

Je unscheinbarer, desto besser



Text: Richard Fraunberger

Groß ist der Sportenthusiasmus in Griechenland. Doch keine Sportart, nicht Basketball, nicht Fußball, nichts im Heimatland der Olympischen Spiele ist so beliebt wie der Gang in die Taverne. Essen ist der wahre Nationalsport der Griechen und die Taverne ein echtes Erlebnis.

Je unscheinbarer, desto besser

Bestellung ohne Speisekarte

Sie sitzen jetzt also in einer Taverne. Der Wirt hat eigens drei Tische für Ihre *Paréa* aneinandergeschoben. Ignorieren Sie die Geheimtipps einschlägiger Erlebnisführer. Sätze wie „Bei Barba Jannis kocht man wie früher mit viel Öl und Fisch und Fleisch“ klingen immer gut, halten aber nur vom eigenen Entdeckungsgeist ab. Gekocht wird zudem überall mit reichlich Öl und Fisch und



▲ Gegen Ende des Gelages
(Foto: © Richard Fraunberger)

Die griechische Taverne ist jener Ort, wo man stundenlang genüsslich an einem reich gedeckten Tisch zusammensitzt und immer wieder Häppchen von einem der vielen Teller fischt. Wenn Sie nicht nur essen, sondern auch das Leben feiern wollen, so wie es die Griechen tun, dann ist die Taverne Ihre erste Wahl.

Essen mit dem Clan

Schlagen Sie sich Namen wie Zeus oder Poseidon aus dem Kopf. So heißen die Lokale in Leverkusen oder Stuttgart. In Griechenland tragen sie oft den Vornamen des Wirts und liegen nicht romantisch versteckt hinter einer antiken Ruine, sondern dort, wo das Leben pulsiert: an der Straße. Tavernen mit dorischen Säulen, Götterbüsten und Krawatten tragenden Kellnern sollten Sie mit Skepsis begegnen. In der Regel handelt es sich um Saisonbetriebe mit europäisierter Griechenküche. Als Faustregel gilt: je unscheinbarer die Taverne, desto besser. Dort, wo man auf einfachen Stühlen und an einfachen Tischen sitzt, findet man oft gute, griechische Küche. Manche Lokale sind schmucklos und nicht immer auf Anhieb als Restaurant auszumachen.

Gehen Sie spät aus. Touristen essen irgendwann zwischen 18 und 21 Uhr. Griechen beginnen den Abend, wenn der Bundesbürger den Fernseher ausschaltet und sich in Vorbereitung auf den nächsten Werktag ins Bett legt. Das hat klimatische Gründe. Nehmen Sie auf jeden Fall ihre Kinder und Freunde mit. Denn alleine essen ist nichts, gemeinsam essen ist alles. Essen verbindet. In Griechenland geht man in einer *Paréa* aus. Das sind Großeltern, Schwiegereltern, Kinder, Enkelkinder, Onkel und Tante, Schwester und Neffe, Großcousin, Arbeitskollegen und Freunde. Eben ein Clan. Das Zusammensein steht im Mittelpunkt, sich möglichst lange genüsslich bei Essen und Wein über alles und nichts zu unterhalten und nebenbei ein Häppchen vom Teller zu gabeln.

Fleisch. Der Kellner oder der Wirt kommt. Eine Speisekarte gibt es nicht. Das hat seine Richtigkeit. Kein Grieche würde eine Speisekarte verlangen. Der Kellner zählt auf, was es gibt. Jeder aus der *Paréa* schlägt nun ein paar seiner Lieblingsgerichte vor. In der Regel wird sich der Kellner in den schwierigen Prozess der Entscheidungsfindung einbringen. Schnalzt er bei einer Ihrer Fragen mit der Zunge, bedeutet das: „Nein, das haben wir nicht!“ Dreht er den Kopf leicht zur Seite, ist das ein: „Ja, das haben wir.“ Und denken Sie daran, Wein in Kilo-Angaben zu bestellen. Nur Cola misst man in Liter. Sollten Sie sich nicht verständigen können, weil Ihr Griechisch nicht über ein Tzatziki hinausgeht, wird Sie der Wirt,

▲ Am Tavermentisch: Vorfreude auf das Essen (Foto: © Archiv der Griechenland Zeitung)