

Das Thessaloniki Food Festival wirbt um die kulinarischen Kochtraditionen Thessalonikis

# Wenn die Meerjungfrau zum Kochen geht

*Text und Fotos: Marianthi Milona*



## Wenn die Meerjungfrau zum Kochen geht

Sie ist vermutlich die bekannteste Wassernixe aller Zeiten: Die wohlgeformte, mit rotem Stift gemalte Meerjungfrau „Gorgona“ besitzt hübsche runde Augen, lange, gewellte, nach hinten fliegende Haare, und sie trägt eine zierliche Chefkochmütze auf den Kopf. Wenn sie im öffentlichen Stadtbild auf Postern, Plakaten und Prospekten auftaucht, dann wissen die meisten Bürger Thessalonikis, dass wieder einmal das *Food Festival* vor der Tür steht. 2018 wird es von den Stadtvätern zum achten Mal organisiert und darf zu den erfolgreichen Aktionen der letzten Jahre gezählt werden.

## Thessaloniki – Stadt der tausend Küchen

Die nordgriechische Metropole Thessaloniki ist bekanntlich seit Jahrhunderten Heimat von Menschen aus allen Ländern des Orients, des Balkans und Europas gewesen. Und alle haben sie dieser Stadt ihren kulinarischen Stempel aufgedrückt. Die Hauptstadt Makedoniens ist mit einer reichen Esskultur, die zurück bis in die Antike belegt werden kann, gesegnet. Thessaloniki kann aber auch mit thrakischen, kleinasiatischen, pontischen, jüdischen, türkischen und armenischen Kochtraditionen aufwarten. Aus dieser extravaganten Mischung ist heute eine der reizvollsten und experimentierfreudigsten Küchen Griechenlands entstanden, die genau genommen nur hier, in der Bucht am Thermaischen Golf, entdeckt und genossen werden kann. Zum einen mit teils deftigen, orientalisch exotischen Geschmacksrichtungen aus dem gesamten Mittelmeerraum, aber zum anderen auch mit einer religiös anspruchsvollen und raffinierten Fastenküche.

## Schmackhafte Reise in Küchengeheimnisse

Vor diesem Hintergrund ist also das Food Festival von Thessaloniki 2011 nicht ohne Grund entstanden. Es wollte kulinarische Geheimnisse preisgeben, die seit Jahrhunderten still und leise vor sich hinschlummerten und nur darauf warteten, aus ihrem Dornröschenschlaf erweckt zu werden. Genau dieses Potenzial haben Vertreter der Stadt erkannt und präsentie-



ren Thessaloniki seitdem in kulinarischer Hochform. Endlich wurde damit begonnen, die aufregende Esskultur, die diese Stadt besitzt, in der Vordergrund zu stellen. Bei Einheimischen und Touristen. In unzähligen Tavernen, Restaurants und Bistros der Stadt. Die Präsentation dieser kulinarischen Vielfalt, mit Fokus auf den gesunden Effekt für Geist und Körper, findet seitdem jedes Jahr im November und Dezember ihren Höhepunkt. Doch das Food Festival bedeutet für Thessaloniki gleichzeitig ein kulinarisches Fest das ganze Jahr über.

## Food Festival mit vielen innovativen Aktionen

„Kathe Triti tromé exo“ – auf Deutsch in etwa: „Jeden Dienstag gehen wir zum Essen aus“. Unter diesem Motto können die Bürgerinnen und Bürger in den dafür ausgesuchten Restaurants an diesem Tag für nur zehn Euro essen und dabei die traditionelle, aber auch innovativ moderne Küche, die von jun-

▲ Die gastronomische Leiterin der Präsentation, Sylvia-Ioanna Koumentaki, mit dem diesjährigen Food Basket

◀ Das Food Festival wird mit Spannung erwartet.

▼ Food Festival, Broschüre 2018

85





## Wenn die Meerjungfrau zum Kochen geht

### Thessaloniki produziert auch seinen eigenen Wein

Auf dem eigenen städtischen Weinberg mitten in der Stadt ist 2015 der „Gorgona“-Wein gekeltert worden (*die Griechenland Zeitung berichtete darüber*). Die Meerjungfrau des Foodfestivals ist auch zur Namensgeberin dieses Thessaloniki-Weins geworden. Im ersten Erntejahr konnten so vom beauftragten Chef-Önologen Evangelos Gerovassiliou, einer der erfolgreichsten Winzer Griechenlands, 150 Flaschen aus Robola- und Malagouzia-Reben, abgefüllt werden. Die zweite Ernte 2016 ergab 250 Flaschen aus den Sorten Xinomavro und Agiorgitiko.



▲ *Spyros Pengas – stellvertretender Bürgermeister im Fachbereich touristische Entwicklung und Öffentlichkeitsarbeit*

gen Chefköchen repräsentiert wird, kosten und genießen. Ebenso stehen im Laufe des Jahres diverse „Streetfood Festivals“, ein Bierfestival und ein städtischer Weihnachtsmarkt, in dem die lokalen Hersteller von einheimischen Produkten ihre Waren zum Verkauf anbieten, auf dem Programm.

### Kulinarische Angebote für den Tourismus

Was für den Thessalonicher zum Leben dazu gehört, kann dem Touristen nicht schaden. In vielen europäischen Touristenhochburgen hat sich diese Sichtweise erfolgreich etabliert. Es konnte also auch für die nordgriechische Metropole nicht schlecht sein, in diese Richtung weiter zu denken und sich als kulinarische Destination immer attraktiver zu positionieren, wobei neben den Restaurants auch die lokalen Märkte und auf Dauer auch die regionalen Produkte profitieren sollten. Denn längst schon wird Thessaloniki bei vielen Reiseanbietern und internationalen Reisemagazinen als die kulinarisch interessanteste Stadt Griechenlands angepriesen. Wer an lokalem Essen interessiert ist, und das sind in der Regel die meisten ausländischen Gäste, der ist der beste „Werbeträger“ eines Reiseziels für all jene, die noch kommen werden. Das ist die Überzeugung der Thessalonicher. Denn 44 Prozent der Gäste suchen gezielt

nach gastronomischen Highlights in ihrer gewählten Reisedestination, und vier von zehn Euro des Reisebudgets werde heute in der Gastronomie ausgegeben. Den Organisatoren des Food Festivals von Thessaloniki ist schnell klar geworden, dass ein kulinarisches Bewusstsein bei den Gästen entstehen sollte, sodass diese sich ganz gezielt für „Essens-Ferien“ in der nordgriechischen Metropole entscheiden.

▼ *Die diesjährigen Chefköche in Aktion*



### Seminare für Kinder

Das Food Festival will auch die kleinen Gourmets miteinbeziehen, sodass Kinder über Kochen und Kosten früh kulinarische Erfahrungen sammeln können. Vor allem sollen ihnen nahe gebracht werden, was gesundes Essen ist und welche Nahrungsmittel schädlich für den Menschen sein können.

### Thessaloniki Food Basket

Jedes Jahr wird ein kulinarischer Esskorb vorgestellt, mit Produkten von Herstellern aus der Region. Auch in diesem Jahr haben zwölf Händler den Korb mit diversem Backwerk, mit Oliven und Olivenöl, Reis, Meeresfrüchten, Eiern, Milch- und Fleischprodukten gefüllt.

# Ein Blick in die Kochtöpfe der diesjährigen Chef-Ambassadoren

Rezept von Andonis Moustakis

## Velouté -Suppe mit Joghurt und Tomatencreme, Chips aus Soutsouki und Perek (getrocknetes Blätterteigbrot)



### Zutaten für 4 Portionen

- 400 gr Joghurt
- 100 gr Kuhmilch, frisch
- 100 gr Hühnerbrühe
- 200 gr Tomatenfleisch, langsam gedünstet in Olivenöl, Kräuter nach Belieben
- 120 gr Soutsouki, Wurst aus einer Mischung aus Lamm- und Rindfleisch, in dünne Scheiben geschnitten und gebacken bei 65° C für 50 Min.
- 70 gr Thymian, frisch
- 100 gr Zwiebel, getrocknet und feingeschnitten
- 1 Knoblauchzehe, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Blatt Perek-Brot
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

### Zubereitung

In einer Kasserolle werden die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl gedünstet. Die Milch, die Hühnerbrühe und den Thymian unterrühren und für 10 Minuten langsam köcheln. Anschließend den Joghurt in eine Schüssel füllen und den Inhalt der Kasserolle hinzufügen, indem er durch ein feines Sieb fließt. Dabei den Joghurt ständig rühren, damit er sich mit dem Saft binden kann. Die Suppe wird in einem Suppenteller mit Tomatenconfit serviert, die Soutsouki-Chips darauf platzieren und mit dem Perek-Brot dekorieren.

### Thessaloniki Chef Ambassadors

Jedes Jahr werden Chef-Botschafter für das Food Festival ausgewählt, die ihre Kochkünste in den Vordergrund stellen können. In diesem Jahr sind es:

**Andonis Moustakis**  
(im „Extravaganza“, Eposkopou Ambrosiu Str. 8)

**Dimitris Tasioulas**  
(im „Thria“, Maria Kallas Str. 1)

**Lambros Rossios**  
(im „Maitre und Margarita“, Verias Str. 3) (v.l.n.r.)

Rezept von Dimitris Tasioulas

## Gepresstes Lammfleisch in der Kasserolle mit getrocknetem Weizen-Sauermilchgriß (Trachanas), Rote-Beete-Sauce und Pistazien-Chips

### Zutaten

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>1 Lamm, in Stücke geschnitten</li> <li>1 Bund Thymian, frisch</li> <li>2 Zwiebeln, getrocknet, in Würfel geschnitten</li> <li>2 Möhren, Brunoise</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>2 Pilze, Champignons, in Würfel geschnitten</li> <li>2 l Hühnerbrühe</li> <li>200 gr Pistazien-Chips</li> <li>100 gr Malzzucker</li> <li>300 gr Weizen-Sauermilchgriß (Trachanas)</li> </ul> |
|--|---|





Wenn die Meerjungfrau zum Kochen geht



▲ *Gepresstes Lammfleisch in innovativer Form*

- 300 ml Wasser
- 3 g Trüffelöl
- 50 gr Ziegenkäse
- 200 ml Rote-Beete-Saft
- 100 gr Saft vom Lammfleisch

**Zubereitung**

In einer großen Kasserolle wird das Lammfleisch mit den anderen Zutaten vermischt und bei 185° C ca. 2,5 Std. gebacken. Wenn

das Lamm fertig ist, wird das Fleisch von den Knochen gelöst und übereinandergelegt und mit Backpapier gepresst, dass es eine Masse ergibt. Den Saft aus der Kasserolle aufbewahren. 100 gr davon werden gemeinsam mit dem Rote-Beete-Saft zu einer Sauce verrührt. Das Fleisch wird in viereckige Stücke geschnitten und auf dem Teller mit der Rote-Beete-Sauce und Kräutern nach Belieben dekoriert.

▼ *Ein guter Chefkoch muss gut im Teamwork sein.*



Rezept von Lambros Rossios

**Kaninchen im eigenen Saft im Backofen, mit Maismehlcreme und Honig-Essig-Soße**

**Zutaten für 4 Personen**

- 1,5 kg Kaninchen, in 200 gr Stücke geschnitten
- 200 g Olivenöl
- 400 g Zwiebeln, in Würfel geschnitten
- 300 g Möhren, in Würfel geschnitten
- 5 Selleriestangen, in mittelgroße Stücke geschnitten
- 2 Paprika, grün, in Würfel geschnitten
- 100 g Bacon (Speck), in kleine Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, klein geschnitten
- 250 g Weißwein
- 1,5 l Gemüsebrühe

- 4 Thymianzweige, frisch
- 1 Rosmarinzweig, frisch
- 1 Sternanis
- 1 Lorbeerblatt, getrocknet
- 4-5 Pimentkörner
- Salz, Pfeffer, zum Abschmecken
- 80 g Mehl zum Andicken.

**Für die Maismehlcreme**

- 400 ml Kuhmilch
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Butter, aus Kuhmilch
- Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, Gelbwurzel

## Wenn die Meerjungfrau zum Kochen geht



90 gr Maismehl  
100 gr Hartkäse, gerieben

**Für die Honig-Essig-Soße**

20 ml Olivenöl  
1 Zwiebel, fein geschnitten  
200 ml Wein, süß  
150 ml Balsamico  
150 gr Honig  
50 g Rosinen, schwarz Rosmarin,  
Thymian, frisch, feingeschnitten  
400 ml Kaninchensaft  
100 gr Butter, aus Kuhmilch, kalt  
Salz, zum Abschmecken

**Zubereitung****Für das Kaninchen**

Das Kaninchen von allen Seiten salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Eine Kasserolle mit Olivenöl erhitzen. Die Kaninchenstücke darin braten und wenden, bis sie rosig geworden sind. Den Topf vom Herd nehmen und die Lammstücke beiseitelegen. Im selben Topf nun die Zwiebeln dünsten – gemeinsam mit den Möhren, dem Sellerie und dem Paprika, bis das Gemüse weich geworden ist. Jetzt den Speck hinzufügen und weiter dünsten. Zum Abschluss den Knoblauch darin wenden, und sobald es danach duftet, mit Wein ablöschen. Wenn der Wein verdunstet ist, wird die Gemüsebrühe, gemeinsam mit den Kräutern und dem Fleisch hinzugefügt. Darauf achten, dass der Saft das Fleisch bedeckt. Das Ganze

kurz aufkochen und den Herd auf kleine Stufe stellen. Den Topf mit dem Deckel schließen und bei 140-150° C in den Backofen stellen, bis das Fleisch weich geworden ist, ca. 1,5 bis 2 Std. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und warm halten. Den Saft durch ein Sieb geben und beiseite stellen, um später die Soße damit zuzubereiten.

**Für die Maismehlcreme**

Die Milch gemeinsam mit der Gemüsebrühe, Butter und den Kräutern in einen Topf geben und kurz aufkochen. Dann die Hitze klein stellen und das Maismehl unter kräftigem Rühren hinzufügen, bis die Masse dick wird (ca. 15 Min.). Das Ganze vom Herd nehmen und den Käse unterrühren.

**Für die Honig-Essig-Soße**

In einer Kasserolle das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Mit süßem Wein löschen, bis der Alkohol verdunstet ist. Anschließend Essig, Honig, Rosinen, Gewürze und den Kaninchensaft unterheben und zusammen verschmelzen lassen. Das Ganze mit Salz abschmecken und in einem Mixer gut verrühren. Anschließend durch ein dünnes Sieb gießen. In einem kleinen Topf die kalte Butter erhitzen und mit der Sauce verrühren, bis alles zu einer Masse geworden ist.

Die Maismehlcreme auf einen Teller geben, ein Stück Kaninchenfleisch darauf legen und mit der Honig-Essig-Soße garnieren. ■

▲ *Wer Kaninchen mag, der sollte Lambros Rossios' Gericht unbedingt kosten.*

**Für mehr Informationen**

Auf der Webseite des Foodfestivals [foodfestival.thessaloniki.gr](http://foodfestival.thessaloniki.gr) können sich kulinarisch Interessierte ständig über die jüngsten Aktionen, Restaurants und Termine informieren. Ebenso erscheint jedes Jahr eine Broschüre mit den typischen kulinarischen Thessaloniki-Highlights. In diesem Jahr wird in der Broschüre „The Contemporary Cuisine of Thessaloniki“ die Arbeit von 15 Chefs und ihr kulinarisches Wirken in der Stadt vorgestellt. Wer immer noch an Thessalonikis kulinarischen Eigenschaften zweifeln sollte, für den gibt's nur einen Rat: kommen, kosten, kennenlernen, genießen.  
**Guten Appetit!**