

Tilos, 22. September

Die Schwellung an Connies Knöchel ist abgeklungen. Sie stabilisiert den Fuß mit einer Elastikbinde, die sie sich in der Apotheke gekauft hat, denn es gibt noch einiges auf der Insel zu erkunden, bevor sie und Anna übermorgen abreisen. Die beiden nehmen ein weiteres Mal den ersten Bus morgens um halb acht mit seinem betörenden Brotduft und seiner Handvoll Stammfahrgästen. Sie fahren zum größten Ort der Insel, Megálo Chorió, was schlicht »großes Dorf« bedeutet. Seine weißen Häuserquader kontrastieren reizvoll mit dem dunklen, schroffen Fels, an den sie sich klammern.

Connie und Anna schlagen den steilen, schweißtreibenden Pfad zur Kuppe des Festungsbergs mit den Resten einer antiken Akropolis und einer Johanniterburg ein. Sie streifen zwischen den alten Mauern umher und genießen den Blick auf die Bucht, in der sie eines Abends zu Beginn ihres Inselaufenthalts in fröhlicher Gesellschaft Fisch gegessen haben. Sie können sich einfach nicht sattsehen. Hungrig kehren sie ins Dorf zurück, schlendern durch die engen Gassen und besuchen das kleine Museum, das den Zwergelafanten gewidmet ist, die es hier früher einmal gab. Schließlich lassen sie sich auf der mit Strohmatten überdachten Terrasse einer Taverne nieder. Und wieder: ein herrlicher Blick über die Ebene unterhalb des Berges, an dessen Hang das Dorf gebaut ist, und hinaus aufs tiefblaue Meer in der Ferne.

Sie haben riesigen Durst. Es ist so heiß wie in Deutschland kaum einmal im Hochsommer, und das, wo es doch schon auf Ende September zugeht.

Der alte Mann, der vor der Tür zum Innenraum der Lokals sitzt, scheint der Wirt oder Keller zu sein. Er macht jedoch keinerlei Anstalten, die beiden zu bedienen, obwohl er gerade noch drei Griechen am anderen Ende der Terrasse Getränke und einen Teller voller Häppchen gebracht hat. Sein Blick ist ins Weite gerichtet, während er mit nachdenklicher Miene die großen bernsteinfarbenen Perlen einer kurzen, in einem langen Quastenknoten endenden Kette durch die faltigen Finger gleiten lässt.

»*Kaliméra!*«, ruft Anna.

Nichts passiert.

»*Good morning!* Hallo, *kaliméra!*«, ruft Connie.

Keine Antwort.

Schließlich räuspert sich der Alte, spuckt auf den Boden, räuspert sich noch einmal und erwidert mit rauer Stimme: »*Kaliméra*«, ohne dabei vom Spiel mit dem Perlenkettchen abzulassen. Ein heiseres Husten. Dann ruft er »*Dína!*« durch die offene Tür ins Taverneninnere. Während Connie und Anna auf Dínas Erscheinen hoffen, studieren sie das Informationsblatt, das sie im Museum erhalten haben. Als zehn Minuten vergangen sind und immer noch niemand kommt, um ihre Bestellung aufzunehmen, werden sie ungeduldig. So viel Zeit haben sie auch nicht.

»Hallo, hallo! *Íne anichtó?*« (Ist offen?), ruft Connie dem Alten zu.

Wieder keine Antwort. Er schreit nur noch einmal laut: »*Dína!*«, und spielt weiter mit seinem Kettchen. Nun lässt er die Perlen nicht mehr ruhig – eine nach der anderen – durch die Finger gleiten, sondern entlockt seinem Spielzeug einen

rhythmischen, klickenden Ton, während er den Strang mit kunstvollem Fingerspiel in der Luft kreisen lässt.

Endlich kommt Dína. Anna und Connie bitten die Dame des Hauses um Wasser und um die Speisekarte. Statt jedoch eine Karte zu bringen, zählt Dína auf, was die Küche hergibt. Sie tut dies auf Englisch, und die beiden verstehen nicht alles, was sie sagt. Außerdem würden sie gern die Preise wissen.

»*Don't you have a menu?*«, fragt Connie erneut.

»*No, low season, we do not have much.*« (Nein, Nebensaison, wir haben nicht viel), ist Dínas verlegene Antwort.

Na gut, Anna entscheidet sich unter den aufgezählten Optionen für gegrillte Sardinen. Connie bestellt Lammkoteletts. Dazu wollen sich beide einen Bauernsalat teilen. Nicht sehr einfallsreich, aber immer lecker.

Nach dem schleppenden Anfang auf eine längere Wartezeit eingestellt holt Connie ihre Kamera heraus, prüft die gemachten Aufnahmen und zeigt Anna ihre Lieblingsbilder. Pittoresk, das Dorf, all die zauberhaften Details: die mit Bougainville verschiedener Rosa- und Orangetöne bewachsene Pergola, die die Hauptstraße überspannt, die in kräftigen Farben gestrichenen hölzernen Türen und Fensterrahmen, die handgearbeiteten Vorhänge und die fantasievoll geschmückten Stufen. Mal zieren sie weiße Ränder und Zeichnungen, mal Kieselmosaik.

Inzwischen sind der Salat aus Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Schafkäse und Oliven, die Teller und ein Korb mit Brot, Besteck und Papierservietten gekommen, und Connie und Anna machen sich mit knurrenden Mägen ans Essen.

Die Taverne hat sich zwischenzeitlich gefüllt. Auf dem Nebentisch, an dem vier deutsche Wanderer sitzen, die nach ihnen kamen, treffen gerade kurz nacheinander Auberginensalat, gebackener Käse, Bauernsalat und vier Portionen *pastitsio*

(Nudelaufwurf mit Hackfleisch) ein. Connies Magenknurren wird beim Anblick der appetitlichen Speisen immer heftiger. Verzweifelt ruft sie nach der flink zwischen den Tischen hin- und herhetzenden Dina und fragt, wo die Sardinen und Lammkoteletts bleiben. Anna und sie sitzen seit einer Dreiviertelstunde in dem Lokal, und wenn die Hauptspeisen nicht gleich kommen, werden sie nicht genug Zeit zum Essen haben. Um Viertel vor eins geht der Bus, den sie hinab zum Éristos-Strand nehmen wollen, um eine Weile zu schwimmen, bevor sie mit dem letzten Bus zu ihrem Quartier in Livádia zurückzukehren.

Hunger!

Tavernenknigge

Essenszeiten: Gegessen wird sowohl mittags als auch abends etwa ein bis zwei Stunden später als in Mitteleuropa. Abseits der Ballungs- und Touristenzentren bekommt man selten vor 13 Uhr Mittagessen. Dafür werden abends oft noch bis Mitternacht Hauptgerichte serviert.

Platzwahl: In einfachen Tavernen sucht man sich in der Regel einfach selbst einen Platz. Falls kein passender freier Tisch zu finden ist, wendet man sich an den Kellner. Denn andere Gäste zu fragen, ob an ihrem Tisch noch ein Platz frei ist, ist tabu.

Bestellung: Griechen lassen sich vom Kellner aufzählen, was es zu essen gibt. Speisekarten sind vorhanden, werden aber nur selten angeschaut.

Rechnung: Hat man gemeinsam einen Tisch belegt, so wird auch erwartet, dass man gemeinsam zahlt. Getrennte Einzelrechnungen sind unüblich, auch in einfachen Tavernen. Will man unbedingt getrennte Rechnung, so sollte man bereits bei der Bestellung darauf hinweisen. Auf der Rechnung findet sich ein kleiner Betrag für Gedeck und Brot, der sich meist auf ein bis zwei Euro pro Person beläuft. Manchmal steht er als *κουβέρ* (*kuvér* – Gedeckpreis) oder *ψωμί* (*psomí* – Brot) auf der Karte. Oft fehlt ein Hinweis darauf, berechnet wird es trotzdem.

Trinkgeld: Ein Trinkgeld von fünf bis zehn Prozent ist üblich, wenn man mit dem Service zufrieden war. Nicht immer geht der Kellner darauf ein, wenn man ihm einen aufgerundeten Rechnungsbetrag nennt oder mit der Wendung (*imaste*) *endáxi* (in Ordnung/stimmt so/wir sind quitt) zu verstehen gibt, dass man kein Wechselgeld zurück will. Oft wird er es einem trotzdem auf Heller und Pfennig auszahlen. Man lässt das Trinkgeld dann einfach auf dem Tisch liegen. Je teurer das Lokal, desto mehr Trinkgeld wird erwartet. Da der Kellner in Tavernen oft mit Hilfskräften arbeitet, sollte man auch diese beim Trinkgeld nicht vergessen.

Was ist diesmal schiefgelaufen?

Weil der nächste Bus um Viertel vor eins fuhr, wollten Connie und Anna früh zu Mittag essen. Sie gingen deshalb bereits kurz vor halb zwölf in die Taverne. So frühe Essenszeiten sind in Griechenland ungewöhnlich. Während sich in manchen Touristenzentren viele Lokale den Essenszeiten der ausländischen Gäste anpassen oder sogar rund um die Uhr warme Küche haben – was auch in großen Städten zuweilen der Fall ist –, beginnt die übliche Mittagessenszeit nicht vor ein Uhr. Die beiden hatten Glück, dass der Wirt für sie eigens den Holzkohlengrill geheizt hat und seine Frau Dína ihnen schließlich kurz vor halb eins die bestellten Sardinen und Koletts brachte. Viele Tavernen servieren mittags nur gekochte und gebratene Gerichte und heizen den Grill erst am Abend ein.

Verärgert waren die beiden darüber, dass der Seniorchef – wo er doch gerade dasaß – sie nicht bediente, sondern Dína rief, die nicht einmal sofort kam. Sie war gerade noch mit Vorbereitungen für die Mittagszeit beschäftigt. Tatsächlich ist es oft so, dass in Familientavernen der Seniorchef sich aus dem

laufenden Betrieb zurückgezogen hat, was ihn nicht daran hindert, einen Großteil seiner Zeit mit dem *kombolói* in der Hand im Lokal zu verbringen. Ab und zu mag er dem Juniorchef und den Kellnern den einen oder anderen Hinweis geben. Vielleicht bewirtet er auch persönlich Freunde und alte Stammgäste, zu denen er sich auch schon mal an den Tisch setzt. Fremden Touristen will er sich jedoch nicht mehr widmen. Dafür sind jetzt die Jungen zuständig.

Kein Mann ohne sein *kombolói*

Als *kombolói* bezeichnet man in Griechenland eine kleine Kette aus Perlen, die auf Leder- oder Synthetikfäden oder Metallkettchen aufgereiht sind. Das *kombolói* gehört zur täglichen Herrenausstattung. Frauen finden keinen Geschmack daran. Es dient als Fingerspiel und Zeitvertreib, ist Begleiter von Männergesprächen, Wartezeiten und langen, meditativen Mußestunden. Für viele Männer ist das gute Stück auch ein ganz persönlicher Glücksbringer. Denn zusammengehalten wird das *kombolói* meist von irgendeiner Form von Knoten, der ein Glückssymbol darstellt. Seine Ähnlichkeit mit einem Rosenkranz oder islamischen Gebetskettchen ist rein äußerlich; eine religiöse Bedeutung kommt ihm nicht zu. Die orthodoxe Entsprechung des Rosenkranzes ist anders gestaltet. Sie besteht in ihrer klassischen Form nur aus Knoten statt Perlen und wird *komboskíni* genannt.

Der Grund, warum die anderen Gäste schneller ihr Essen bekamen, war, dass sie nichts vom Grill, sondern etwas aus dem Backofen bestellt hatten. Die Vorspeisen und der Nudelauflauf, die Dína servierte, hatte das Wirtsehepaar im Laufe des Vormittags vorbereitet. Gegrillt wird in traditionellen Tavernen normalerweise auf Holzkohlenglut. Bis sich die richtige Glut bildet, vergeht eine Weile.

Was können Sie besser machen?

Wenn Sie essen gehen, sollten Sie viel Zeit mitbringen. Denn in Griechenland geht es dabei nicht nur um Sättigung, sondern vor allem ums Genießen und um die Geselligkeit. Gut Ding will Weile haben. Man nimmt sich Zeit. So fällt es einem Kellner auch kaum ein, darauf hinzuweisen, dass das bestellte Gericht etwas länger dauert. Haben Sie es eilig oder müssen Sie gar zu einem bestimmten Termin fertig sein, so sollten Sie selbst ausdrücklich darauf hinweisen und sich gegebenenfalls ein fertiges Gericht empfehlen lassen.

Bestellen wie die Griechen

Während im *kafenío* und in der Ouzeri die Preise teils nur auf einer Tafel angeschlagen sind, sollte jedes Speiselokal eine Speisekarte haben. Nicht immer wird sie dem Gast jedoch gereicht, denn die meisten Griechen würdigen sie ohnehin keines Blicks. Traditionelle Tavernen halten fertig gekochte Gerichte oft in großen Kasserollen oder Töpfen warm; vor allem ausländische Gäste bittet der Kellner gern in die Küche. Dort lüftet er Topfdeckel, zieht Bleche und Bräter aus dem Ofen und öffnet die Kühlschranktür, um dem Gast zu zeigen, was es zu Essen gibt. Das vermeidet Sprachschwierigkeiten. Manche Tavernen verfügen auch über eine Vitrine, an der der Gast seine Speisen wählen kann.

Besteht man auf eine Speisekarte, so wird man sie normalerweise erhalten. Man bittet um sie mit den Worten *parakalóton katálogo (fajitón)*. Sogar mehrsprachige Karten sind weit verbreitet. Oft handelt es sich dabei jedoch nur um Standardkarten – nicht alles, was darin steht, gibt es auch tatsächlich. Umgekehrt fehlt auf der Karte oft so manches, was aktuell im Angebot ist. So fehlen nahezu grundsätzlich preiswerte Fischarten, obwohl es viele schmackhafte darunter gibt, die auf Entdeckung warten, etwa die dünnen, langen Hechte wie *zargána* und *lútsos* oder Makrelenarten wie *kolíos* und *skumbrí*. Da

ihr Angebot von Jahreszeit, Wetter und Fischerglück abhängt, stehen sie nicht in der Karte. Diese enthält nur wesentlich teurere Edelfische der Kategorie A und Fischsteaks, die häufig aus der Tiefkühlung kommen. In fremdsprachige Speisekarten finden davon auch nur diejenigen Eingang, deren Namen der Wirt oder Kartenhersteller zu übersetzen weiß. Entscheidet man sich für einen der Edelfische, die nach Gewicht verkauft werden, so sollte man nach dem Endpreis fragen, um eine Überraschung, die ein tiefes Loch in den Geldbeutel reißen kann, zu vermeiden. Meist zeigt einem der Kellner dann einige Exemplare zur Auswahl, wiegt den gewählten Fisch und nennt seinen Preis. So sieht man auch gleich, ob die Ware frisch ist.

Auf typischen Speisekarten einfacher Lokale sind die meisten Gerichte ohne Beilagen angeboten. Ausnahmen sind beispielsweise Lamnbraten, der traditionell mit Ofenkartoffeln serviert wird, und gebackene Fischfilets vom Hundshai (*galéos*) oder Schwertfisch (*xifias*), die oft mit *skordaliá* (Knoblauchpüree mit unterschiedlichen Zusätzen, z.B. Walnüssen, Kartoffeln, Paprika) serviert werden. Ansonsten müssen Gemüse, Salate und Dips wie Zaziki und *skordaliá* extra bestellt werden. Dips und Soßen stehen übrigens in der Karte entweder unter Salaten oder unter Vorspeisen. Nur in ausgesprochenen Touristenlokalen werden gemischte Grillteller mitsamt Pommes frites, Reis, Salat und Zaziki unter klingvollen Namen wie Aphrodite-Teller oder Akropolis-Platte angeboten, so wie wir sie vom Griechen zu Hause gewohnt sind. Auch die bei den Auslandsgriechen oft auf der Karte stehende Metaxa-Soße wird man in Hellas vergleichlich suchen.