



ZWISCHEN GESTERN UND HEUTE

Die Altstadt von Rhodos-Stadt
gehört seit 1988 zum
UNESCO-Weltkulturerbe

besuchen wir „To steno“ in Rhodos-Stadt für Mini-Shrimps von der nahegelegenen Insel Symi („Garidaki Simiako“), frittierte Zucchini-Blüten („Kolokitha Anthi“) und Oktopus („Xtapódi“), der in der Sonne zart gegart und auf den Grill gelegt wird.

Lieber Fleisch? Im „Niohori“ serviert die Familie von Enkel bis Urgroßmutter Fleischbällchen „Keftedakia“, Schweinekotelett „Brisola“ mit frischer Zitrone und Griechenlands heimliches Lieblingsgericht, Nudeln in Hackfleischsoße mit Zimt („Makaronia me Kima“). In der Metzgerei gegenüber weiß Besitzer, Fleischlieferant und Sohn Kostas über jedes Tier genau Bescheid.

Die Klassiker Souflaki-Spieß oder Gyros probiert man einfach in einer der über die Stadt verstreuten Buden. Und beteiligt sich an dem liebevoll gepflegten Streit, welche die beste ist. Frisch Gefangenes aus dem Meer? In der Fischhalle „Aegean“ liegen fertig zubereitete Speisen und rohe Meeresfrüchte aus.

In der Tassos-Bucht lässt man sich im oder am Wasser aus der Strandtaverne gegrillte Auberginen mit viel Knoblauch und Joghurt („Melitzanes tiganites“) und frittierte Kartoffelstücke („Patates“) bringen. Dazu eiskaltes Bier („Mythos“, „Fix“ oder „Magnus“) im gekühlten Glas, an dem das Kondenswasser in der Sonne hinabperlt.

Die Wälder bieten leichte Abkühlung, und den höchsten Berg hinauf gekurvt, warten im „Bakis Brothers“ in Embona gefüllte Weinblätter („Dolmades“) mit Pfefferminze, Fleischgerichte und Weine aus Rhodos. Sie sind müde von der Hitze und Fahrerei? Dann ist es Zeit für eine Pause in der Ladiko-Bucht an der Strandbar mit einem „Freddo Espresso“. Die griechische Erfindung ist das inoffizielle Nationalgetränk: doppelter Espresso auf Eis. Ungeübte Kaffeetrinker sollten vorsichtig sein: Meine erste hellenische Erfahrung mit Koffein begann um drei Uhr nachmittags und endete in der Morgendämmerung.

TIPPS

Tavernen-Adressen

To steno, Agion Anargiron 29, 85100 Rhodos, Tel.: +30-22410-35914

Niohori, Ioanni Kazouli 29, 85100 Rhodos, Tel.: +30-22410-35116

Bakis Brothers, Epar. Odos Kalabardas-Embona, 85108 Embona, Tel.: +30-22460-41442, Öffnungszeiten variieren je nach Saison.

Gut zu wissen

Auch touristisch aussehende Tavernen servieren oft sehr gutes Essen. Die Konkurrenz ist groß und die Qualität dementsprechend gut.

Ouzo trinkt man während des Essens, nicht danach.

Das Bier „Fix“ ist nach altem bayrischem Rezept für Helles gebraut. „Mythos“ und „Magnus“ entsprechen ebenfalls einem untergärigen Hellen.

Wer Extrakilos lieber als Übergepäck statt als Bauchspeck heimzuschleppen, bedenke stets die griechische Gastfreundschaft. Ergo: bei Sättigungsgefühl den Teller nicht blank essen! Sonst wird nachgefüllt, Gegenwehr sinnlos. Dass Portionsmengen exakt ausreichen, halten Griechen für unwahrscheinlich. Nur Reste beweisen, dass nichts mehr reinpasst. Im Extremfall trägt die Schwiegermutter ganze Menüs verpackt ins Auto.

Aber warum spielt Essen in Griechenland eine so große Rolle? Keine Ahnung. Wer in einer Strandtaverne nach dem Schwimmen sonnenmüde die hellenischen Leckereien vertilgt, denkt wenig an kulturelle Hintergründe. Nur die Waage wünscht eine Stellungnahme. ■



FRAUKE GANS

verliebte sich vor 15 Jahren erst in Dimitris und gleich danach in die griechische Küche. Seitdem pendelt die Familie zwischen Rhodos und Deutschland.