



Pastitsio, Kritharaki & Co: Ein Streifzug durch die griechischen Teigwaren

Text und Fotos: Andreas Krause

Die Griechen sind begeisterte Nudelleser und lassen für einen Teller Spaghetti gerne erlesene Speisen stehen. In der Europäischen Union nehmen sie mit etwas mehr als elf Kilogramm pro Kopf und Jahr den zweiten Platz hinter den Italienern ein, die freilich ungefähr das Doppelte an Nudeln verdrücken (Stand 2015). Weltweit kommen die Griechen beim Nudelverzehr auf den vierten Platz. Außer dem einsamen Spitzenreiter Italien werden sie noch von den Tunesiern und den Venezolanern überrundet, die sich in den letzten Jahren auf den Plätzen zwei und drei abwechseln.

Außer den bekannten, aus Italien übernommenen Sorten gibt es eine Vielzahl an traditionellen griechischen Teigwaren, von dem als „Reisnudeln“ bekannten Kritharaki bis zum Trachanas, einer Suppeneinlage aus Weizengrütze und Milch, Sauermilch oder Joghurt. In der Folge sollen einige davon sowie traditionelle lokale griechische Nudelgerichte vorgestellt werden.

Kritharaki

Die wohl bekannteste griechische Pasta-Spezialität ist im deutschsprachigen Raum auch unter dem irreführenden Namen „Reisnudeln“ bekannt, obwohl nicht Reis die Grundlage bildet, sondern der übliche Hartweizengrieß. Der Grund für den irreführenden Namen ist das Aussehen, das vor allem die kleinere Variante dem gelben Reis zum Verwechseln ähnlich macht. Neuerdings wird im deutschsprachigen Raum vermehrt auch die Bezeichnung für die italienische Variante, „Risoni“, verwendet. Wörtlich heißt diese Art Nudeln auf Griechisch „Gerstenkörnchen“. Kritharaki wird als Suppeneinlage oder auch pur mit Tomatensoße gegessen. Die bekannteste Spezialität aus dieser Teigwa-

re ist jedoch das Jouvetsi, eine Art Auflauf, meistens mit Kalbfleisch und Tomatensoße. Er wird in einem kleinen Tongefäß, dem Juvetsi (aus dem türkischen Güveç) im Ofen gebacken.

Traditionelle Varianten des „Kritharaki“ gibt es in vielen Regionen Griechenlands. Auf der Peloponnes heißen sie „Striftades“ und auf Kreta „Triftoudi“, was mit der



Art der Herstellung zu tun hat: Kleine Teigstückchen werden zwischen den Fingern gezwirbelt („strivo“) oder gerieben („trivo“).

Chilopittes

Die „Teig-“ oder „Breipasteten“, wie man das Wort etwas gewagt wiedergeben könnte, sind die zweite, landesweit verbreitete traditionelle Teigware. Es handelt sich um eine Art kurzer Bandnudeln oder flacher kleiner Nudelquadrate, die mit Ei und Milch zubereitet werden. Wenn traditionell Schaf- oder Ziegenmilch verwendet wird, dann haben die Chilopittes schon von sich aus einen relativ intensiven „lammartigen“ Eigengeschmack. Besonders beliebt ist diese Pasta mit Hahn in Wein- und Tomatensauce. Das Gericht kann auch im Ofen mit Käse überbacken werden, wobei der griechische trockene