

# **An-den-vier-Enden-der-Welt.de**

## **Reise-Lounge - Erlebnisse**

### **Urlaubsparadies Griechenland: Reiseerlebnisse mit Speisen und Wein**

26. Juli 2019

**33 Millionen Menschen** haben im Jahr **2018 Griechenland** besucht, **16 Milliarden Euro** hat im vergangenen Jahr die **Tourismusbranche** eingenommen. Damit wurden nach den Statistiken des Tourismusministeriums alle bisherigen **Rekordzahlen übertroffen**. Vor allem an den **Flughäfen** konnte ein deutlich **höheres Passagieraufkommen** registriert werden. Die **Hotelbranche** freute sich über die **Verdoppelung der Übernachtungen**. Die **archäologischen Stätten** hatten im Zeitraum von Januar bis September 2018 **12,6 % mehr Besucher** als im gleichen Zeitraum des Vorjahres. In der gesamten **Tourismusbranche** konnten **2018 über 288.000 neue Jobs** geschaffen werden - ein **wichtiger Beitrag** für den weiteren **wirtschaftlichen Aufschwung** des Landes.

**Griechenland** wird als **Reiseziel** für **Deutsche** immer beliebter, besonders die **Inseln** in der **Ägäis** und im **Ionischen Meer**, vor allem **Kreta** und **Rhodos**, erfreuen sich weiter **steigender Beliebtheit**. In **Ergänzung der Begegnung** mit **Kultur, Stränden und Landschaft** machen

immer mehr Touristen Ihre **Reise** nach **Griechenland** auch zu einer **unvergesslichen, gastronomischen Odyssee**.

Es sind die **einzigartigen Zutaten** und die **endlosen Kombinationen**, die in der **griechischen Küche** zu diesem **unvergleichlichen kulinarischen Erlebnis** führen. Immer wieder **entdeckt** man **geheimnisvolle Aromen**, **überraschende Geschmacksrichtungen** und **neue Gerichte**. So wie die **Landschaften Griechenlands** mit **Sonne** und **Meer** einen **unvergesslichen Urlaub** garantieren, so bieten auch **Küche** und **Keller Köstlichkeiten**, die mit einer **Verbindung** aus **Tradition**, **moderner Kreativität** und **Leidenschaft** zubereitet sind und längst in der **Spitze der heutigen Weltgastronomie** einen **festen Platz** eingenommen haben. Die **griechische Ernährung** ist auch deshalb **weltweit berühmt**, weil sie nicht nur **schmackhaft** und **nahrhaft**, sondern auch **höchst gesund** ist. Hinzukommt die **Würdigung des Essens** als **soziales Ereignis**: In **Griechenland** dauern **Mittag- und Abendessen** oft **mehrere Stunden** und je **mehr Leute am Tisch** sitzen, sich das **Essen teilen** und sich im **Gespräch austauschen**, umso besser. Denn **Essen und trinken führt Menschen zusammen**.

**Griechische Küche** ist weit mehr als **Moussaka**, **Tzatziki**, **Bauernsalat**, und **gefüllte Weinblätter**. Jede **Region** des Landes hat seine **eigenen Produkte** und **Gerichte**, die die **Schönheit des Gebiets widerspiegeln**. **Salzig** wie die **Ägäis** oder **mild** wie der **Santorini-Sonnenuntergang**, **warm** wie die **kykladische Morgensonne** oder **kalt** wie die **Flüsse von Epirus**, **samtig** wie die **Wolken des Attika-Himmels** oder **intensiv** wie die **Schluchten in Mazedonien**, **knusprig** wie der **Herbstregen der ionischen Inseln**, **belebend** wie die **Frühlingsbrise Kretas** oder **imposant** wie die

**Samothraki-Wellen. Millionen von Touristen kommen jedes Jahr, sich mit gutem Essen verwöhnen zu lassen, das mit Thymian, Oregano, Basilikum, Bohnenkraut und Minze gewürzt ist und mit dem besten Olivenöl hergestellt wird. Oder sie probieren die saftigen Oliven und besonderen Käsesorten direkt aus der griechischen Landschaft. Sie genießen Fleisch und Geflügel, frischesten Fisch und Meeresfrüchte, alles landestypisch lecker zubereitet. Natürlich versäumen sie nicht den einheimischen Fischrogen, das Bauernbrot, einen Dakos-Salat und den besonderen Geschmack der weltbesten Safran-Crocus-Fäden von Kozani. Dazu kommen die berühmten griechischen Weiß- und Rotweine.**

Die Verkostung Griechenlands bietet ein spannendes Erlebnis mit herausragenden Rezepten, berühmten Produkten und originellen Zubereitungstechniken. Man braucht in der Vielfalt der Angebote nur noch den ganz eigenen Geschmack zu entdecken, der für immer im Gedächtnis bleiben und auch zurück in Deutschland in ein traditionelles griechisches Restaurant führen wird. Dann wird man sich jedes Mal sehnsuchtsvoll erinnern an ein kulinarisches Paradies auf Erden, das man so schnell wie möglich wiedersehen möchte.

### Griechischer Käse

Roher, gebratener, gerösteter, geschmolzener oder "mastichoto" (ziemlich geschmolzener) griechischer Käse ist ein saftiges, authentisches Erlebnis. Der bekannteste ist zwar der Feta aus Schafs- und Ziegenmilch, der sich seit 2002 nur so nennen darf, wenn er in Griechenland hergestellt wurde. Die vielen Nachahmungen in Deutschland oder anderswo müssen andere Namen tragen und sind nicht selten untraditionell aus Kuhmilch gemacht. Andere verlockende

**Käsesorten** sind die frischen Anthotyra, Galotyri, Graviera, Manouri, der pikante kretische Kefalotiri, Tinos- oder Naxos-Gruyere, geräucherter Metsovon, Kasseri aus Lesvos oder Xanthi, Kalathaki aus Limnos, Katiki oder Kefalograviera, die berühmten Kopanisti von den Kycladen, Manacani und Oliver Myzithra.

**Griechischer Käse** kann ein **Gang** in einem **Menü** sein, aber auch die **Hauptzutat** oder eine **leckere Note** in einem **köstlichen Gericht**. Oftmals **füllt** der **Käse** auch **traditionelle Pasteten**. Die Technik des Ausbackens der Pasteten mit den zwei **Grundzutaten Mehl und Wasser** ist eine **echte Kunst**, der selbst erfahrene Köche großen Respekt entgegenbringen. **Blätterteigpasteten** aus **Maismehl** oder **Vollkornmehl** sind mit allem, was vorstellbar ist, **gefüllt**: Von Spinat bis Ziegenkäse, Trüffelöl, würzigen Auberginen, Gemüse, Huhn, süßem Reispudding, würzigem Mincemeat, süßen Cremes, scharfen Pilzen und vielem mehr - die Fantasie ist die einzige Grenze.

### **Griechische Oliven**

Wie der **Mythos** sagt, wurde der **erste Baum** von **Göttin Athene** mitten auf der **Akropolis** in einem **Wettbewerb mit Poseidon** gepflanzt. Im Laufe der Zeit wurden der **Olivenbaum** und seine **Produkte** mit der **griechischen Tradition** identifiziert und sind zu einem **grundlegenden Bestandteil** der **griechischen Ernährung** geworden. Die **therapeutischen Vorteile** des **Olivenöls**, aber auch der **Blätter** und **Früchte** des **Olivenbaums**, wurden schon von **Hippokrates**, dem berühmten **Arzt** der Antike und "Vater" der modernen Medizin, mit **mehr als 60 therapeutischen Anwendungen** beschrieben.

Die **besten Olivenöle** kommen aus Kreta - aus den Gegenden um Chania-Kolymbari im Westen und Sitia im Osten - und vom Peloponnes aus Lakonien, Messinien und Argolis. Die meisten **Olivenkulturen** in Griechenland sind **Familienunternehmen**, in denen die **Geheimnisse** des **Olivenanbaues** von Generation zu Generation **weitergeben** werden. **Neue** und **innovative Anbaukulturen** sorgen für **reichhaltige Sorten hochwertigen Olivenöls** und **leckere Oliven** - süß oder bitter, schwarz oder grün, groß oder klein, in Essig, Salzwasser oder Olivenöl, immer gehören sie zu den **schmackhaftesten der Welt**. Viele der **alten Sorten**, die seit Jahrzehnten **verschwunden** sind, werden **erneut in die Gastronomie eingeführt**. Die **moderne griechische Kochkunst** verwendet **viele Arten von Olivenbaumprodukten**, um **raffinierte, zukunftsweisende Gerichte** zu kreieren, die selbst die **raffiniertesten Gaumen überraschen und begeistern**.

### Fisch und Fleisch in der griechischen Küche

In einem **Land**, das von **Meer und Inseln umgeben** ist, kann es nicht anders sein: Die **berühmte Fischsuppe Kakavia** wird auf **dreißig verschiedene Arten** hergestellt, da **jede Region ihr eigenes Rezept** hat. Roh, gegrillt, gebraten oder gekocht, **griechischer Fisch** und **Meeresfrüchte** (Austern, Muscheln, Seeigeln, Tintenfische, Garnelen, Flusskrebse und andere) sind **vorzüglich**. **Griechische Köche** ehren sie gebührend in ihren **Kreationen** und **kombinieren** sie mit **Weißwein, Zitrone, Knoblauch, Petersilie** und **Safran** oder **kochen** sie mit **Ouzo** oder **Tsipoura** oder "**gebacken**" im **Salz**.

Im **Mittelpunkt** der **griechischen Fleisch-Küche** steht **Souvlaki**. Mit **Gyros** oder kleinen **Fleischstücken**, mit oder ohne **Tzatziki**, in **Pita** oder

am **Spieß** platziert, nimmt das **Fleisch** in der Regel den **ersten Platz** auf der **griechischen Speisekarte** ein. **Kokoretsi** bestehen aus allen (!) **Innereien vom Lamm** und werden viele Stunden **am Spieß gedreht**, bis sie zum Verzehr bereit sind. **Kontosouvli (Spießbraten)** sowie **Exochiko (Lamm nach Bauernart)** müssen ebenfalls **viele Stunden ruhen**, aber das Warten lohnt sich. Das gleiche gilt für ein **saftiges Spanferkel am Spieß**, ein **Kalbssteak** oder einen **Kanincheneintopf** in roter Sauce. **Griechisches Fleisch** ist von **guter Qualität** und bietet eine **vielseitige Auswahl**. Das vom **Aussterben bedrohte griechische schwarze Schwein** wird jetzt **am Fuße des Olymps gezüchtet** und ist ein **Geheimtipp** in der **Gourmetküche**.

### Griechischer Honig

**Honig** war angeblich eines der **Grundnahrungsmittel** der **Götter** des **Olymp** - dem **Mythos** zufolge wurde **Zeus** von der **Nymphe Melissa** mit **Honig gefüttert**. Egal aus welcher **Region** der **Honig** stammt, er **erinnert** immer an **Griechenland**: **Thymianhonig** an die höchsten Berggipfel, **Blumenhonig** an die Gerüche des Frühlings in Mittel- und Westgriechenland, **Orangenhonig** an die endlosen Orangenhaine des Peloponnes, **Kiefernhonig** an die bewaldeten Hänge von Arcadia.

**Honig** ist besonders **nahrhaft, belebend, antiseptisch** und **für die Gesundheit unabdingbar**. Er enthält mehr als **180 verschiedene** ursprüngliche **Inhaltsstoffe**. Die **griechische Tradition** besagt, dass er das **Leben** der Menschen **versüßt** und den **Jungvermählten Glück** bringt. Er kann einen **Keks** in einen **leckeren kleinen Honigkuchen (Melomakarano)** und **knusprige Diples** in eine **traditionelle Weihnachtssüßigkeit** verwandeln. In vielen Teilen **Griechenlands** ist er

die **Grundzutat** für **Marzipan** oder in **Kythera** für die **Rozedes-Kekse**. In den **letzten Jahren** wird in vielen **griechischen Rezepten** **Honig** mit **Fleisch** oder **Meeresfrüchten** verwendet, um einen neuen "**explodierenden**" **Geschmack** zu erreichen.

### Griechischer Wein

Nicht ohne Grund hatten die **alten Griechen** einen **Gott des Weins**, aber erst **neue** und **bessere Vinifikationstechniken** haben **griechische Weine** an die **Spitze** der **besten Qualitätsweine der Welt** gebracht. Die **griechischen Produzenten** haben **große Erfahrung** mit den **einheimischen Sorten**, zögern aber auch nicht, sie mit **internationalen Sorten** zu **assemblieren** und völlig **neue** und **aufregende Geschmacksrichtungen** zu **kreieren**.

**Griechischer Retsina**, der **frische, geharzte Weißwein**, der nicht dem Alterungsprozess unterworfen wurde, zeichnet sich durch sein **einzigartiges Aroma** und seinen **Geschmack** aus. Zu den **berühmten Reben** gehören **weiße Sorten** wie Assyrtiko, Moschofilera, Athiri, der perlende, verspielte Zitsa von Epirus, Roditis, Weiße Moschato, Robola, Savatiano oder **Rotweinsorten** wie der mineralisch-vulkanische Agiorgitiko von Santorini, Xinomavro von Thessalien und Mazedonien oder der fruchtige aus Nemea vom Peloponnes. Berühmt sind auch **aromatische Weißweine** aus Drama, Imathia, Kilkis, Florina und Rodopi. **Renommierter Süßweine** wie Mavrodaphne aus Peloponnes und Kefalonia oder Moschatos aus Limnos und Samos lassen **jede Mahlzeit mit Stil** ausklingen.

Im Hörerlebnis berichtet Elena Kountoura, Ministerin für Tourismus der Hellenischen Republik, über die aktuelle Entwicklung des Tourismus in Griechenland, stellt Griechenland als Reiseziel vor und macht uns Wein und Speisen schmackhaft, mit denen Griechenland seine Gäste verwöhnt.

➡ mehr Infos über Urlaub in Griechenland  
vom Griechischen Verkehrsamt (in engl. Sprache)  
<http://visitgreece.gr/>

➡ mehr Infos über Griechenland als Reiseziel  
von der Marketingvereinigung Discover Greece  
<https://www.discovergreece.com/>

© für die Website: Detlef Rosenbaum

E-Mail: [info@an-den-vier-enden-der-welt.de](mailto:info@an-den-vier-enden-der-welt.de)

[Vier-enden-der-welt@t-online.de](mailto:Vier-enden-der-welt@t-online.de)