M Lifestyle
Das Münchner Lifestylemagazin

**GRIECHENLAND** Alónissos

# Rasendes Verlangen nach süßen Schnecken

*Text: Aleksandra Majzlic; Fotos: Stefan Ziemba*

**Im Ort Stení Vála auf der Sporadeninsel Alónissos räumt eine Großfamilie mit Vorurteilen auf und nimmt Naschkatzen auf die Schippe. Die Heldinnen am Herd halten Traditionen hoch, erfinden den Eiskaffee neu und ebnen Auswanderwilligen den Weg in die Zukunft.**

Katinas Grinsen wird breiter und breiter, als sie ihre Gäste beobachtet. Genüsslich verdrücken die beiden ihre Blätterteig-Schnecke, genannt Tirópita. Plötzlich prustet Katina los. Ihre Augen verengen sich zu Schlitzen. Ihr Busen wogt, ihr Oberkörper schüttelt sich. Sie beugt sich weit nach vorne, haut mit den Händen auf ihre weiße Schürze. Nun purzelt ein Wortsalat aus dem Mund der Griechin – in ihrer Muttersprache. Silben gehen auf die Deutschen nieder, so heftig wie prasselnder Regen. Dazu klopft die Belustigte den Verdutzten kräftig auf die Schultern, sodass sie sich fast verschlucken, beim Beißen in das teigige Kunstwerk. Katina ruft ihre Tochter herbei, wiederholt den Mini-Monolog.

Hariklia übersetzt lachend: „Wenn euch das so gut schmeckt, bringt ihr bald fünf Kilo mehr auf die Waage. Wenn ihr wieder in Deutschland seid, denken dort alle bestimmt, in Griechenland ist ja alles da. Da müssen wir den Griechen ja kein Geld mehr geben.“ Die Angesprochenen stimmen ein in den griechischen Gelächter-Chor. Und mehr und mehr Gäste im Ikion Café in Stení Vála verstärken ihn. Denn sie haben sich längst den Witz zugeflüstert, in ihrer jeweiligen Sprache.

Der kleine Ort Stení Vála auf Alónissos ähnelt in der Form ein wenig dieser Blätterteig-Schnecke – von der kurvenreichen Straße am Hang aus betrachtet. Rote Dächer und weiße Fassaden blitzen aus dem üppigen Grün hervor. Fischerboote und Jachten dösen an der Promenade, warten auf ihren nächsten Einsatz.

Stení Vála ist ein Hort der Muße auf der Insel der Nördlichen Sporaden. „Langsam, langsam!“, bekommen die Touristen hier oft zu hören. Und die Lust, sich einem festen Terminplan unterzuordnen, tendiert auf dem Eiland gegen null. Laden Einheimische jemanden ein, sagen sie nur: „Komm heute Abend irgendwann vorbei.“

2500 Einwohner zählt Alónissos, 40 davon leben in Stení Vála. Katina Theodorou und ihr Mann Nikos starteten hier 1965 ihren Betrieb. 23 Jahre später übernahm Tochter Hariklia die Geschäfte. Sie arbeitet im Café, im Supermarkt nebst Souvenirshop und managt ihr Ikion Diving Centre.

Katina und Hariklia sind auf Alónissos geboren. Die Mutter hat die Insel niemals für längere Zeit verlassen. Anders die Tochter: Sie hat einige Jahre in Athen verbracht, ehe es sie zurück nach Stení Vála zog.

Hariklia blickt hinüber zu ihrem Motorboot, mit dem ihre Tauchlehrer täglich hinausfahren. Der Wellengang schubst es gerade an. Munter torkelt es hin und her und tritt damit in Wettstreit mit der Jacht. Die Majestätische in Weiß lässt sich nur widerwillig ein Stück weit anschieben. Genussvoll misst Hariklia mit den Augen jeden Zentimeter dieser Szenerie ab und konstatiert: „So eine Lebensqualität wie hier habe ich nirgendwo sonst gefunden.“

Im Ikion Café setzen sich die ersten Hungrigen auf die griechisch blauen Stühle. „Tirópita, zwei Stück!“, ruft Hariklia ihrer Mutter zu. Katina läuft in die Küche, schnappt sich ein schmales Holz und walkt damit die Teigmasse, bis sie kreisrund und flach vor ihr liegt. Dann träufelt sie geriebenen Fetakäse darauf, benetzt die Ränder mit Öl und rollt den Teig zur Schnecke zusammen. Vorsichtig hievt sie das Teil in die mit Öl gefüllte Pfanne, lässt es frittieren. Es riecht nach Schafskäse und Öl.

Früher war die Tirópita das Essen der Armen, denn die Frauen hatten meist alles zu Hause, was man dafür benötigt. Und die Männer konnten den Fladen gut einpacken und zur Arbeit mitnehmen. Von fünf Uhr morgens bis zwei Uhr nachts arbeitet Katina täglich – auch in der Nebensaison. Urlaub kennt sie nicht. Denn zu tun gibt es immer etwas, egal ob im Gemüsegarten oder im Café. „Viele Nordeuropäer denken ja, dass wir Griechen auf der faulen Haut liegen“, sagt Hariklia grinsend, biegt den Oberkörper nach hinten, verschränkt die Arme hinter dem Kopf, als würde sie auf einem Liegestuhl fläzen: „Aber ihr seht, das stimmt nicht.“

Tür an Tür mit Katina, Nikos und Hariklia lebt Katinas Schwester Tassia Malamateniou mit ihrer Familie. Die große Verwandtschaft garantiert nicht nur wirtschaftliche und soziale Sicherheit für jeden – mehr noch: Die Menschen auf Alónissos arbeiten gerne mit den Ihrigen zusammen. Von ihrer Mutter haben Katina und Tassia die Zauberkunst der Zubereitung traditioneller Spezialitäten erlernt.

Die Insulaner lieben als Vorspeise beispielsweise griechischen Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebelringen und einer Scheibe Schafskäse sowie den Knoblauchjoghurt Tsatsíki mit Zwiebeln und Gurken. Gýros kaufen sich die Griechen eher an einer Bude, im zusammengerollten Fladen zum Mitnehmen. Die Menükarten preisen dafür Souvláki, Lamm, Huhn und Hammel an. Zu den Favoriten zählen zudem Hummer, Langusten, Garnelen, Seezunge, Kalamari und Oktopus. Und zum Finale verwöhnen die Wirte ihre Gäste beispielsweise mit frischem Schafsjoghurt mit Honig.

„Man findet hier bei uns keine Haute Cuisine, aber wirklich gutes Essen mit regionalen Zutaten“, verkündet Hariklia stolz. Tassia wendet sich gerade dem Herd zu. Mit einem Löffel rührt die Besitzerin der Taverne Tassia's Cooking in einer Spaghettimasse, vorsichtig, damit die Flusskrebse darin keinen Schaden nehmen. Nebenbei doziert sie, Hariklia übersetzt: „Die Nudeln nehmen schon beim Kochen den Geschmack der Krebse an, deshalb geben wir alles in einen Topf.“

Auf Tassias Speiseplan steht auch Moussaká, ein Auflauf aus Kartoffeln, Hackfleisch und Auberginen. Nikos öffnet den Ofen, fächelt sich den Kartoffelduft zu und zieht einige Tongefäße heraus. Dann nimmt er Tassia den Topf ab und lässt den Nudelhaufen nebst Schalentieren behutsam auf den Teller gleiten. „Man merkt gleich, dass er nicht hier geboren ist. Er ist der einzige Mann, der hier in der Küche arbeitet“, scherzt Hariklia und stupst Nikos von der Seite an, dieser grinst in seinen Bart hinein. Die Schwestern Katina und Tassia brechen gleichzeitig in lautes Gelächter aus. Tassias Schwiegersohn stammt aus Thessaloníki – für die Menschen in Stení Vála ist das eine weite Entfernung. Feixend meint Hariklia: „Er ist unser erotischer Einwanderer, denn er kam hierher und war gleich Feuer und Flamme für meine Cousine.“ Nikos schmunzelt, während er verschämt zu Boden blickt.

Nach dem Besuch bei ihrer Schwester zieht sich Katina wieder in den Garten ihres Cafés zurück, setzt sich hin, streckt die Beine aus. Die Frau mit dem straff zurückgekämmten grauen Haar will nur kurz verschnaufen, bevor sie sich wieder an den Herd stellt. Ihre Schürze nimmt sie deshalb gar nicht erst ab. Langsam greift die Griechin nach drei kleinen Eiswürfeln in einer Schale, lässt sie in ihre Mokkatasse plumpsen. Dann schwenkt sie ihr Porzellangefäß hin und her. Leise klirren die gefrorenen Stücke darin, tauchen immer wieder auf aus dem schwarzen Kaffee. Immer kleiner werden sie, lösen sich schließlich auf in dem heißen Gebräu. Genüsslich nimmt sie einen Schluck von ihrem speziellen Eiskaffee, schließt dann die Augen für einen Moment, gibt sich ganz der Stille hin.

Der Ruhepol in Mittelgriechenland lockte schon vor Jahrzehnten die ersten Immigranten an. Heute leben 120 Ausländer ständig auf  Alónissos – vor allem Deutsche, Engländer und Italiener. Aus diesen drei Ländern sowie aus Österreich, Holland und Belgien reisen auch die meisten Urlauber an. Der Tourismus pusht die Wirtschaft. Auch wenn aufgrund der Krise immer weniger Landsleute auf der grünen Sporadeninsel ihre Ferien verbringen – diese Einnahmequelle droht nicht zu versiegen, ganz im Gegenteil: Künftig werden mehr Israelis, Russen, Kroaten und Serben mit den Fähren von Vólos oder Skiáthos zum Hafen in Patitíri schippern, davon gehen die Einheimischen aus.

Stammgäste in Stení Vála fragen nach ihrer Ankunft oft, ob alles noch so ist, wie es immer war. Eine Urlauberin zeigte sich enttäuscht, dass der Ort auch über Internetzugang verfügt. „Die wollen am liebsten, das wir auch noch ohne Strom leben“, bemerkt Hariklia belustigt: „Aber wir können doch in unserer Entwicklung nicht stehenbleiben.“ Und dann gibt es noch jene, die mit dem Gedanken spielen, irgendwann für immer zu bleiben – wie das nach Katinas Blätterteig-Schnecken süchtige Paar. Einzig die Job-Sorge lässt die Deutschen noch ein wenig zögern, wie sie bekennen. Hariklia kann derartige Bedenken ganz schnell zerstreuen. Sie lässt den Blick schweifen, vom Ikion Café, hinüber zum Supermarkt und dann zum Restaurant ihrer Tante und stellt fest: „Arbeit gibt’s hier immer. Wir finden schon das Richtige für euch.“

*Ikion Group: Ikion Diving Centre, Unterkünfte, Café-Restaurant, Supermarkt, Souvenirshop, www.ikiongroup.com*

**Dufte Delikatessen von der Ikos Frauen-Kooperation**

Jeden Tag das gleiche Spiel: Man sieht Leute, die sich die Nase an der Fensterscheibe vom Ikos-Laden in Patitíri platt drücken. Sie scheinen wohl noch zu überlegen, ob sie der Versuchung, Süßes zu vertilgen, widerstehen sollen. Vergeblich ist die Mühe. Sie können keine Charakterstärke beweisen. Sie betreten also den Laden in dem Hafenort auf Alónissos. Schon dringt der Duft nach Mandeln, Zimt, Honig und Sirup aus der Backstube zu ihnen. 25 Frauen gehören zur 2000 gegründeten, preisgekrönten Ikos-Vereinigung – darunter auch Katina Theodorou. In dem schmucken Geschäft treffen sich regelmäßig acht Backexpertinnen. Sie krempeln die Ärmel hoch, ziehen sich Häubchen und Handschuhe über und beginnen sorgfältig ihre Plätzchen zu formen. Besonders begehrt bei Hochzeitsgesellschaften: Amigdalotá, eine Art Marzipan aus frisch gemahlenen Mandeln und Fett, in Puderzucker gehüllt. Außerdem bieten sie Nudeln, Oregano, Pfefferminze, Basilikum, Marmelade, Honig, Likör und Seife zum Verkauf an – alles selbst gemacht, versteht sich. „Wir alle haben die Bräuche und Rezepte von unseren Müttern und Großmüttern übernommen“, so Nina Drosaki, Präsidentin der Kooperation.

**ANREISE**
Flug nach Vólos oder Skiáthos
Von dort Fährverbindungen nach Alónissos
*www.alonissos.gr/en/home (auch in englischer Sprache)*

**Buslinien auf der Insel**
von Patitíri zur Altstadt und nach Stení Vála. Alónissos Trans bringt die Urlauber zu einigen Stränden (Informationsstand am Hafen von Patitíri)

TIPPS:

**Four Seasons Hotel, Stení Vála**
**(Drei Sterne plus)**
2011 von der Familie Malamateniou eröffnet
Für Liebhaber der Stille und Behaglichkeit
Üppiges Frühstücksbuffet, Pool (Foto)
*Informationen erhältlich über*
*www.ikiongroup.com*
*(auch in englischer Sprache)*

**Ikion Studios und Zimmer, Stení Vála**
Vermietet von Hariklia Theodorou
Balkone mit Meerblick
*Informationen erhältlich über*
*www.ikiongroup.com*
*(auch in englischer Sprache)*