

Grüne Köstlichkeiten: der wahre Schatz der Vulkaninsel Santorin

Kapern: die Oliven der Ägäis



▲ Jannis Nomikos mit seinen geretteten Kapernpflanzen

► Bei Jannis Nomikos darf auch gekostet werden.

Um mehr über Kapern zu erfahren, fahre ich in die Nähe des kleinen Ortes Vóthonas, im Inneren der Insel; nur wenige Kilometer von der Hauptstadt Fira entfernt. Was als „Nomikos Estate“ mit großen Lettern an der Hauswand angekündigt wird, entpuppt sich als ein kleiner Bauernhof.

Besitzer ist der freundlich blickende Jannis Nomikos, ein Mittfünfziger. Er stammt von hier und besaß früher in der Inselhauptstadt ein Restaurant. Nach dem Tod seines Vaters vor etwa 15 Jahren orientierte er sich neu und kehrte auf das Grundstück der Familie zurück. Er wollte einfach nur das machen, was er vom Großvater und Vater einst gelernt hatte: den Anbau traditioneller santorinischer Produkte. Die Pistazienbäume auf dem Hof waren bei seiner Geburt gepflanzt worden. „Diese kommen hier nicht weg, solange ich lebe. Ich hänge an ihnen“, erklärt mir der bescheidene Mann mit ruhiger Stimme. Und irgend-

wie spüre ich, dass mein Bild über die gewieften Geschäftsleute Santorins komplett einzustürzen droht.

### Unsere Kapern sind anders

„Ich habe unsere Kapern auf Messen im Ausland vorgestellt und musste dabei immer wieder feststellen, dass die Menschen von ihrem Geschmack und ihrer Konsistenz angenehm überrascht waren: Sie sind fest, hart und knackig. Für mich war das nie etwas Außergewöhnliches. Wir sind hier alle damit aufgewachsen, und so hab ich irgendwann damit angefangen, sie in Gläsern so abzufüllen, wie ich es von meiner Großmutter kannte“, erklärt Nomikos, während er mir einige zufällig gewachsene Kapernpflanzen auf seinem Grundstück zeigt. Denn angebaute Kapernkolonien gibt es auf Santorin keine. Obwohl sie eigentlich überall auf der Insel gedeihen könnten, in den Gärten, am Straßenrand, an

Steinmauern. „Es ist das, was die Natur mit viel Mühe hervorbringt, und am Ende ist es das Beste, weil hier nur die Starken überleben können. Mit wenig Wasser, viel Sonne und Feuchtigkeit, unter schweren klimatischen Bedingungen also.“

### Die Arbeit der Ameisen

„Meine Kapern stammen von den trockenen Steinwänden der Caldera“, verrät mir der Experte. Die meisten seiner Mitarbeiter seien Rentner, die ihr geringes Einkommen durch diesen Nebenjob etwas aufbessern möchten. Sie fahren mit dem Boot zur Caldera und pflücken dort. Die Jüngeren steigen sogar in die Felsen, um an diesen kleinen grünen Schatz zu kommen. Mit den Jahren konnte Nomikos feststellen, dass es sehr unterschiedliche Kapernpflanzen auf Santorin gibt, die sich durch Härte und Farbe voneinander unterscheiden. Ihre Verbreitung vollzieht sich ebenfalls auf ganz natürliche Art, nämlich mit der Hilfe von Ameisen. Sie können es kaum erwarten, wenn die Kapernsamen springen. Emsig sammeln sie die Samen auf und tragen diese in ihre Nester. „Überall auf ihrer Strecke, besonders wenn es

in einem Jahr mehr geregnet hat und die Erde längere Zeit feucht geblieben ist, sieht man, wie plötzlich überall neue Kapernpflanzen sprießen.“ Der Ernteertrag ist auf Santorin allerdings nicht kalkulierbar. In einem schlechten Jahr sind es höchstens eine Tonne Kapern, die Nomikos weiter verarbeiten kann. Jedes Bauernjahr sei anders, kommentiert er schmunzelnd.

### Kapern in der Inselküche

Drei Dinge sind an der Kapernpflanze essbar. Die Frucht, die Blätter und ihre Knospen. Im Nomikos Estate werden Blätter und Knospen verarbeitet. Manchmal werden die Knospen auch zusammen mit den zarten Spitzen der Pflanze eingelegt. Die Knospen werden kurz vor dem Erblühen gesammelt. Anschließend trocknen sie mit Salz versehen in der Sonne. Dabei setzt ein pflanzeneigenes Enzym das charakteristische Senföl frei. Die Blätterernte beginnt im April und kann bis in den Sommer hinein fortgesetzt werden. Wichtig ist, dass die Blätter noch zart sind, wenn sie gepflückt werden. Sie werden in heißem Wasser kurz erhitzt, um sie haltbar zu machen. Anschließend werden sie nur in Salz-

◀ Die neueste Spezialität – Kapern eingelegt mit grobem Salz

◀ Eine weitere Spezialität aus Santorin – sonnengetrocknete, süße Tomaten

▼ Eingelegte Kapernblätter passen zu vielen Sommer-salaten.

