



Die Sonnenterrasse wartet auf die ersten Gäste am Abend

## Essen und Trinken

Rhodos ist um eine Nuance variantenreicher als das übrige Hellas. Kräftige, nahrhafte Hausmannskost in einfachen Tavernen bekommt man überall, zudem spürt man bisweilen den Einschlag der italienischen und türkischen Küche – Bakláva, Fava bzw. Hummus oder Pastítsio sind kulinarische Andenken an die vielen Jahre unter fremder Herrschaft.

Wer griechische Restaurants im Ausland kennt, wird überrascht sein, wie vielfältig und köstlich das Essen hierzulande sein kann – dank frischem Gemüse, gutem Olivenöl und herzhaftem Schafs- und Ziegenkäse. Viele gastronomische Einrichtungen sind noch heute Familienbetriebe. Deshalb richtet sich die Auswahl der Gerichte nach dem eigenen Anbau bzw. nach dem, was gerade zu bekommen ist.

Restaurant (*Estiatorion*) und Taverne (*Taberna*) unterscheiden sich heute nur noch unwesentlich (früher war das Estiatorion das „bessere“ Lokal mit der größeren Auswahl), und nur noch selten stößt man auf eine *Psarotabérna*, ein reines Fischrestaurant. Süßigkeiten und Kuchen gibt es meist nur im *Sácharoplastion*, in der Konditorei. Eine Besonderheit ist das **Kafenion**: eine der wichtigsten Einrichtungen des sozia-

len Lebens in Griechenland. Es ist Dorfparlament, Stammlokal, Treffpunkt für Geschäftsleute, das zweite Zuhause. Meist besteht es nur aus wenigen Tischen und Stühlen in einem schmucklosen Innenraum und ein paar Plätzen an der Straße. Selbst heute finden sich hier ausschließlich Männer ein – bei Touristinnen macht man(n) aber eine Ausnahme.

Gegessen wird zu Mittag und zu Abend ca. zwei Stunden später als in Mitteleuropa. Ein griechisches **Abendessen** beginnt sogar oft erst um ca. 22 Uhr. Im Sommer gibt es oft bis Mitternacht noch Hauptgerichte – griechische Sommerabende sind lang. Denn wenn Griechen essen gehen, ist das ein Erlebnis: Der Tisch biegt sich unter der Last der bestellten Köstlichkeiten und selten werden die Teller wirklich leer – würde es doch bedeuten, dass man zu

wenig bestellt hat. Bestellt wird gemeinsam, und egal ob Vorspeise oder Hauptgericht – alles wird gleichzeitig gebracht und in der Mitte des Tisches platziert. Jeder bedient sich an den verschiedenen Tellern und auch die Bezahlung erfolgt gemeinsam, getrennte Kassen sind unüblich. Auch die Rhodier fahren gern am Sonntag „aufs Land“ und kehren in einer der traditionellen Tavernen ein. Beliebte Ausflugsorte sind Profiliá, Archángelos oder Psinthos.

Zwei Personen bezahlen für eine vollständige Mahlzeit mit Getränken mindestens 30 €. Obwohl das **Trinkgeld** üblicherweise im Preis inbegriffen ist, wird es mittlerweile auch in Griechenland erwartet. Es gibt aber keinen Richtwert wie beispielsweise in den USA. Bei schlechtem Service geben auch Griechen keinen Cent zusätzlich. Bei gutem Service lassen sie einfach ein paar Münzen auf dem Tisch liegen.

Die angegebenen **Preiskategorien** im Reiseteil des Buches beziehen sich auf die Hauptgerichte:

€	bis 15 Euro
€€	15 bis 20 Euro
€€€	20 bis 30 Euro
€€€€	über 30 Euro

Propos schlechter Service ... Leider gibt es auch auf Rhódos die typischen Touristen-Tavernen, die mit den Urlaubern ein schnelles Geld verdienen wollen. Wer beispielsweise in der Altstadt von Rhódos in einem der Restaurants rund um den Ippocratou-Platz (beim Brunnen) auf einen der vielen Kellner hereinfällt, die mit ihrer wilden Fuchtelei versuchen, neue Gäste auf ihre Terrasse zu locken, wird enttäuscht sein: mäßiges Essen und für das Gebotene schlicht zu teuer.

Spezialität einer jeden **Taverne** sind vor allem die variantenreichen Vorspeisen (*Mezédés*) wie gefüllte Zucchini-

blüten, Paprika mit Feta oder Oktopusbällchen. Hier bietet sich auch Vegetariern eine große Auswahl. Ebenso kleine Appetithappen wie Käsewürfel, Tomaten- und Gurkenscheiben, Scampi, Schnecken, Oliven, Melonenstückchen, Muscheln, kleine Fische und andere leckere Kleinigkeiten, je nachdem, was gerade günstig auf dem Markt zu haben ist.

Eine richtig gute Taverne erkennen Sie daran, dass frisch gekochte Tagesgerichte angeboten werden – etwa traditionelle Gerichte wie *Stifádo* (Fleisch Eintopf), *Kleftiko* (geschmortes Lamm) oder *Moussaká*. Meist wird noch frischer Fisch oder Fleisch vom Grill serviert.

Jede gute griechische Taverne hat ihre eigenen Rezepte und ihre ganz besonderen Leckerbissen – vor allem an Sonntagen gibt es Gerichte, die man nicht auf der Karte findet und die einiger Vorbereitung bedürfen. Eines darf nie fehlen: Brot – es ist das A und O einer Mahlzeit, selbst wenn ausreichend stärkehaltige Speisen wie Nudeln oder Kartoffeln bestellt sind. Auf der Rechnung wird es meist mit 1 oder 2 € berechnet, auch wenn Sie es nicht angerührt haben. Wer keine Brotbeilage wünscht, muss dies ausdrücklich bei der Bestellung sagen. In touristischen Gegenden wird aber mittlerweile vom Kellner auch schon häufig danach gefragt.

**Fischtavernen** sind reichlich vorhanden, aber von den Hunderten Fischrestaurants gibt es inselweit vielleicht noch zehn, in denen wirklich frisch gefangener Fisch aus dem Mittelmeer angeboten wird. Alle anderen beziehen ihren Fisch aus Aquakulturen bzw. greifen auf Tiefkühlware zurück. Der Oktopus, der vor der Taverne getrocknet wird, ist übrigens kein verlässlicher Indikator. Für manche Taverne ist er nur raffinierter Reklame.

Ein gutes Fischrestaurant erkennen Sie an einer frischen Auslage. Frischer Fisch hat klare Augen, hellrote Kie-

### Empfehlenswerte Tavernen

#### Leckere Auswahl an Vorspeisen

**Ta Petaladika**, Altstadt von Rhodos-Stadt: authentisch, variantenreich und kreativ, auch bei Griechen sehr beliebt, → S. 54.

**Drosia**, Theólogos: Auf der schattigen Terrasse am Dorfplatz gibt es eine große Auswahl griechischer Köstlichkeiten, → S. 129.

#### Fisch, Fisch, Fisch

**Stegná Kozas**, Stegná-Bucht: ein ganz besonderer Ort – fantasievolle Küche in bester Qualität mit Blick aufs Meer und mit Spektakel, → S. 79.

**Nireas**, Rhodos-Stadt: Dank des charismatischen Chefs Theodoros bewahrt dieser einstige Geheimtipp seine Qualität, → S. 53.

**Limanaki**, Kolímbia: Auf der Terrasse am Strand lassen sich auch viele Einheimische die gute Fischküche schmecken, → S. 71.

#### Wo traditionelle Küche gepflegt wird

**Artemida**, Psínthos: Die meisten Zutaten stammen aus dem eigenen Garten, sogar Liköre und Weine sind hier hausgemacht, → S. 69.

**Tsambikos**, Kolímbia: griechische Hausmannskost vom Grill in familiärem Ambiente, → S. 71.

**O Listis** („der Räuber“), Profiliá: exzellente Hausmannskost nach alten Familienrezepten, sonntags auch vom Grill, → S. 121.

**Platanos**, Lachaniá: ein echter Familienbetrieb, Salate und Gemüse liefert die familien-eigene Landwirtschaft, Spezialität: Pitaroudia. → S. 110.

#### Wenn es mal etwas Besonderes sein soll

**Restaurant Philosophia**, Pefki: Ein Sunset-Dinner auf der Terrasse am Strand gehört garantiert zu den Höhepunkten eines Rhodos-Urlaubs. Fantasievolle Küche und exzellenter Service haben allerdings ihren Preis, → S. 96.

**Mavrikos, Línδος**: Die feine griechische Küche ist auch bei Prominenten sehr beliebt, → S. 92.

men, glänzende Haut und unversehrte Schuppen. Stehen kombinierte Fischsteller auf der Karte, dürfen Sie auch stutzig werden: Oktopus, Shrimps und Fischfilet haben unterschiedliche Garzeiten und sollten auch als einzelne Gerichte serviert werden. Ein Fisch, der zehn Minuten nach der Bestellung schon servierfertig ist, kommt garantiert aus der Tiefkühltruhe.

### Besonderheiten der rhodischen Küche

Zwar ist die Küche auf Rhodos eher ländlich geprägt, jedoch lassen sich junge Köche immer mehr von der mediterranen Kochkunst inspirieren und geben

so traditionellen Rezepten einen Hauch Raffinesse.

Vor allem **Ziegen und Schafe** dienen als Fleischlieferanten, denn sie finden in der kargen Vegetation eine ideale Nahrungsgrundlage. Geschmorte Zickleinkeule oder Lamm aus dem Backofen in Kombination mit *Revithó* (Kichererbsen) oder *Jigantes* (Riesenbohnen) stehen nicht nur an Ostern auf der Speisekarte, sondern in den ländlichen Teilen der Insel auch am Sonntag. *Majirtsa* heißt die traditionelle Ostersuppe, die nach der Auferstehungsfeier am Karfreitag auf den Tisch kommt. Sie wird aus Kopf, Beinen und Innereien der Ziege gekocht und schmeckt leicht säuer-

lich. Vor allem am Wochenende wird in den ländlichen Tavernen rund um Psínthos oder Profilíá der Holzkohlegrill geschürt, dann gibt es *Paidákia*, gegrillte Lammkoteletts.

**Rind- und Schweinefleisch** muss zum großen Teil importiert werden. Die bergige Landschaft Griechenlands ist für Milchkühe, Rinder- und Schweinezucht kaum geeignet. Gehacktes Schweine- und Rindfleisch ist die Basis für die allseits beliebten *Keftédes* (auch: *Keftedákia*), Hackfleischbällchen. Sie werden oft nach alten Familienrezepten hergestellt und variieren durch unterschiedliche Gewürze und Kräuter – je nach Vorliebe des Kochs z. B. Petersilie und Kreuzkümmel. *Stifado*, der Klassiker unter den Fleischgerichten, stammt ursprünglich aus dem Orient. Das Fleisch (Rind oder Kaninchen) wird mindestens 1,5 Stunden in einer Tomaten-Zimtsauce zusammen mit möglichst kleinen Zwiebeln im Backofen geschmort und schmeckt auch aufgewärmt einfach köstlich. Gegrillte *Bauernwürste* auf Basis von grobem Schweinefleisch gibt es vor allem rund um Émbona. Unbedingt probieren sollten Sie *Juvétsi* (auch: *Giouvetsi*). Dafür werden reisförmige Kritharaki-Nudeln in einer saftigen Tomaten-Fleischsauce im Ofen geschmort und erhalten so ein besonders intensives Aroma. Traditionell wird Juvétsi mit Kalb- oder Lammfleisch zubereitet, es schmecken auch die Varianten mit Rind oder Huhn.

**Fisch** ist meist teurer als Fleisch, da die griechischen Fanggründe zum großen Teil leer gefischt sind. Rotbarbe (*Barboúnia*) gehört zwar immer noch zu den beliebtesten Fischen Griechenlands, ist jedoch auch in den hiesigen Gewässern selten geworden. Wolfsbarsch (*Lavraki*) und Dorade bzw. Goldbrasse (*Tsipoura*) stammen dagegen meist aus Aquakultur – sie ist billiger als der konventionelle Fischfang und bequem noch dazu, denn der Fisch gelangt portionsgerecht



## Die Garnelen von Sými

Warum die Tiere nach der Insel Sými benannt wurden, ist bis heute unklar, denn ihr Verbreitungsgebiet erstreckt sich in der südlichen Ägäis von der Insel Kálymnos im Norden bis zur kretischen Küste im Süden. Die Wassertemperatur ist dabei ein limitierender Faktor. Vor Rhódos fühlen sich die Krustentiere am wohlsten in den Küstengewässern vor Faliráki und LínDOS. *Plesionika Narval*,



wie sie wissenschaftlich genannt werden, leben versteckt auf felsigem Grund, weniger auf Seegras- oder Sandflächen. Nach einem Jahr paaren sie sich, die Brutsaison dauert von Mai bis Juli. Mit Hinblick auf den globalen Fischfang und die dramatisch niedrigen Fischbestände im

Mittelmeer kann man hier getrost von einem echten Regionalprodukt aus Wildfang sprechen. Die gefangenen Tiere landen fast ausschließlich auf griechischen Tellern, ihre Haltung in Aquakulturen wurde bislang nicht erprobt, was den traditionell arbeitenden Fischern sicher aus dem Herzen spricht. Gefangen werden die kleinen Tiere mit Booten zwischen 4 und 15 Metern Länge. Die größeren Boote legen zwischen 200 und 300 Fallen aus. Als Köder dient eine Paste aus Mehl, Wasser, Öl und Fisch. Die Fallen mit einer Maschenweite von 12 Millimetern werden je nach Fanggebiet in Tiefen zwischen 20 und 230 Metern ausgelegt. Zum Zeitpunkt des Fangs sind die Tiere zwischen 2,5 und 3 Jahre alt und werden noch auf dem Schiff per Hand weiterverarbeitet und eingefroren. Die Fangmethoden und die aufwendige Weiterverarbeitung erklären auch den verhältnismäßig hohen Preis, der für diese Delikatesse verlangt wird. Etwa 25 € kostet ein Kilogramm der begehrten Krustentiere auf dem Markt (und in der Taverne ca. 100 €). Allerdings sorgt die steigende Nachfrage nach den Sými-Garnelen auch zu einem vermehrten Druck bei den Fischern und geringeren Fangerfolgen. So ist der Fang während der Brutzeit von Mai bis Juli zwar verboten, es mangelt jedoch an Kontrollen. Die Fischerboote gehen oft in kleinen Häfen an Land und die Fischer sind nicht verpflichtet Statistiken zu führen. Ca. 50 Boote sind in der gesamten südlichen Ägäis für den Fang lizenziert, zwischen 10 und 20 % davon entfallen auf die rhodischen Küstengewässer.

Ein Forschungsteam um den ambitionierten Wissenschaftler Dr. Stefanos Kalogirou hat die Spezies näher erforscht und Szenarien entwickelt, um den Bestand der Tiere zu sichern. So hat er etwa herausgefunden, dass sich Weibchen eher im seichteren Wasser bewegen und man den Erhalt der Fische in dieser Umgebung somit fördern kann.

*Corinna Brauer*

in die Tiefkühltruhe. Auf den Speisekarten werden die Preise für Fisch (zumindest bei Spezialitäten) meist je Kilo oder je 100 Gramm angegeben und liegen unabhängig von dessen Herkunft zwischen 50 und 80 € pro Kilo. Die Marge bei Fisch aus Aquakulturen ist so für die Restaurants vergleichsweise hoch.

Gegrillte oder gebratene Schwertfischsteaks, *Ksifía*, finden sich auf fast jeder Fischkarte. Häufig zu finden ist auch die hausgemachte Fischsuppe, *Kakaviá*, die jedes gute Fischmenü eröffnet. *Marídes* sind knusprig gebackene Sardellen, die samt Gräten, Kopf und Schwanz gebacken werden.

Zu den einheimischen **Meeresfrüchten** zählen der Oktopus (*Chtapódi*), Seeigel (*Achinós*) sowie die Symp-Schrimps (*Garidaki simiako*). Garnelen (*Garídes*) stammen meist aus Aquakulturen. Austern, Meeresschnecken und verschiedene Muschelsorten werden importiert. *Oktopus* wird nachts gefangen, dann eine Stunde weichgeschlagen und zum Trocknen vor dem Haus aufgehängt. Oft kommt er gegrillt auf den Tisch (ohne Beilagen), mitunter auch gekocht. Bei den Vorspeisen findet man ihn als Salat in saurer Wein-Essig-Marinade oder als Oktopus-Bällchen. Nicht zu verwechseln ist er mit *Supjés* bzw. *Kalamári frésko*, einer Art „frischen Kalamari“, die gebraten auf den Tisch kommen und nichts mit ihren frittierten Namensvettern aus der Tiefkühltruhe zu tun haben.

Rote oder lilafarbene Seeigel sind essbar, aber bereits sehr selten. Aus ihnen wird ein besonderer Salat hergestellt, *Achinosalata*, der in Griechenland als potenzanregend gilt. In manchen Gegenden Griechenlands (z. B. Kreta) ist er schon ganz von den Speisekarten verschwunden, weil die Bestände bedroht sind.

Eine ganz besondere Spezialität auf Rhódos sind die *Sými-Garnelen*, die in guten Tavernen zu finden sind (→ Kasten links). *Garidaki simiako* sind klein

und knusprig, man isst sie mit der Schale. Sie sind so gut, dass sie fast pur serviert werden – in Olivenöl gebraten, nur mit etwas Salz und Zitrone gewürzt. Besonders lecker sind sie auch als *Shrimps Saganaki*, bei dem die *Sými-Garnelen* mit Feta überbacken werden – gesehen und probiert bei Kozas in Stegná.

Eine Besonderheit beim **Gemüse** sind die sog. *Pitaroudia*, gebackene Gemüsebratlinge. Jede Taverne pflegt ihre eigene Variante. Besonders gut und mit langer Tradition in den Tavernen rund um Afándou und Psinthos sowie in Vati und Lachaniá. *Dolmades*, gefüllte Weinblätter, bereichern jede Vorspeisenkarte. Sie sind entweder mit einer Tomaten-Reis-Mischung oder Hackfleisch gefüllt und werden mit einer Zitronen-Sauce serviert.

*Jemistá*, gefüllte Paprikaschoten und Tomaten, sind zwar ein griechisches Nationalgericht, jede Gegend hat jedoch ihre eigene Zubereitungsart. Auf Rhódos werden sie meist mit Hackfleisch gefüllt. Es finden sich mitunter auch rein vegetarische Varianten mit Reisfüllung. *Zucchini Blüten* ergänzen vor allem in der Sommerzeit zwischen Juni und August die Speisekarte. Sie werden auf Rhódos gern mit Feta gefüllt. *Melitzanosaláta*, Auberginensalat, kommt in verschiedenen Variationen auf den Tisch. Sie reichen von essig-sauren, gegrillten Auberginenstückchen mit Pinienkernen bis zu cremigen Pürees. Jede Taverne hat ihre eigene Interpretation. Am besten hat uns der Auberginensalat in der Taverne „O Listis“ in Profiliá geschmeckt. Dort kommt die zerkleinerte Aubergine in der ausgehöhlten Frucht in den Ofen und wird mit Feta verfeinert serviert. *Jijantes*, weiße Riesenbohnen, schmoren mindestens eine Stunde in einer Kräuter-Tomatensauce und schmecken auch kalt hervorragend.

Die Venezianer haben die *Kapern* auf die Insel gebracht. Auf Rhódos werden aber nicht nur die eingelegten Knospen

verzehrt, vielmehr wird aus den Blättern des Strauches, nachdem sie eingelegt wurden, ein Salat gemacht.

Bei den **süßen Spezialitäten** ist der türkische Einfluss unverkennbar. Neben den honiggetränkten Gebäckspezialitäten *Baklava* (Blätterteig mit Walnüssen) und *Kadaifi* (feine Teigfäden mit einer Füllung aus Mandeln oder Walnüssen) ist es auf Rhodos auch üblich zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten oder Taufen *Melekounia* zu backen – diese süßen kleinen Riegel bestehen aus Sesam, Mandeln und Honig, sind ausgesprochen gesund und werden auch gern als Willkommensgeschenk an Gäste überreicht. Traditionelles Ostergebäck sind *Koulourakia*. Diese kleinen runden Buttergebäckstücke werden mit Orangen verfeinert und schmecken daher nicht zu süß. Sie passen hervorragend zum Kaffee, eignen sich bestens als Zwischensnack auf einer Wanderung und sind in jeder Bäckerei auch außerhalb der Osterzeit erhältlich. Ein Relikt aus der türkischen Besatzungs-

zeit sind *Galatouboúreko*, ein unwiderstehliches Blätterteigdessert, das mit einer Vanille-Zimt-Milchcreme gefüllt ist. In jeder guten Bäckerei erhältlich, manchmal muss man explizit danach fragen, um noch ein Stück vom begehrten Kuchen zu ergattern.

Je nach Saison gibt es auch reichlich **Obst**. Zweimal im Jahr, im Frühjahr und im Herbst, können Orangen rund um Malóna geerntet werden, Melonen gibt es von August bis Oktober vor allem im Süden der Insel rund um Apollóna. Die Herbstzeit ist auch die Zeit der Weintrauben. Rund um Émbona sind dann die Rebstöcke gut bestückt. Viele Bauern verkaufen die süßen Trauben auf den Märkten in Rhodos-Stadt oder direkt von ihrem Pick-up. Ende September reifen auch die Granatäpfel in den ländlichen Gegenden der Insel. Es braucht allerdings Zeit einen Granatapfel zu schälen. Hier ein Tipp: Rollen Sie die Frucht zunächst auf dem Tisch hin und her, anschließend teilen sie sie in zwei Hälften. Die glatte Seite legen Sie

### Kapern: eine Hinterlassenschaft der Venezianer

Mit Ausnahme der Ionischen Inseln (Korfu, Zakynthos etc.) vor der Westküste Griechenlands haben die Italiener keine andere Inselgruppe so stark geprägt wie den Dodekanes. Die Hinterlassenschaften sind auch kulinarisch. Es waren die Venezianer, die die Kapern auf die Insel brachten. Die eingelegten Blütenknospen des anspruchslosen Kapernstrauches (*Capparis spinosa*) gehören zum festen Bestandteil der rhodischen Küche. Kapern – berühmtes Produkt von Sizilien und den Liparischen Inseln – gedeihen an den heißen, felsigen Küsten hervorragend. Der Strauch wächst wild, ist ungefähr 1 m groß und bringt nur maximal 3 kg pro Pflanze. Noch immer werden die Knospen in Handarbeit gelesen. Jedoch auf Rhodos stehen im Gegensatz zu Italien nicht die Knospen im Mittelpunkt, sondern der zarte, obere Teil der bis zu 4 m langen Zweige. Beim Pflücken werden die Dornen entfernt und dann heiß gewässert. So verlieren sie einen Teil der Bitterstoffe. Anschließend werden die Zweige in der Sonne getrocknet, gesalzen und in einem Glasbehälter in Weinessig eingelegt. Die Kapernzweige haben zwei Funktionen: Zum einen als Vorspeise, zum anderen als Salatbeilage. Der Echte Kapernstrauch ist nicht leicht zu erkennen. Am besten lässt er sich im Mai oder Juni identifizieren. Denn dann tragen die dornigen Zweige mit den rundlichen, blau-grün bereiften Blättern zierliche, weiß-rosa Blüten.

in eine Schüssel und entfernen dann die Schale, sodass die roten Samen wie von selbst in die Schüssel fallen. Die Früchte der vor allem im Süden der Insel vorkommenden Erdbeerbäume werden zu leckeren Likören und Marmeladen verarbeitet (→ Kasten S. 70).

## Getränke

Traditionell ist **Wasser** (*neró*) das wichtigste Getränk und wurde früher üblicherweise im Restaurant zum Essen gereicht. Das wird jedoch immer seltener, obwohl das Leitungswasser auf Rhodos bekömmlich ist. Viele Griechen halten es für eine Verschwendung, eine ganze Karaffe voll Wasser (wegen der besseren Verdaulichkeit fast immer ohne Kohlensäure) auf den Tisch zu stellen, die die Touristen dann – wenn überhaupt – nur halb austrinken. Überall können Sie jedoch Mineralwasser erhalten.

Wenn man den typischen griechischen **Kaffee**, ein starkes, schwarzes Mokka-Gebräu in winzigen Tassen, bekommen will, muss man ausdrücklich *Kafé ellinikó* oder „Greek Coffee“ verlangen. Die Griechen haben sich an die Ausländer schon so weit gewöhnt, dass sie ihnen im Zweifelsfall immer Nescafé mitteleuropäischer Art servieren, wenn „Kaffee“ gewünscht wird. Eine erfrischende Nescafé-Variante ist der *Kafé frappé* mit Eiswürfeln.

**Kafé ellinikó:** *éna elafí kafé* = leicht; *métrio* = mittelstark, mit Zucker; *varí glikó* = sehr süß; *skéto* = ohne Zucker; *varí glikó me polí kafé* = sehr süß und sehr stark.

**Nescafé:** *sestó* = heiß; *frappé* = kalt (schaumig aufgeschlagener Eiskaffee); *skéto* = schwarz; *me sáchari* = mit Zucker; *me galá* = mit Milch.

Nicht zu unrecht sind die Rhodier stolz auf ihren **Wein**. Genießen ihre Weine bei Kennern doch einen guten Ruf. Tatsächlich kann sich die Ernte aus den Weingärten der Insel sehen lassen. Ein



Traditionelle Süßigkeiten mit Honig und Mandeln

Garant für Top-Weine sind die Initialen VQPRD, die für „vin de qualité produit aux regions déterminées“ stehen. Dieses Prädikat bekommt ein Winzer nur, wenn er auf einer Fläche von 1000 qkm nicht mehr als 800 kg Trauben erntet.

Ein hervorragender und dennoch preiswerter Wein ist der *Ilios*: ein rhodischer Weißwein aus Trauben, die von den Einheimischen *Athiri* genannt werden und am Fuß des Attáviro bei Émbonas wachsen (→ S. 154). *Chevalier de Rhodes* ist ein exzellenter, trockener Rotwein, der aus der Mandilari-Traube im Nordwesten der Insel hergestellt wird und den bereits die Kreuzritter zu genießen wussten. Erfrischend im heißen Sommer ist stets auch ein kühler

*Villaré*, der aus den Athiri-Trauben rund um Émbona gewonnen wird. Bekannt ist Rhódos auch für seine Süßweine und vor allem für Sekt (im Champagnerverfahren aus der Athiri-Traube gewonnen), der auf dem griechischen Markt Kultcharakter hat.

Auch *Retsína* wird auf Rhódos gerne getrunken. Warum der Wein geharzt wird, darüber gehen die Meinungen auseinander. Ein Grund ist wohl, dass Harz Konservierungseigenschaften hat. Bereits vor 3000 Jahren wurde dem Wein Harz beigegeben. Aber das Verfahren hat noch andere Vorteile: Zum einen ist der etwas säuerliche Geschmack durstlöschend und zum anderen behaupten *Retsína*-Fans steif und fest, dass Harz

das Aroma des Weines verfeinert, so absurd das auch klingen mag. In ländlichen Regionen sagt man dem geharzten Wein Heilwirkung nach. Wie auch immer, die Griechen stehen zu ihrem *Retsína*. Man trinkt ihn hauptsächlich zum Essen, oft verdünnt mit Wasser.

Aber auch das **Bier** wird immer beliebter, obwohl es in Hellas nur Massenware der internationalen Bierkonzerne gibt. Vor allem tagsüber, gerade beim Mittagessen, wird jenes Getränk, das der bayerische König Otto I. vor gut 100 Jahren in Griechenland einfuhrte, öfter bestellt als der klassische *Retsína*. Die europäischen Brauereien haben sich darauf eingestellt. Heute dominieren vor allem die internationalen Brauereikonzerne wie Heineken oder Carlsberg den griechischen Markt. Wer ein griechisches Bier probieren will, landet unweigerlich bei *Mythos*, dem bekanntesten und beliebtesten Bier Griechenlands. Die ebenfalls zur Carlsberg-Gruppe gehörende *Mythos*-Brauerei befindet sich auf dem griechischen Festland in der Nähe von Thessaloniki und ist die zweitgrößte Brauerei Griechenlands. Von dort wird das nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraute Bier in 40 Länder exportiert.

**Souma** ist die rhodische Art des Grappas. Der Tresterschnaps wird u. a. in den Bergdörfern Émbonas und Sianá (→ Kasten S. 156) hergestellt. Aber auch im Süden von Rhódos im Dörfchen Istrios wird im Herbst *Souma* gebrannt (→ Kasten S. 121).

**Ouzo** aus Rhódos schmeckt besonders intensiv, hat er doch ein paar Prozent mehr Alkohol als der in den Gaststätten üblicherweise ausgeschenkte Anischnaps. In Griechenland serviert man ihn vor dem Essen, im Sommer auch gern gemischt mit kaltem Wasser und Eiswürfeln und begleitet von einigen Vorspeisen, sog. *Mezédes*. Auf Rhódos beliebt ist vor allem der Ouzo Nr. 13.



Weintrauben – süßes Vergnügen im Herbst