



Tavernen am Marktplatz von Kardhamila

Essen und Trinken

Die Nähe zum türkischen Festland und damit zur Kultur und den leiblichen Genüssen des Orients hat die Küche auf Chios stark beeinflusst. Auch im kulinarischen Alltag haben die verschiedenen Herrscher der Insel ihre Spuren hinterlassen.

Zwar werden auf Chios alle typisch griechischen Gerichte angeboten, aber oft durch orientalische Gewürze verfeinert. Die Insel bietet wegen ihres sauberen Wassers Fischen und Krustentieren einen geschützten Lebensraum – was die Freunde maritimer Genüsse freuen kann. Neben den auch bei uns bekannten griechischen Fleischgerichten bieten die Speisekarten auf Chios vor allem Variationen verschiedener Schmorgerichte mit Kaninchen- oder Ziegenfleisch.

Das Angebot reicht vom griechischen Fastfood-Laden bis zum gehobenen Restaurant. Dabei ist die Vielfalt der Lokale in der Inselhauptstadt am größten. Aber vor allem die kleinen Dorftavernen überraschen den Besucher mit ihren Spezialitäten. Während im alten Basar der Hauptstadt kleine Lokale vorwiegend die Einheimischen anlocken, bieten die Lokale an der Hafensperrmauer ein touristisch orientiertes Speisenangebot – hier findet sich etwas für jeden Geschmack und Geldbeutel. In Touristenorten wie Karfas, Komi und Lithi erwarten den Besucher vor allem große Restaurants, in denen man während der Hochsaison durchaus mal auf einen freien Platz warten muss. In diesen Tavernen orientiert sich das Angebot an den Geschmäckern und Vorlieben ausländischer Touristen. Dagegen wird man im Landesinneren oder in kleineren Fischerdörfern in den Familien-Tavernen noch von Mutter oder Oma bekocht, während der Hausherr bedient. Die Preise für das Essen auf Chios sind, vor allem in ländlichen Lokalen, immer noch günstig. Eine Mahlzeit mit Vorspeise, Hauptgericht, Brot, Wasser und einem Viertelliter Weißwein bekommt man hier für circa 15 €, bei frischem Fisch wird es deutlich teurer. Allerdings haben 2012 die Preise etwas angezogen, da die Gastronomen deutlich höhere

Steuern abführen müssen. Meistens gibt es nach dem Essen ein kleines Dessert auf Kosten des Hauses, etwa frisches Obst, Eis oder einen Mastixlikör.

Essen

Touristen in Tavernen und Restaurants erkennt man in der Regel daran, dass sie aus Sicht der Einheimischen viel zu früh essen. Während wir Nordeuropäer gewohnt sind, zwischen 12 und 13 Uhr Mittag zu essen, setzen sich viele Griechen oft erst zwischen 14 und 15 Uhr zu Tisch – und das kann dann dauern, denn die Griechen lassen sich beim Essen Zeit. Noch deutlicher ist der Unterschied am Abend. Während die ausländischen Touristen zwischen 19 und 20 Uhr in den Tavernen meist noch unter sich sind, kommen die Griechen oft erst gegen 22 Uhr. Zweiter deutlicher Unterschied: Griechen bestellen gleichzeitig mehrere Vor- und Haupt Speisen, an denen sich dann alle Gäste der Tafel bedienen. Ausländische Touristen erkennt man dagegen oft daran, wie sie ihre Tellergerichte mit Messer und Gabel regelrecht verteidigen. In Tavernen mit vorwiegend griechischen Gästen werden Vor- und Hauptgerichte gleichzeitig aufgetragen, wohingegen in überwiegend von Touristen frequentierten Lokalen die Reihenfolge der einzelnen Gänge eingehalten wird – man passt sich halt den Gepflogenheiten seiner Gäste an.

Üblicherweise wird bei der Rechnung ein Extrabetrag für Brot von rund einem Euro verlangt. Das Trinkgeld sollte 10–15 Prozent des Gesamtbetrages ausmachen und man kann es beim Gehen einfach auf dem Tisch liegen lassen.

Die meisten Tavernen und Restaurants auf Chios haben griechische und englische Speisekarten. Nur in den Touristenzentren findet man manchmal auch Speisekarten auf Holländisch und noch seltener in deutscher Sprache. Insgesamt dürfte vielen Deutschen die Suche nach einem Gericht jedoch nicht schwer fallen, immerhin gehen ja bei uns viele zu ihrem Griechen um die Ecke und kennen sich mit den Namen griechischer Gerichte aus. Wer frischen Fisch essen will, wird auf Chios in der Regel gebeten, an der Fischtheke oder in der Küche selbst auszuwählen. Leider verschwindet auch auf Chios zunehmend der Brauch, die Gäste im Lokal zum Besuch der Küche aufzufordern, um dort auszuwählen. Wo das noch möglich ist, sollte man das Angebot annehmen, ist das doch ein Zeichen ursprünglicher griechischer Gastfreundschaft.

Griechisches Essen wird in der Regel nicht heiß, sondern lauwarm bis warm serviert, Ausnahme sind natürlich Grillgerichte aller Art. Dies hat damit zu tun, dass griechisches Essen lange Garzeiten hat und dauerhaft warm gehalten wird. Mittlerweile haben sich leider viele Tavernen auf den Wunsch ihrer Kundschaft nach heißen Mahlzeiten eingestellt und so hört man immer öfter aus den Küchen das Klingelgeräusch einer Mikrowelle. Wer keinen Knoblauch mag oder etwas gegen Olivenöl hat, dürfte nicht nur auf Chios seine Probleme haben, sondern mit Griechenland insgesamt das falsche Urlaubsland ausgesucht haben. Dabei wird Knoblauch auf Chios nicht hemmungslos eingesetzt, außer natürlich beim obligatorischen *Zaziki* oder der pikanten Knoblauch-Kartoffelpaste *Skordalia*.

Olivenöl ist auch auf Chios Grundbestandteil fast aller Gerichte. Vor allem im Süden der Insel gibt es große Olivenhaine, dabei wird das meiste hier produzierte Öl direkt auf Chios verbraucht. Eine Spezialität sind Oliven, die von einem speziellen Pilz befallen sind. Die Früchte reifen früher am Baum, verfärben sich schwärzlich und bekommen so einen süßlichen Geschmack. Sie sind bei den Chioten sehr beliebt, werden frühzeitig geerntet und in der Inselhauptstadt für etwa 15 € das Kilo verkauft.

Vorspeisen

Die klassischen griechischen *Meses* sind auch auf Chios ein wichtiger Bestandteil der Speisekarte. Hier zeigen die Köche der Insel ihre kulinarischen Fertigkeiten. Häufig reicht die Auswahl mehrerer Vorspeisen, um satt zu werden. Angeboten werden die beliebten Pasten wie Zaziki (Joghurt-Knoblauch), Skordalia (Kartoffeln-Öl-Knoblauch), *Taramas* (Fischrogen-Kartoffeln-Öl) und *Melanzanes Salata* (Auberginen-Öl-Knoblauch-Paste). In einigen Lokalen gibt es eine scharfe Käsecreme, die auf Chios mit Schafskäse und Knoblauch angerichtet wird. Beliebt sind auch die in Tomatensud gegarten, großen weißen Bohnen (*Gigantes*), die gewürzt mit Lorbeer, lauwarm serviert werden. Den kleinen Unterschied der Küche auf Chios im Vergleich mit dem griechischen Festland oder Urlaubergebieten kann man an den gefüllten kleinen Weinblättern (*Dolmadakia*) erkennen. In guten Tavernen finden sich darin nicht nur Reis oder Hackfleisch, sondern auch verschiedene Gewürze, wie etwa frische Minze oder Nelken. Besonders lecker sind auch Röllchen aus gegrillten Auberginen- oder Zucchini-scheiben in Tomatensauce oder geräucherte bzw. in Essig oder Salz eingelegte kleine Fischfilets vom Anchovis.

Aus dem Meer

Wer gerne Fisch, Krustentiere und Tintenfische isst, kommt hier voll auf seine Kosten. Allerdings kostet auch auf Chios frischer Fisch mittlerweile sein Geld, obwohl hier noch viel vor Ort gefangen wird. Bei frischem Fisch liegt der Preis pro Kilo in den Lokalen zwischen 40–60 €, damit sind die Preise noch nicht so hoch wie auf den benachbarten griechischen Inseln. Glücklicherweise wurden die Fischgründe um die Insel noch nicht völlig leer gefischt, deshalb erhält man auf Chios noch frisch gefangene Ware und nur selten Tiefkühlfisch – wenn, dann steht dies auf der Speisekarte. Das Angebot an frischem Meeresfisch kommt größtenteils aus den in vielen Buchten angelegten Aquakulturen. In den großen Käfigen werden vor allem Doraden gezüchtet. Dagegen werden Rotbarben oder Brassens in den Gewässern um Chios noch wild gefangen.

Neben diesen größeren Seetieren bieten die Speisekarten vor allem kleinere Fische an, wie etwa in Salz oder Öl eingelegte *Anchovis*. Diese Spezialität der Insel kann man in den Supermärkten auch in Dosen kaufen. In manchen Tavernen werden kleine Filets auch mild geräuchert als Vorspeise angeboten. Frisch gegrillte Sardinen gibt es an der Küste in fast jedem Strandlokal und das zu sehr zivilen Preisen (4–6 € die Portion). Eine besonders bei den Einheimischen beliebte Spezialität sind *Gauros*, kleine Sardellen, die ausgenommen, leicht mit Mehl bestäubt und dann frittiert werden. Um sie zu essen, entfernt man einfach nur den Kopf der Sardelle und hält sie am Schwanzende fest – ein sehr leckerer Snack! Als Beilage empfehlen sich frittierte Zwiebelringe. Die kleinen Fischchen findet man vor allem in den Tavernen an der Ostküste, da sie hier frisch aus dem Meer gefangen werden. Urlauber werden beim Baden in den flachen Buchten oft von kleinen Schwärmen dieser Meeresbewohner umringt. Im Herbst findet man auf den Karten auch vor Ort gefangene Sepia und Kalamares, die gegrillt oder frittiert serviert werden. Zwischen diesen Gerichten und den bei uns in vielen Lokalen angebotenen panierten „Gummiringen“ liegen Welten. Fast überall bekommt man auf Chios gegrillte oder in Rotwein gekochte Krakenarme. Im Sommer reicht die im Meer vor Chios gefangene Menge an Kraken nicht aus und so müssen sie von anderen Inseln importiert werden.



Frischer Fisch am Basar von Chios-Stadt

Bei der Bestellung sollte man darauf achten, dass es sich um frischen und nicht tiefgekühlten Fisch handelt. Der muss zwar, wie oft bei Schwert- oder Thunfisch, nicht schlecht schmecken, aber man sollte nach Möglichkeit schon fangfrische Ware bevorzugen. In der Regel weisen die Tavernen und Restaurants auf ihren Speisekarten auf Tiefkühlware hin. Höchst selten kommt man in den Genuss, einen frischen Seeigel zu probieren, in Restaurants findet man sie nicht auf der Speisekarte. Sie stehen unter Schutz und nur Inselbewohner dürfen jedes Jahr eine begrenzte Menge zum persönlichen Verzehr fangen. Dagegen erhält man in vielen Lokalen frische Langusten, die oft in Aquarien direkt im Lokal mit zusammengebundenen Scheren auf ihr Schicksal warten – dafür bezahlt man aber auch einen stolzen Preis.

Fleisch

Neben geschmorten Gerichten, wie beispielsweise *Stifado* aus Rind-, Kaninchen-, Ziegen- und Hühnerfleisch, bietet die Küche auf Chios auch die bekannten griechischen Grillspezialitäten *Gyros* und *Souvlaki*. Allerdings ist das in Deutschland so beliebte Gyros in Griechenland nur ein Imbiss-Essen und deshalb in Tavernen oder Restaurants eigentlich nicht auf der Speisekarte zu finden. Leider steht nur in wenigen Lokalen *Kleftiko* auf der Speisekarte, ein Schmorgericht, das im Ofen zubereitet wird. Einst ernährten sich die griechischen Räuber und Freiheitskämpfer (*Klephthen*) in den Bergen davon. Bei diesem Gericht wird Lammfleisch mit verschiedenen Gewürzen eingerieben und zusammen mit Tomaten und Kartoffeln längere Zeit im Ofen gegart.

Eine besondere Spezialität auf Chios sind mit frischem Thymian und anderen Gewürzen eingeriebene Grillwürste aus Rind-, Schweine- und Hammelfleisch. Überall in den Schlachtereien auf dem Basar der Inselhauptstadt hängen die langen Ketten der rot-weiß gesprenkelten Würste. Dabei sollte man die kleinen Würste wählen, die wie unsere Nürnberger Bratwürste aussehen, die dickeren sind ziemlich fettig – sicherlich nicht unbedingt etwas für Esser, die auf mageres Fleisch stehen. Beim Verdauen kann da ein Ouzo schon sehr hilfreich sein.

Wenn es auf der Insel im Herbst beginnt regnerisch zu werden, sieht man an den Hängen der Berge, vor allem um die Hauptstadt herum, viele Menschen beim Schnecken sammeln. Sie werden – ähnlich wie in Frankreich – mit Kräutern und Knoblauch angerichtet. Mit etwas Glück findet man sie in dieser Zeit auf einigen Speisekarten kleinerer Restaurants, die von den Inselbewohnern bevorzugt werden.



Der kleine Obst- und Gemüseladen um die Ecke

Gemüse

Wer es lieber mit weniger Fleisch und mehr Gemüse mag, dem bieten die Speisekarten auf Chios genügend Abwechslung. Überall bekommt man das mit Reis und etwas Fleisch gefüllte Paprika- und Tomatengericht *Gemista*. Auf Chios wird es oft mit frischer Minze verfeinert. Eine Vorspeise, die man aber auch zu Hauptgerichten bestellen kann, ist *Chorta*, gedünstetes Wildgemüse, das warm mit etwas Zitronensaft serviert wird. Obwohl auch auf Chios die Unsitte der Pommes frites noch in der Friteuse garen. Auch das neben dem Zaziki typischste Gericht Griechenlands, der Bauernsalat *Choriatiki* mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Schafskäse (*Feta*), erfährt auf Chios eine Verfeinerung. Der mit reichlich Öl befüllte Salat wird mit auf Chios geernteten und sauer eingelegten Kapern oder sauer eingelegtem *Kritamo* serviert. Letzteres ist eine sehr aromatische Art des Meerfenchels, der den Bauernsalat mit seinem salzig-säuerlichen Geschmack bereichert. Vielleicht nicht etwas für jedermann, probieren sollte man das *Kritamo* aber unbedingt. Wer daran Geschmack findet, kann in den kleinen Geschäften im Basar der Hauptstadt diese Spezialität in Gläsern bekommen.

Süßspeisen, Kuchen und Brot

Vor allem beim Kuchen schmeckt man die Nähe zum Orient. In den Konditoreien (*Zacharoplastia*) steht man oft ratlos vor den Vitrinen mit den in bunten Farben leuchtenden Torten und Kuchen. Sie schmecken einfach nur süß, der feinere Gaumen bevorzugt da eher die kleinen Gebäckstücke, die orientalischen Backwaren ähneln. Während diese aber etwa in der Türkei stark mit Sirup gesüßt angeboten werden, verwenden die Konditoren auf Chios vorwiegend aromatisches Rosenwasser aus dem Orient. Die Backwaren werden in den Konditoreien nach Gewicht verkauft.

Eine Inselfspezialität sind salzige oder süße Kekse, bei denen letztere oft mit Anis oder Orangenschalen verfeinert werden. Sie sind in Konditoreien und auch in vielen Supermärkten erhältlich. Eine besondere Variation sind die über und über mit weißem Puderzucker bestäubten Mandelkekse. Speziell für Chios werden auch süße Kekse mit Mastix-Geschmack hergestellt.

Ein auf Chios beliebtes Geschenk bei einem Besuch sind die in Zuckersirup eingelegten Früchte, die in Gläsern verkauft werden. Diese Inselfspezialität kann man mittlerweile auch in griechischen Läden in Deutschland bekommen. Produziert werden die eingelegten Früchte vor allem im Kambos, wo sich die großen Obstplantagen befinden. Die Variationsbreite reicht von Feigen, Klementinen und Kirschen, bis zu kleinen, süß eingelegten Mini-Auberginen oder grünen Pistazien. Serviert werden sie zumeist nach dem Essen als Aufmerksamkeit des Tavernenbesitzers. Wem diese Leckereien zu süß sind, der sollte einfach den Honig der Insel versuchen, der vor allem in den Bergen und kleinen Tälern des Nordens hergestellt wird. Überall an den Straßen stehen hier die Bienenkästen der Imker. Eine weitere Spezialität sind getrocknete Feigen. Sie werden halbiert und gefüllt mit gehackten Nüssen und Sesamkörnern verkauft. Als natürlicher und nahrhafter Snack sind diese Feigen als Proviant für eine Wanderung empfehlenswert.

Die Bäcker auf Chios produzieren neben leckeren Süßigkeiten auch sehr schmackhaftes Brot. Im Gegensatz zu dem in Griechenland weit verbreiteten langweiligen Weißbrot, kann man in Dorfbäckereien oft etwas dunkleres, mit Anis gewürztes Bauernbrot bekommen. Wenn man direkt im Dorf beim Bäcker einkaufen will, sollte man aber früh aufstehen, denn bereits gegen 11 Uhr kann schon alles ausverkauft sein.

Auf der Mastixinsel Chios bleibt es natürlich nicht aus, dass auch viele Süßspeisen mit dem Baumharz versetzt werden. So erhält man in vielen Geschäften mit Mastix, Honig und verschiedenen Nüssen gefüllte Oblaten. Die Palette mit Mastix angereicherter Leckereien reicht von diversen Marmeladen über Kekse bis zum über Griechenland hinaus vertriebenen *Elma*-Kaugummi.

Milchprodukte

Auf Chios produziert eine eigene Molkerei frische Milch und Milchprodukte, wie etwa Joghurt aus Kuh-, Schafs- oder Ziegenmilch, die man im Supermarkt wie auch im Tante-Emma-Laden bekommen kann. Gemischt mit Honig von der Insel bietet der säuerlichere Joghurt von Chios eine leckere Ergänzung zum Frühstück oder ein schmackhaftes Dessert. Auch die verschiedenen Käsesorten aus Schafs- und Ziegenmilch sollte man probieren. Das Repertoire hängt vom Reifegrad ab und reicht vom weißlichen Weichkäse bis zum gereiften dunkelgelben Hartkäse – alle schmecken etwas salzig. In den Supermärkten verdrängen leider zunehmend Käseimporte aus anderen EU-Ländern die einheimischen Produkte aus den Kühlregalen.

Getränke

Das einfachste Getränk ist und bleibt Wasser, und da Chios eine wasserreiche Insel ist, herrscht daran kein Mangel. Allerdings ist das Wasser in einigen Regionen ziemlich kalkhaltig, was die Kaffeemaschinen in den Touristenunterkünften beim Versuch Kaffee zu kochen durch Röchel- und Brodelgeräuschen belegen. In Küstennähe kann das Grundwasser manchmal leicht salzig schmecken, da es aus Uferfiltrat besteht. Die vielen Früchte der Obstplantagen im Kambos werden vor Ort in einer eigenen Fabrik zu Fruchtsäften verarbeitet – allerdings schmecken diese ziemlich zuckrig.

Im Sommer trinkt man zu jeder Tageszeit neben dem klassischen süßen Kaffee *Eleniko* vor allem Eiskaffee – *Frappé*. Dieser Mix aus Eiswürfeln, löslichem Kaffee und nach Wunsch mit Milch und Zucker trinkt man in Griechenland bereits am Morgen. An heißen Tagen erfrischt ein Frappé, wer aber auf Koffein empfindlich reagiert, sollte seine Tagesdosis beachten.

Zwar war Chios im Altertum wegen seines Weines im gesamten Mittelmeerraum bekannt, aber nach dem Siegeszug des Mastixstrauches wurde der Anbau zugunsten des Mastix-Harzes aufgegeben. Deshalb kommen heute die meisten auf der Insel angebotenen Weine entweder von der Ägäisinsel Limnos oder vom griechischen Festland. Seit einigen Jahren versucht man aber vor allem im Norden von Chios wieder an die einstige Weintradition anzuknüpfen. Damit sollen auch Arbeitsplätze geschaffen werden, um der Abwanderung der Bevölkerung, vor allem aus dem Nordwesten, etwas entgegenzusetzen.

So bietet ein Winzer in der Nähe von Volisos eine Weiß- sowie mehrere Rotweinsorten an. Die Flaschen mit dem Etikett „Kthima Kephala“ werden in einigen Supermärkten und Weinläden der Insel verkauft. Sein kleines Gut liegt bei Volisos an der Umgehungsstraße, die von der Bucht von Managros in Richtung Keramos führt. Der trockene Weißwein des Winzers bietet sich gut gekühlt zu Fischgerichten oder anderen Meerestieren an. Die trockenen Rotweine eignen sich gut zu Fleischgerichten, Käse und Oliven.

Etwas weiter im Nordwesten der Insel bemüht sich bei Kourounia eine rührige Initiative seit einigen Jahren um die Erneuerung des traditionellen Weinanbaus in der Region. Die „Arousia-Kellerei“ bietet jeweils drei Weiß- und Rotweinsorten an, die auch in den Supermärkten der Insel erhältlich sind: *Afstiros*, *Protolatis*, trocken ausgebaute Rotweine, und der halbtrockene *Glikazon*. Auch die trockenen Weißweine der Marken *Ariousia Chora*, *Amanitis* und *Inanthis* überzeugen. Mit Preisen ab 6 € pro Flasche sind die einheimischen Rebsäfte, angesichts der allgemeinen Preissteigerung bei guten Flaschenweinen in Griechenland, noch relativ günstig.

Natürlich wird auf Chios auch *Ouzo* produziert; eine weitere Spezialität, die nicht in Geschäften gekauft werden kann, ist der *Souma*. Dieser hochprozentige Feigenschnaps ähnelt dem türkischen Raki und darf nur von den Inselbewohnern gebrannt werden. Er findet sich in Tavernen oft gemeinsam mit Brot als Appetitanreger auf der Speisekarte. Neben diesen Branntweinen werden vor allem in der Region des Kambos diverse Liköre aus den dort angebaute Früchten produziert. Im Sommer 2010 wurde in griechischen Zeitungen ein Mixgetränk aus Mandeln und Mastixlikör zum Sommerdrink der hippen Jugend des Landes erklärt.

Im Frühsommer sieht man nicht selten Inselbewohner beim Sammeln der Kräuter für den Bergtee *Sideritis*, ein eisenhaltiges Gebräu, das es im gesamten Mittelmeerraum gibt. Auf Chios besteht er aus den Blättern und Stängeln der *Sideritis Scardica*-Pflanze.



Für uns der schönste Blick – Westküste bei Volisos