



CULINARIA
GRIECHENLAND

GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

MARIANTHI MILONA
HERAUSGEBERIN

WERNER STAPELFELDT
FOTOGRAFIE

KÖNEMANN

INHALT

- Impressum
- Griechenlandkarte
- Inhalt
- Vorwort

ATHEN 10

- Einleitung 12
- Ein Athener >Andrön< 14
- Im Restaurant 16
- Alles Hummer 18
- Zum Hafen 20
- Metaxä 22
- Bei Musik und Tanz 24
- Vorspeisenkultur 26
- Mesedes-Auswahl 28
- Aus der Hand 30
- In der Konditorei 32
- In der Pläka 34



ATTIKA & ZENTRAL-GRIECHENLAND 36

- Einleitung 38
- Pistazien 40
- Kantaifi 42
- Galaktobureko 44
- Chilopites 46
- Attischer Wein 48
- Retsina 50
- Salzgebäck 52
- Das Salz in der Suppe 54
- Seeigel 56
- Muscheln 58
- Aal und Meer 60
- Tsipuro 62

PELOPONNES 64

- Einleitung 66
- Schwein über Alles 68
- Keine fleischlose Küche 70
- Kartoffeln 72



- Karneval 7A
- Im Trowas des Schäfers 76
- Schafskäse 78
- Griechischer Käse 80
- Artischocken 82
- Knoblauch in Arkadien 84
- Olympisches Feuer 86
- Rote Sommerfrische 88
- Süße Feigen 90
- Wein in Griechenland 92
- Griechische Rebsorten 94
- Weine der Peloponnes-Halbinsel 96
- Kleine Weingüter 98

IONISCHE INSELN 100

- Einleitung 102
- Putinga 104
- Kritharaki 106
- Pastitsio 108
- Lauch und Zwiebeln 110
- Zwiebelgeschichten 112
- Essen wie bei Io 114
- Eierspeisen 116
- Awgolemono 118
- Soßen 120
- Barbüni 122
- Rindfleisch der Inseln 124
- Sofrito 126
- Roböla 128
- >Pro-Polis< 130
- Kumquat

EPIRUS 132

- Einleitung 134
- Milch für Joghurt 136
- Schlachtrinder 138
- Bauernwurst 140
- Innereien 142
- Käse in Metsovon 144
- Pita 146
- Fillo-Teig 148
- Bugätsa 149
- Fischen im Pamvötis-See 150
- Viele Frösche... 152
- Garnelen 154
- Jagdsaison 156



THESSALIEN

- Einleitung
- Griechisches Wasser
- Äpfel
- Heilkräuter
- Geschmacksrichtung Pflion
- Hase wie Kaninchen
- Weißkohl-Ebene
- Esskastanien
- Süße Gastfreundschaft
- Baklawäs

SPORADEN

- Einleitung
- Pflaumen
- Osterrituale
- Opferlämmer
- Zeit zum Essen
- Zeit zum Backen
- Mandeln sporadisch

CHALKIDIKI

- Einleitung
- Bienenhonig
- Fastenzeit
- Fischfang
- Bootsbau
- Fischkonserven
- Alles mit Fisch
- Der Garten Marias
- Im Refektorium
- Ein heiliger Winzer
- Athoswein von Tsantalis
- Bergkirschen
- Tintenfisch und Krake
- Acht oder zehn Beine zu Tisch

THESSALONIKI

- Einleitung
- Kaffee und Kuchen
- Mokkabotschaften
- Am Kuluri-Stand
- Marktszenen
- Nicht nur Tavernen
- Sephardische Nachbarn



In den Thermen	240
Das Kafenion	242
Am Pen'ptero	244
Sesam	246
Chalwas	247
1 Pasteli	248
1 Im Gewürzladen	250

MAKEDONIEN	252
Einleitung	254
Makedonische Obstschale	256
Der Name des Pfirsichs	258
Rewani und Lukumädes	260
Im Blickfeld der Götter	262
Frisch und Knackig	264
Am Salatbuffet	266
Safran	268
Okra	270
Tomaten	272
Aubergine	274
Gefüllte Weinblätter	278
Weinbauland	280
Makedonische Winzer	282
Ein Winzer lädt ein	284
Blauer Dunst	286
Fisch für Paulus	288
Makedonische Fischspezialitäten	290
See-Fisch	292
Anastenaria	294

THRAKIEN	296
Einleitung	298
Türkisches Kuchenerbe	300
Hühner mit Historie	302

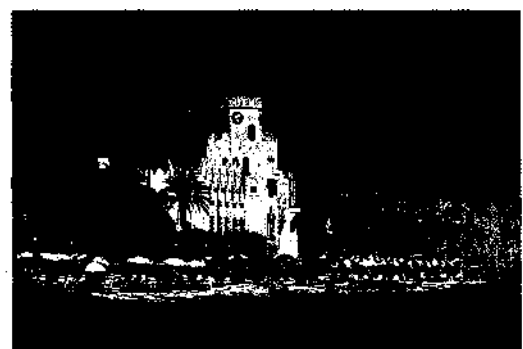


Heimliche Kornkammer	304
Täglich: Brot	306
Brot-Anlässe	308
Mais	310
Trachanäs	312
Süßer Gries	313
Sonnenblumenkraft	314
Östliche Weihnacht	316

NORDAGAISCHE INSELN	318
Einleitung	320
Von Langusten bis Sardinien	322
Weine der Nordägäis	324
Jede Insel isst anders	326
Das Herz des Ouzo	328
Ouzo	330
Mastix	332
Ziegenhaltung	334
Filaki	336
Kirchweihfeste	337

KYKLADEN	338
Einleitung	340
Rochenflügel	342
Gegen den Wind	344
Fangfrisch aus dem Meer	346
Schnecken	348
Wurst und Schinken	350
Donner-Pilze	352
Hülsenfrüchte mit Gemüse	354
Nahrhafte Inselküche	356
Kykladenwein	358
Kitro	360
Naturgewalt	362

DODEKANES	364
Einleitung	366
Kühl und Erfrischend	368
Granatapfel	370
Erdbeerbaum	371
Suppenzeit	372
Suppenvielfalt	374
Dodekanesfisch	376
Gyros und Döner	378
Kapern	380
Gold der Ägäis	382



KRETA	
Einleitung	
Frühstück für Minos	
Der Ölbaum	
Kaltgepresst	
Olivenölreich	
Nicht allein Olivenöl	
Kretischer Bergtee	
Zahm und Wild	
Die Kretische Wildziege	
Kochen auf Kretisch	
Zitrusduft	
Wein	

ZYPERN	
Einleitung	
Drinks	
Grillen	
Fleischgerichte	
Kleftiko	
Meses-Kultur	
Liintsa	
Chalumi	
Der Johannisbrotbaum	
Rosen für Aphrodite	
Süße Bananen	
Eingemachtes	
Soutzükö	
Lukümi	
Erdnüsse	
Zypriotischer Wein	
Eselsruh	

Anhang

