

GJ-Interview mit Elissavet Patrikiou über ihr neues Foto-Kochbuch

„Ich liebe Menschen und gutes Essen!“

Von Dimitrios Charistes

33

▲ Für ihr Kochbuch reist Elissavet Patrikiou durch Griechenland.

Mit Klischees räumt die Wahl-Hamburgerin mit griechischen Wurzeln, Elissavet Patrikiou, in ihrem mittlerweile 17. Foto-Kochbuch gehörig auf: Die griechische Küche besteht nicht ausnahmslos aus Akropolis-Platte mit Fähnchen oder Rhodos-Teller, die sich in ihren fettigen Fleischbergen übertrumpfen. Nein, viel mehr sind es doch die schlichten „Mezedes“ und vegetarischen Leckereien, die vor allem Touristen bei einer Griechenlandreise verzaubern.

GJ-Interview mit Elissavet Patrikiou über ihr neues Foto-Kochbuch

GJ: Yassu Elissavet, bereits bei deinem letzten Buch „Athen – Das Kochbuch“ hast du gesagt, dass es diesmal dein letztes über Griechenland sein würde. Warum konntest du deinen Vorsatz nicht halten?

Patrikiou (lacht): Tatsächlich sage ich das nach jeder Produktion. Auch wenn ich stolz bin, nach erfolgreicher Arbeit

GJ: In deinem neuen Buch porträtiertst du 18 Frauen jeglichen Alters aus Kreta, die ihre Lieblingsrezepte vorstellen dürfen. Warum hast du dich ausschließlich auf die kretische Küche fokussiert?

Patrikiou: Mit 18 habe ich dort ein Jahr gelebt. Für mich ist die Insel ein sehr emotionaler Sehnsuchtsort. Außerdem ist die kretische Küche für ihr gutes Essen bekannt – allein die vielen Wildkräuter („chorta“) und Gewürze machen diese einzigartig! Ich hätte auch noch weitere Inseln besuchen können – aber vielleicht hebe ich mir das für ein kommendes Projekt auf, auch wenn ich mich wiederhole und glaube, dass dies jetzt wirklich mein letztes Buch über Griechenland sein wird (lacht).

GJ: Dein Konzept bei deinen Recherchen sind die authentischen Begegnungen mit Menschen, die für dich essentiell sind. Über die Sozialen Medien lässt du deine Rezipienten immer direkt daran teilhaben. Wie gehst du auf die Suche nach deinen ProtagonistInnen?

Patrikiou: Ich interessiere mich neben den Rezepten auch immer für die Charaktere, ihre ganz persönlichen Geschichten. Ich spüre es, wie leidenschaftlich jemand über das Essen spricht, und das sind die Momente, die ich festhalten möchte. Angefangen habe ich im Dorf Chondros, wo es bereits einen Koch namens Michalis gab, den ich in einem früheren Buch porträtiert habe. Durch ihn habe ich dessen Tante Dimitra kennengelernt, die mit ihrem Mann in den Bergen ein kleines Wochenendhaus besitzt. Durch sie habe ich viel über das universelle Heilkraut „Diktamos“ gelernt, das inmitten von Felsen und Schluchten wächst und im Volksmund auch „Ero-tas“ (Liebe) genannt wird. Und dann entwickelt sich oft eine ganz eigene Dynamik und Hilfsbereitschaft. Über Hören-Sagen, persönliche Empfehlungen oder ganz alltägliche Begegnungen bin ich schließlich auf weitere interessante Frauen gestoßen.



▲ Patrikiou im Gespräch

das fertige Produkt in meinen Händen halten zu können, ist es doch ein sehr aufwendiger und mühsamer Weg bis dahin. Aber ich liebe Menschen, und ich liebe gutes Essen! Außerdem kämpfe ich gegen dieses ewige Klischee an, dass Griechen immer nur Gyros mit Tzatziki essen – ich kann es nicht mehr hören! Wir haben eine so vielfältige Küche, auch mit viel Gemüse – gutes, gesundes Essen! Allein durch die vielen Fastenzeiten in Griechenland gibt es so viele vegane Speisen, die köstlich sind. Es gibt so viele „Arme-Leute-Essen“, wobei hier das Wort „arm“ eigentlich nicht angebracht ist: Mit wenigen und günstigen Zutaten ein Festmahl zu kreieren – das ist eine Kunst! Und das können die Griechen in Perfektion!