

Das reale Leben: Jeder kocht sein eigenes Süsschen



Über die griechische Fischsuppe Kakavia

Text & Fotos: Richard Fraunberger

Kakavia, die griechische Fischsuppe, ist für viele eine absolute Spezialität – eine Art Eintopf, den die Fischer auf ihren Booten zubereiten, wenn sie unterwegs sind. Allerdings: Diese traditionelle Suppe ist nicht jedermanns Sache. Unser Autor hat ihre Zubereitung miterlebt und berichtet aus erster Hand.

Über die griechische Fischsuppe Kakavia

Drei Stunden lang hatten Jannis und Lukas die Netze eingeholt, die sie am Vorabend ausgeworfen hatten. Mit 25 Kilo Fisch, fünf Langusten und zwei Bärenkrebse kehrten wir zurück in den Hafen von Katapola. Kein guter Fang, aber auch kein schlechter, angesichts der Überfischung in der Ägäis. Freudestrahlend verkündete Jannis: Gleich gibt es Kakavia! Ich bin weiß Gott kein Spielverderber, für nahezu jeden Spaß bin ich zu haben, aber bei Kakavia ist Schluss. Kakavia ist der reinste Horror. Wenn ich nur das Wort höre, wird mir speiübel. Bietet mir jemand Kakavia an, mache ich mich sofort aus dem Staub oder täusche Herzrhythmusstörung vor oder behaupte, zum Jainismus konvertiert zu sein. Aber nach all den Tagen, die Jannis, Lukas und ich gemeinsam auf dem Meer verbracht hatten, fühlte ich mich den beiden verpflichtet. Also sagte ich zu Jannis: „Hipp hipp, hurra!“ Innerlich sagte ich mir: „Verdammter Mist! Wie komme ich da aus der Klemme?“

Mit der Pistole an der Schläfe?

Den meisten Griechen läuft der Speichel im Mund zusammen, wenn sie das Wort Kakavia hören. Was die Italiener Cacciucco, die Franzosen Bouillabaisse und die Katalanen Zarzuela nennen, heißt in Griechenland Kakavia, Fischsuppe, benannt nach dem dreibeinigen Kochtopf, den die Fischer auf ihrem Boot mitführen. Frisch zubereitet, dazu noch auf dem Boot, gilt Kakavia als ultimative Delikatesse. Sie ist die traditionelle Suppe, eine Art Eintopf, den die Fischer auf ihren Booten zubereiten, wenn sie Pause einlegen. Genaugenommen ist Kakavia Resteverwertung, ergänzt mit Gemüse. Meiner Meinung nach ist Fischsuppe weder eine Köstlichkeit, noch das Meer in nuce, wie so viele behaupten. Fischsuppe ist ein milchiger, eingedickter, ekelhaft stinkender Sud aus zermatschten Fischen, Köpfen, Flossen, Gräten, Fischschwänzen und glitschigen Häuten, kurz, ich hasse Fischsuppe. Gekochter Fisch ist das Letzte, was ich in den Mund nehmen würde. Man müsste mir schon eine Pistole an den Kopf setzen, damit ich gekochten Fisch hinunterwürge. Doch was soll man machen, wenn dem Gast eine Delika-

tesse angeboten wird? Noch dazu Kakavia! Bauchschmerzen simulieren? In Ohnmacht fallen?

Viele Versionen von Kakavia

Im Hafen angekommen, verstaute Jannis die Fische für den Verkauf, während Lukas das Boot schrubbte. Danach säuberten beide die Netze, und ich betete zu Gott, dass etwas geschehen möge, vom Himmel fallende Frö-



▲ Psakis' Boot, die „Nikitas“, ist zehn Meter lang, dreieinhalb Meter breit und verfügt über zwei Hydraulikwinden, Echolot und Sonargerät.

sche, die Erscheinung der Muttergottes am Kai, irgendetwas, das Jannis von seiner Schnapsidee abbringen würde, Fischsuppe zu kochen. Doch als ich den Eimer mit den Fischen sah, wusste ich, dass die Stunde geschlagen hatte. In dem Eimer lagen jene Fische, die für den Verkauf zu klein, zu mickrig oder schlichtweg unverkäuflich waren. Jannis machte sich an die Arbeit, schnitt zwei Zwiebeln und zwei Kartoffeln in Stücke, warf sie in den Kochtopf, salzte Pi mal Daumen und ließ das Ganze lange köcheln. Dann entschuppte er die Fische mit einem Messer und warf sie ins siedend heiße Wasser. Kabeljau, roter Drachenkopf, Knurrhahn, Streifenbarbe, Zweibindenbrasse, Peters-

◀ Jannis Psakis mit einer prächtigen Languste: Er ist Fischer in vierter Generation, fischt seit 34 Jahren.