

Am Anfang ist man erst mal verwirrt. Möchte man die griechische Landessprache lernen, legt man bereits während der ersten Lektionen gedanklich zwei Kilo zu. Ich wollte mich unterhalten können – warum glauben die Autoren des Lehrbuchs, ich müsse griechische Speisekarten auswendig lernen?! Kopfschütteln über dem Vokabelheft. Dazu etliche Übungen zur Aufforderung „Setz dich!“: am Mittelmeer scheinbar eine viel benutzte Phrase. Verwunderung, bis ich nach drei Stunden Flug auf die Schwiegermutter in Rhodos treffe. Viele Küsse und die mir inzwischen vertraute Vokabel: „Kátse“, ich solle mich setzen – danke, Lektion zwei. Ein Holztisch vor Pinienwaldkulisse, beladen mit Leckereien aus meinem Griechischbuch: Hackfleischnudelauf „Pastitsio“, Bauernsalat „Xoriatiki“ mit dem Rhodos-Extra Kapern und „Karpouzi“ (Wassermelone, gelernt ist gelernt). Wir sitzen auf blau gestrichenen Baststühlen und führen während des Essens ausgiebige Gespräche zu Rezepten und Tavernen.

Griechenland denkt in Mahlzeiten. Frisch eingebettet in eine hellenische Familie, wächst diese Gewissheit täglich und mit jedem Fest. Überzeugendes Beispiel: „Kathara Deftera“, der saubere Montag, wenn im Land Tausende Drachen in den Himmel steigen. Am Boden picknicken Familien – wir am Afandou-Strand – mit zahllosen Schüsseln Fischrogenpaste „Taramosalata“, Oktopus „Xtapódi“, „Lagana“ – einem Brot, nur gebacken für diesen Tag – und Dutzenden weiteren Gerichten. Grund für das Festmahl: der Beginn der Fastenzeit. Fleischentzug gilt als ausreichende Buße und muss mit mediterranen Leckereien kompensiert werden. Ich faste mit Inbrunst.

Selbst auf kürzesten Inlandsflügen werfen Stewardessen in griechischen Fluglinien Passagieren eilig Erdnüsse oder Kuchenstücke zu. Eine halbe Stunde ohne Mahlzeit auf



DER MANDRAKI-HAFEN

wird von Hirsch und Hirschkuh auf zwei Säulen bewacht – sie sind die Wappentiere von Rhodos

griechischem Boden, der See oder im Luftraum? Das kann nicht sein. Gastfreundschaft und Essen sind zwei der wichtigsten Bestandteile der Gesellschaft und bedeuten unter anderem: Niemand darf hungrig bleiben! Mit Betreten des Landes habe ich permanent einen Löffel im Mund.

Grundsätzlich ist das ein angenehmer Zustand. Er kollidiert nur zuweilen mit der deutschen Ideologie zur Ernährung des Nachwuchses. Während Schwiegermutter Kekse für süßliches Brot hält, fahre ich meine konstant brüllenden Kinder zehn Kilometer nach Hause, weil sie den Supermarkt ohne Schokolade verlassen. Kein Problem für die Kurzen, wenn ihnen zu Hause bei Öffnen der Autotür die Nachbarin mit der Frage „Was ist denn los?“ tröstend Schokolade in die Hand drückt. Auch die traditionellen Törtchen als Mitbringsel bei Einladungen, die Besucher aus Zuckerbäckereien in Schachteln davontragen, erfüllen das Kalorienoll eines Erwachsenen für eine Woche.

Ansonsten bedeutet griechisches Essen: alles, was das Land zu bieten hat – in Olivenöl. Lecker und gesund. Da viele der Feiertagsrezepte Familienangelegenheit sind, stehen sie selten auf Speisekarten. Wer keine griechische Verwandtschaft zur Hand hat, kann auf Einladungen hoffen – oft reicht ein neugieriger Blick – oder selbst kochen. Zu meinem Glück beherrscht mein Mann die alten Rezepte. Und wer einer griechischen Großmutter sein Lieblingsessen verrät, wird es wöchentlich serviert bekommen. Für mich heißt das: „Kotosoupa“, griechische Hühnersuppe mit eingerührtem Ei und Zitrone.

Ohne Einladung schlemmt man sich durch die Tavernen der Insel und probiert lokale und Familienspezialitäten der Wirte. Schmeckt das besser als bei Schwiegermutter? Das darf ich nicht sagen. Aber haben wir Lust auf Externes,

1. LÄUFT! Auf vieles können Griechen verzichten – aber niemals auf gutes Olivenöl. **2. „PAREA“** nennen es die Hellenen, wenn man sich abends zum gemeinsamen, fröhlichen Essen trifft. **3. DER WÄCHSTE SNACK** ist nie weit entfernt, wie hier in der Ladiko-Bucht. **4. XTAPÓDI** Krake wird gegrillt, gekocht oder kalt als Salat serviert.