obst zum Nachtsch. Mit dem Vorbereiten der Mittagsmahlzeit beginnt man gleich nach dem Frühstück. Fleisch wird in der Alltagsküche sparsam eingesetzt, etwa in einer Hackfleisch-Reismischung oder als Bauernwurst in einem Eintopf. Fleisch oder Fisch vom Grill gibt es traditionell nur an Festtagen. Anders als in anderen Regionen Griechenlands wird im Pílion werktags kaum Lamm- oder Ziegenfleisch gegessen. Käse wird hier wenig hergestellt und ist deshalb nicht obligatorischer Bestandteil der traditionellen Küche.

Alles Taverne?

„Taverne“ wird heute meist als Oberbegriff für Speiselokale benutzt, dabei gibt es feine Unterschiede. Die **Psarotaverna** ist auf Fisch und Meeresfrüchte spezialisiert, während die **Psistaría** gegrilltes Fleisch serviert. Das **Ovelistírio** ist ebenfalls auf Grillfleisch spezialisiert, hier ähnelt das Angebot am ehesten den

deutsch-griechischen Restaurants. **Esti-tório** (Restaurant) nannte sich früher ein Lokal, das auf feinere Küche und größere Auswahl als die einfachere **Taverne** Wert legte. Heute ist der Übergang fließend. Ein Sonderfall sind die **Tsipourádika**, in denen man vornehmlich Mezédes (Kleinigkeiten, Vorspeisen) zum Tsípouro oder zum Wein oder Bier bekommt. Vólos ist in ganz Griechenland dafür berühmt. (→ „Tsipourádika – alles Übung“, S. 25).

In die Taverne sollte man **Zeit und guten Appetit** mitbringen, damit man viele Spezialitäten testen kann. Geht man in Griechenland mit mehreren Leuten essen, kommt niemand auf die Idee, ein einziges Gericht nur für sich alleine zu bestellen und v. a. alleine zu essen. Stattdessen wird munter von der Speisekarte bestellt, worauf man Lust hat – egal ob Hauptgerichte oder nur eine Anzahl verschiedener Vorspeisen oder auch nur Beilagen. Der Kellner oder die Kellnerin stellt die kunterbunte Mischung in die Tischmitte, und zwar in der Reihenfolge, in der sie aus der Küche kommen. Jeder bekommt einen eigenen

Teller und alle nehmen und kosten von allem. Was besonders gut ankommt, wird nachbestellt. Anders als in deutsch-griechischen Restaurants gibt es nach dem Essen nicht automatisch einen Schnaps. Diese Sitte ist im Pílion unbekannt. Stattdessen wird ein kleiner **Nachtisch** aufs Haus serviert.

Olivenöl darf in Tavernen nicht mehr offen auf den Tisch gestellt werden. Schon 2014 hatte die EU ein entsprechendes Gesetz verabschiedet, war aber in den griechischen Tavernen gnadenlos damit abgeblitzt. Einen neuen Anlauf nahm die griechische Regierung 2018. Im Pílion fanden **strenge Kontrollen** statt und Gastwirte, die offenes Olivenöl auf ihren Tischen hatten, mussten harte Strafen zahlen. Seit der Corona-Pandemie steht nun endgültig kein Olivenöl mehr auf den Tischen. Wenn Sie zusätzliches Öl möchten, sagen Sie am besten der Kellnerin oder dem Kellner Bescheid.

Ein Wasser zur Begrüßung: Gäste werden überall im Pílion mit einer Karaffe Wasser empfangen. Wenn Sie ein Restaurant betreten, wird der Kellner als Erstes Ihre Gruppe zählen und erst, wenn er für alle Gläser und Wasser bereitgestellt hat, Ihre Bestellung aufnehmen. In touristischen Orten geht man dazu über, Wasser in umweltschädlichen Plastikflaschen zu servieren und dafür dann auch zu kassieren.

Nicht Fisch, nicht Fleisch ... Gemüse!

Liebhaber der deutsch-griechischen Fleischküche staunen oft nicht schlecht, wenn sie auf den Speisekarten vergeblich nach Gýros und Souvláki oder der Akropolis-Platte suchen. Wagen Sie sich stattdessen an die traditionellen Eintöpfe und Schmorgerichte heran: Sie werden es nicht bereuen!

Veganer und Vegetarier kommen bei der pilotischen Hausmannskost voll auf ihre Kosten. Gemüse wird gefüllt, meist mit Reis, oder mit Tomaten als Eintopf lange gegart oder in wenig Wasser gedünstet und mit Olivenöl und Zitrone serviert oder zu feinen Frikadellen verarbeitet oder, oder ... Proteine liefern Hülsenfrüchte, das zweite Standbein der Landküche. Sie werden zu Suppen, Salaten oder zu Dips verarbeitet. Dazu kommen traditionelle Pasta-Gerichte und manchmal ein bisschen Käse.

Karnivoren und Pescetarier müssen trotzdem nicht darben. Hackfleischgerichte wie Moussakás und Pastízio oder Kohlrouladen stehen in vielen Tavernen auf der Speisekarte und es gibt natürlich auch Gegrilltes und Gebratenes.

Das ist nicht nötig, denn der Pilion hat hervorragendes Trinkwasser. Fragen Sie in diesem Fall am besten nach „Neró se karáfa“ oder „Neró tis vrísis“.

Zacharoplasteío, Café und Bar

Zum **Nachmittagskaffee** oder nach dem Essen kann man ein **Zacharoplasteío** (Konditorei) besuchen. Neben sehr süßen Kuchen wie Baklavá und Kandáfi gibt es hier auch oft Eiscreme. Möchte man nur etwas trinken oder einen kleinen Snack, geht man in ein **Café** oder eine **Bar**. Hier bekommt man zu einem alkoholischen Getränk kleine salzige Häppchen, etwa Erdnüsse oder Chips, denn Alkohol zu trinken, ohne etwas dazu zu essen, gilt als unkultiviert. Zu einem Kaffee gibt es etwas Süßes, zum griechischen Kaffee oft die piliotische Spezialität **Glykó tou koutaliou** (Löffelsüßigkeit): in Sirup eingelegtes Obst auf einem Kaffeelöffel. Die traditionellen **Kafeneía**, in denen sich die zumeist älteren Herren trafen, um zu Hause nicht im Weg zu sein, sind inzwischen selten geworden.

Bezahlen und Preise

Es wird **pro Tisch** und nicht getrennt bezahlt. Rechnen Sie für Vorspeise, Hauptgericht und Getränk etwa mit 20–30 Euro pro Person. Oft wird für das Gedeck inklusive Brot (Psomí) und Wasser (Neró) zwischen 0,80 € und 2,50 € berechnet. Guter Service darf durchaus mit einem **Trinkgeld** belohnt werden, das man auf dem Tisch liegen lässt.

Die **Preisangaben im Buch** sind in Kategorien eingeteilt, dargestellt in Euro-Zeichen. Sie beziehen sich auf ein Hauptgericht mit Fleisch oder Fisch. Es gibt viele vegetarische Gerichte, die etwas günstiger sind.

€	bis 10 Euro
€€	über 10 bis 20 Euro
€€€	über 20 bis 30 Euro
€€€€	über 30 Euro

Orektiká/Mezédés – Vorspeisen

Es gibt eine Unzahl Vorspeisen, die weit mehr bieten als das obligatorische Tzatzíki. Testen Sie am besten alle!

Chórta: Je nachdem was gesammelt wurde, werden Wildkräuter oder die Blätter des Amaranths (Vlítha) gedünstet und lauwarm mit Olivenöl und Zitrone gegessen.

Choriátiki Saláta: Der traditionelle griechische Salat besteht aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven und einer Scheibe Schafskäse. Oft kommt Oregano obendrauf und eine Menge Olivenöl. Zwar wird er in den Touristenorten genau so angeboten, typisch für den Pilion ist er nicht. Ziegen und Schafe sind selten, das Gleiche gilt für den Féta-Käse. Stattdessen wird der Tomaten-Gurken-Salat gerne mit Tsitsíravla oder Kρίtama garniert (s. u.).

Fákosalata: Kleine schwarze Linsen werden bissfest gegart und mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern serviert.

Fáva: Das Püree aus halben gelben Erbsen wird mit Zwiebeln und Olivenöl serviert.

*** Kρίtama und * Tsitsíravla:** Im Frühjahr sammelt man die jungen Blätter des Meerfenchels (Kρίtama) und des Pistazienstrauchs (Tsitsíravla) und legt sie zum Fermentieren in eine Salzlake. Man serviert sie entweder pur als Salat oder als Teil eines gemischten Salats, z. B. mit Tomaten und Gurken.

Kolokýthokefthédhes/Ntomátokefthédhes: Zucchiniabällchen kennt man, aber haben Sie schon einmal Tomatenbällchen gekostet? Sie sind mindestens ebenso deliziös.

Patatosaláta: Die sehr beliebte Vorspeise aus leicht gestampften Kartoffeln mit Gemüse wird lauwarm serviert.

Melitzánosaláta: Die Paste aus gerösteter Aubergine ist fast immer hausgemacht und enthält keine Mayonnaise, dafür oft reichlich Knoblauch.

Ntolmadákia: Mit Reis gefüllte Weinblätter werden frisch zubereitet und warm mit Joghurt oder Tzatzíki serviert.

Piliorítiki Salata: Ein Salat aus verschiedenen Gemüsen (z. B. Rotkohl, Weißkohl, Möhren oder Rote Bete) und Obst (z. B. Äpfeln oder Apfelsinen), bestreut mit Walnüssen. In vielen Tavernen steht er auch unter einem anderen Namen auf der Karte.

*** Skordaliá:** Knoblauch wird entweder mit Kartoffeln oder mit Brot und reichlich Olivenöl



Fakosaláta und Kρίtama

zu einer Paste verarbeitet. Im Pílion isst man sie traditionell zu frittiertem Kabeljau (Bakalários) und trinkt Tsípouro dazu.

Talagáno: Der heiße Hartkäse erinnert an Halloumi. Man isst ihn mit einer süßen Beilage wie Petimézi (Apfelsirup).

Taramosaláta: Fischrogen werden zu einer milden Paste verarbeitet.

Tyrokafterí: Diese Paste besteht aus Schafskäse und Chili.

Aggóuria (Gurken); **Eliés** (Oliven); **Kolokythákia tiganitá** (frittierte Zucchini-scheiben); **Maroúli** (Römersalat mit Dill und Frühlingszwiebeln); **Melitzánes tiganités** (frittierte Auberginenscheiben); **Ntomátes** (Tomaten); **Pantsári** (Rote Bete, meist mit Knoblauch); **Saganáki** (panierter frittiertes Hartkäse).

Mit * markiert sind Spezialitäten, die Sie unbedingt kosten müssen.

Zimariká – Teigwaren

Chilopítes: Eiernudeln aus Grieß und Milch, die in Handarbeit oft in den Familien hergestellt werden. Dazu wird der Nudelteig sehr dünn ausgerollt und dann in Streifen, kleine Rauten, Rechtecke oder Quadrate geschnitten. Chilopítes haben eine kurze Garzeit und werden anders als

italienische Nudeln direkt in der Sauce gegart. Sie gelten als Hausmannskost und werden nicht oft in den Tavernen angeboten. Falls doch: Greifen Sie zu! → „Chilopítes von To Píglío“, S. 56.

* **Eliópsomo:** Mit den ausgezeichneten Oliven vom Pílion wird ein fettiges Olivenbrot gebacken, das ein wenig einer Focaccia ähnelt. Am besten ist es in Millíés (→ S. 87).

Mpsínsina: Eier, Zucchini und Feta werden im Ofen zu einem herzhaften flachen Kuchen gebacken und mit Sesam bestreut.

Paximádia: Herzhafte und gesüßte Zwiebackvarianten, die manchmal eher Keksen ähneln, sind in ganz Griechenland beliebt.

Pítes: Blätterteig oder Mürbeteig wird zu Teigtaschen oder Quiches mit Deckel verarbeitet und mit allem Möglichen gefüllt. Es gibt **Tyrópites** (Käse), **Spanakópites** (Spinat), **Manitarópites** (Pilze), **Chortópites** (Wildkräuter), **Kolokythópites** (Kürbis), **Ntomatópites** (Tomaten) und vieles mehr. Das Gemüse wird meistens mit etwas Käse angereichert.

Trachaná: Im Spätsommer wird (Ziegen-)Milch, Mehl und Gemüse vermischt, angetrocknet und dann zerkrümelt. Auf einem Laken in der Sonne wird das Gemisch ein bis zwei Tage getrocknet und dabei immer wieder gewendet. Wenn es ganz trocken und krümelig ist, kommt es zur Aufbewahrung in fest verschließbare

Gläser. Man macht eine herzhafte Suppe daraus, die mit Tomaten, Zwiebeln, Schafskäse und Kräutern angereichert wird.

Tyrokoulouri: In Filoteig gewickelter Käse, zu einem Kringel geformt und dann frittiert, wird mit Honig und Sesam serviert.

Lachaniká – Gemüsegerichte

Fasolákia: Grüne Bohnen werden mit Tomaten und Kartoffeln in einer Brühe gegart. Manchmal wird Féta dazu gereicht.

Jemistá: Gemüse wird gerne mit einer Reis-Kräuter-Mischung gefüllt. Einfaches Jemistá besteht aus jeweils einer Paprika und einer Tomate. Mindestens ebenso hervorragend sind auch **Kolokythákia jemistá** (gefüllte Zucchini). Und vielleicht noch besser: **Kolokythákia anthoús** (gefüllte Zucchini Blüten). Das Gemüse wird entweder mit Joghurt oder mit einer zitronigen Béchamelsauce serviert.

*** Manitaria Stifádo oder * Kastána Stifádo:** Aus Pilzen oder Esskastanien wird in

Kombination mit kleinen Zwiebeln ein schmackhaftes Eintopfgericht.

Melitzánes Imám bzw. Imám Bayıldı: Auberginen werden mit Tomaten und Zwiebeln überbacken. In anderen Teilen Griechenlands gehört Schafskäse dazu, auf den im Pílion oft verzichtet wird.

Strapatsáta: Die traditionelle griechische Version des Trendgerichts Shakshuka: Tomaten und Paprika werden in der Pfanne angebraten, dazu kommen Eier und Käse.

Tourlou/Briám: Auberginen, Zucchini, Paprika und Kartoffeln werden einzeln angebraten und dann mit Olivenöl, Zwiebeln und Tomaten fertig gegart. Am Ende kommt ein köstlicher Eintopf auf den Tisch, der entfernt an Rataouille erinnert. Für Fleischliebhaber: Traditionell werden Bratwürste in Stücke geschnitten, in der Pfanne gebraten und über das Tourlou gegeben.

Bámies (Okraschoten); **Gígantes** (dicke Bohnen in Tomatensauce); **Patátes** (Kartoffeln); **Pantsári** (Rote Bete); **Piperiás** (Paprikaschoten); **Rízi** (Reis); **Spanáki** (Spinat).

Psári kai Thalassiná – Fisch und Meeresfrüchte

Fisch ist wie überall im Mittelmeerraum selten und teuer. Ein heißer Tipp sind die Tavernen, die lokale Fischer selbst betreiben. Dort bekommen Sie tagesfrischen Fisch zu zivilen Preisen. Die Preise für ganze Fische werden als Kilopreise ausgewiesen. Der Gast sucht sich seinen Fisch aus und kann auch beim Abwiegen zusehen.

Chtapódi: Ge grillter (psitó) oder gebratener (tiganitó) Oktopus ist eine beliebte Spezialität. Manchmal wird er quasi vor der Haustür gefangen und hängt dann zum Trocknen an einer Art Wäscheleine.

Barboúni: Meistens werden eher kleine Rotbarben angeboten. Wer mit Gräten auf dem Kriegsfuß steht, lässt besser die Finger davon.

Gávros: Die ganz kleinen Anchovis werden im Ganzen knusprig frittiert und mit Kopf und Krallen gegessen. Häufig findet sich dieses günstige Gericht bei den Vorspeisen.

Kalamári und Kalamarákia: Die Tube des Kalmars wird für Tintenfischringe in schmale Scheiben geschnitten und frittiert. Handelt es sich um sehr kleine Exemplare (Kalamarákia), werden sie im Ganzen frittiert.



Magda füllt Zucchini Blüten



Gerade gefangener Oktopus hängt zum Trocknen auf der Leine

Kalamári jemistó: Eine Spezialität des Pílion ist die mit Reis und Kräutern oder mit Käse gefüllte Tube des Kalmars, die in einer Weinsauce gegart wird.

Mídia: Meistens werden Miesmuscheln in einer cremigen Sauce angeboten, aber es gibt sie auch überbacken.

Psarosoupa/Kakavía: In beinahe jeder Fischtaverne ist diese dicke Suppe mit Fisch und Gemüse im Angebot.

Soupiá: Die Tube der Sepia wird meist aufgeschnitten und gegrillt (psitó) oder gebraten (tiganitó).

Astakós (Hummer); **Garídes** (Garnelen); **Galiós** (Hundshai); **Glóssa** (Seezunge); **Kéfalos** (Meeräsche); **Pérka** (Flussbarsch); **Tónnos** (Thunfisch); **Tsipoura** (Dorade); **Xifias** (Schwertfisch).

Kréata – Gerichte mit Fleisch

Fleisch wird entweder als (Kalbs-) Hackfleisch in Aufläufen verwendet, lange im Ofen geschmort (sto fóurno), gegrillt (psíta) oder gebraten (tiganítá).

Agrióchiros: Besonders im Herbst und Winter steht in vielen Tavernen Wildschwein auf der Karte.

Biftéki: Die großen Hackklöpse werden manchmal mit Käse gefüllt.

Kefthédes: Meist kleinere Hackklöpse in Tomatensauce.

Moussakás: Kartoffeln, Auberginen und Hackfleisch werden geschichtet und mit einer Béchamelsauce überbacken.

Moschári kokkinistó: Kalbfleisch wird in roter Sauce so unendlich lange sanft geschmort, bis es fast von selbst zerfällt.

Pastízio: Makkaroniaufwurf mit Hackfleisch und Béchamelsauce überbacken.

Papoutsákia: Die „Schühchen“ aus halbierten Auberginen sind mit Hackfleisch gefüllt und überbacken.

* **Spetsofai:** Die Spezialität des Pílion schlechthin: Dünnschalige Paprika werden mit Würstchen und Zwiebeln geschmort, bis sie zusammenfallen und ganz weich sind. Man isst Spetsofai mit Brot.

* **Boubári:** Innereien, meist Leber, mit Reis, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen werden im Naturdarm wie Wurst gebraten oder gegrillt.

Arní (Lamm); **Brizóles** (Steaks); **Chirinó** (Schwein); **Katsíki** (Ziege); **Kimá** (Hackfleisch); **Loukánika** (Würstchen); **Paidhákia** (Lammkoteletts); **Moschári** (Kalb); **Kotópoulo** (Huhn); **Kounéli** (Kaninchen); **Lagós** (Hase).

Glyká – Desserts und Süßspeisen

In der Taverne kommt mit der Rechnung meist eine kleine Süßigkeit oder Obst vom Haus als Dessert. Dem Bedürftigeren sei ein Besuch in einem Café oder in einem Zacharoplasteio empfohlen. Auch beim Bäcker gibt es Süßes.

Galaktobourekó: Blätterteig mit dicker Vanille-Grieß-Creme gefüllt.

* **Glykó tou koutaliou (Löffelsüßigkeit):** Was der Pílion an Früchten hergibt, wird kandiert und dann mit Sirup auf einem Kaffeelöffel dargereicht. Zum griechischen Kaffee Pflicht, aber ohne Kaffee schmecken sie auch.

Halvás: Grieß wird ohne Milch gekocht und mit Zimt und Nüssen oder Mandeln gemischt. Zum Schluss wird er mit Sirup übergossen und in Rechtecke geschnitten.

Pagotó: Eis wird gerne zu Baklavá oder Sokolatópita gegessen. Aus einem Frappé macht eine Kugel Vanilleeis einen köstlichen Eiskaffee.

Pítes (süße Kuchen): Es gibt eine ganze Reihe göttlicher Kuchen, die nach dem Backen mit Sirup überträufelt werden. Das macht sie sehr saftig und ziemlich süß: **Baklavá** (Bätterteig mit Nüssen), **Mylópita** (Apfelkuchen), **Karydópita** (Walnusskuchen), **Portokalópita** (Orangenkuchen), **Kadaífi** (Engelshaar, d. h. aufgerollte, dünne Teigfäden mit Nüssen), **Reváni** (Grießkuchen).

Sokolatópita: Diese Torte braucht kein Sirup, sie ist auch so schon süß und saftig. Oft mit flüssiger Schokoladencreme überzogen.

Obst und Nüsse

In den verschiedenen Klimazonen der Berge wachsen Früchte aus den unterschiedlichsten Regionen Europas. Ein

paar Obstsorten des Pílion gibt es aber anderswo nicht.

Firíkia: Die kleinen Bergäpfel vom Pílion bleiben lange frisch. Manchmal werden sie auch in Sirup eingelegt.

Karydia: Der Walnussbaum ist beinahe ein Charakterbaum des Pílion. Walnüsse werden zum Joghurt oder zu Früchten gegessen, über Salate gestreut oder, in Sirup eingelegt, als Löffelsüßigkeit verzehrt.

Stafilia fráula: In den alten Hausgärten des Pílion ist die widerstandsfähige dunkelrote Erdbeertreube weit verbreitet. Sie wird gleich vom Strauch gegessen, zu Gelee oder zu Wein verarbeitet.

Souviá: Die orangeroten Früchte des Speierlings werden erst im späten Herbst reif und dann entweder zu Marmelade verarbeitet oder in Sirup eingelegt und als Löffelsüßigkeit gegessen.

Samboúkos: Aus den Früchten des Holunders werden Löffelsüßigkeiten hergestellt.

Achládi (Birne); **Aktinídio** (Kiwi); **Fráula** (Erdbeeren); **Karpoúzi** (Wassermelone); **Kástana** (Esskastanien); **Kerásia** (Kirschen); **Lotós** (Kaki); **Míla** (Äpfel); **Móusmoulo** (Mispeln); **Pepóni** (Honigmelone); **Portokáli** (Orange); **Stafili** (Trauben); **Síka** (Feigen).

Getränke

Kafé ellenikó oder Greek Coffee: Für den griechischen Kaffee wird das Kaffeemehl zusammen mit Zucker und Wasser in einem kleinen Kännchen aufgeköcht. Er wird immer ohne Milch getrunken. Man lässt ihn etwas stehen, damit der Satz auf den Boden sinkt, und man sollte nicht umrühren.

Frappé: Auch beim Frappé, dem geschäumten kalten Nescafé mit Eiswürfeln, wird der Zucker schon bei der Zubereitung mit dem Kaffeepulver vermischt. Frappé trinkt man auch mit Milch. In Cafés wird der Frappé auf Wunsch auch mit Eiscreme (me pagotó) serviert.

Petimézi – Apfelkraut

Äpfel werden im Pílion zu einer ganz besonderen Spezialität verarbeitet. Dafür werden sie so lange gekocht, bis sie ganz ohne die Zugabe von Zucker zu einem süßen, pechschwarzen, dünnflüssigen Sirup werden. Mit Petimézi kann man wunderbar gesund süßen, es schmeckt als Brotaufstrich, in der Salatsauce oder zu Pfannkuchen. Man kann es z. B. bei den Frauenkooperativen in Zagorá (→ S. 107) oder Portariá (→ S. 54) kaufen.

Cappuccino freddo und Espresso freddo:

Neuerdings wird gerne kalter Cappuccino oder kalter Espresso getrunken. Auch hier sollten Sie schon bei der Bestellung wissen, wie süß Ihr Kaffee sein soll.

Bei der Bestellung werden Sie gefragt, wie süß Ihr Kaffee sein soll: **skéto** oder **chorís sáchari** (ohne Zucker), **métrio** (mittelsüß), **glykó** (süß) oder **varý glykó** (sehr süß). „Mit Milch“ heißt **me gála**.

Filtro oder Americano: Wer es ganz traditionell mag, kann einfach einen Filterkaffee (Filtro) bestellen. Der kommt meistens in einer kleinen French-Press-Kanne. Dazu wird ohne weitere Nachfrage Zucker und Milch serviert.

Cappuccino, Latte Macchiato etc.: Und für Globalisten haben viele Cafés neuerdings Vollautomaten angeschafft, mit denen sich die auf der ganzen Welt verbreiteten Kaffeevarianten zubereiten lassen.

Limonade: In Tavernen und Cafés werden oft hausgemachte (spitikí) Limonaden angeboten. Eine besondere Spezialität ist die * **Spitikí Visináda** (hausgemachte Kirschlorneade). Sie besteht aus einem dicken Sirup mit Kirschen, der mit Eiswürfeln und Wasser aufgefüllt wird. Ebenso funktioniert die **Spitikí Lemonáda** (hausgemachte Zitronenlimonade).

Mit „Lemonáda“ ist immer Zitronenlimonade gemeint. Orangenlimonade heißt „Portokaláda“.

Tsai: Aus den vielen Kräutern des Pílion werden schmackhafte Tees bereitet, **Lindenblütentee** (Tília), **Kamillentee** (Chamomíli) oder **Pfefferminztee** (Ménta) gibt es in vielen Cafés. Am bekanntesten und beliebtesten ist aber wohl der **Bergtee** (Tsai tou Vounou), der nur in höheren Bergregionen wächst. Schwarzer und grüner Tee wird oft nur im Beutel angeboten.

Bírra: Durch und durch griechisch sind die oft angebotenen Lager-Biere **Vergína** aus Makedonien, **Nýmfi** aus Thessaloníki und das Pilsner **Mámos** aus Patras. In den letzten Jahren wurden kleine Brauereien gegründet, deren Biere man sich durchaus schmecken lassen kann. Aus Vólos kommen das IPA **Plástigga**, das auf dem Pílion fast überall zu haben ist, und die Biere der sehr jungen Mikrobrauereien Thessaliens, darunter das Golden Ale **Embárgo**, die IPAs **Pápa Neró** und **Molotóv** und das Stout **Frédfo Espresso**. Die „griechen“



Pink Lemonade von
Epsa aus Agriá ▲
Retsína der Firma Kamáres ▼



schen“ Biere Mýthos und Fix gehören heute zu den international agierenden Großbrauereien Carlsberg und Heineken, auch wenn sie noch in Griechenland gebraut werden.

Krasí (Wein): In und um Argalastí bauen mehrere Weingüter gute Weine aus. Testen Sie die Weine von **Pastítis** oder **Miléa**. Offen bestellt man **léfko krasí** (Weißwein), **rosé krasí** (Roséwein) und **kókkino krasí** (Rotwein) oder den geharzten **Retsína**.

Tsipouro: Nicht überall in Griechenland trinkt man Oúzo! Hier auf dem Pílion gehört Tsípouro zum Leben – wie übrigens in ganz Thessalien. Der Tresterschnaps mit ca. 40 Vol.-% Alkohol wird in kleinen Fläschchen à 4 cl serviert und ist meist mit Anisöl (me glykániso – „mit Anis“) aromatisiert. Dazu gibt es Eiswürfel, die man nach Belieben dazugibt. Schmilzt das Eis, färbt sich der Tsípouro wie Oúzo milchig weiß. Aber es gibt den Tsípouro auch pur. Man bestellt dann „chorís glykániso“ – „ohne Anis“. Tsípouro wird im Pílion zu jeder Gelegenheit getrunken und oft ersetzt er beim Essen den Wein.