

Ein Teller Glück

Text und Fotos
JESSICA JUNGBAUER

Das „Ambelonas“ im Hinterland von Korfu ist ein kulinarisches Retreat. Köchin Vasiliki Karounou erweckt dort traditionelle Aromen der Insel zu neuem Leben

Am Abend sind diese Plätze meist alle komplett besetzt. Am besten vorab reservieren: ambelonas-corfu.gr



Das Geheimnis jedes guten Gerichts: einfache, naturbelassene Zutaten aus der Region

„Der Haupteinfluss ist venezianisch. Dennoch findet man auch Einflüsse aus England, Frankreich, Malta und sogar aus Russland. Die korfiotische Küche unterscheidet sich also sehr vom Rest Griechenlands“

VASILIKI KAROUNOU Köchin mit Leidenschaft



Der Ort versprüht authentischen Charme, denn Möbel (re.) und Architektur (li.) entsprechen der lokalen Bauweise und dem Inselstil

E

Eine Kurve nach der anderen, immer weiter nach oben, vorbei an Wiesen und Weinreben, bis wir das Ziel erreichen: „Ambelonas“ – Restaurant, Weingut und kulinarisches Retreat in einem. Es liegt nur etwa zwanzig Minuten von Korfu-Stadt entfernt, aber wir befinden uns fernab von allem in dem Bergdorf Pelekas. Besitzerin und Köchin Vasiliki Karounou begrüßt uns, um gleich wieder zu verschwinden. „Bei uns gibt es immer etwas Süßes zum Kaffee“, sagt Vasiliki und trägt wenig später ein Tablett Kuchen über den Hof. Aber nicht irgendeinen: frisch gebackenen dunklen Gewürzkuchen mit kandierten Kumquats. Die kräftige Süße überdeckt den herben Geschmack des schwarzen Kaffees, die Nachmittagssonne legt sich sanft über die Hügel.

Seit 1600 ist das Grundstück in Familienbesitz, seit 2000 lebt Vasiliki auf der griechischen Insel, sie kommt ursprünglich aus Sparta. Ein Jahr zuvor hatte ein schlimmes Groß-



Vasiliki belebt traditionelle Rezepte neu und bereitet sie am liebsten unter freiem Himmel zu



feuer über der Insel gewütet und auch das Weingut der Familie ihres Mannes zerstört. „Wir überlegten damals, wie wir diesem Ort neues Leben einhauchen können.“ Ihr Mann, eigentlich Bauingenieur, war sofort von der Idee begeistert, das Weingut wieder aufzubauen und neue Reben zu pflanzen. Nach lokaler Tradition kochen war schon immer eine große Leidenschaft der 64-Jährigen. So entstand „Ambelonas“. „Das Konzept ist es, den traditionellen Charme Korfus, die klassische Gastronomie und die Kultur rund um Wein und Olivenöl zurückzubringen.“ Was begeistert sie nach all den Jahren noch so an Korfu? „Ich mag das viele Grün, ich mag die Luftfeuchtigkeit. Auch wenn viele Letzteres nicht schätzen.“ Sie lacht. „Man bekommt ein Gefühl für den Wechsel der Jahreszeiten und wie sich das Licht verändert.“

Wenn sie nicht kocht, erforscht Vasiliki Rezepte und Produkte

Heute bereitet Vasiliki eines ihrer liebsten Gerichte der korfiotischen Küche zu: Kaninchen „alla cacciatore“ – und zwar im Freien: Vasiliki steht an einem langen Holztisch, die Haare zum Dutt nach oben gebunden, in einem bodenlangen dunkelgrünen Kleid mit einer roten Schürze. Auf einer Herdplatte dünstet sie in einer Pfanne zuerst die Zwiebeln und Karotten an. Dazu ein paar klein geschnittene Apfelstücke. Zum Ablöschen nutzt sie Rotwein und lässt dann alles entspannt stundenlang köcheln. Als Mitglied von „Slow Food“ achtet sie besonders darauf, dass die meisten →



ABHAUEN

Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung stammen, am besten in Bioqualität. Die Sonne steht schon tief und wirft lange Schatten über die Tische im Hof.

Wenn sie gerade nicht in der Küche steht, dann erforscht Vasiliki die Geschichte hinter den Rezepten und Produkten der korfiotischen Küche – ihre zweite große Leidenschaft. „Der Haupteinfluss ist venezianisch. Dennoch findet man auch Einflüsse aus England, Frankreich, Malta und sogar aus Russland. Die korfiotische Küche unterscheidet sich also sehr vom Rest Griechenlands.“ Die Eigenheit kommt auch daher, dass das kulturelle Erbe von venezianischer, französischer und britischer Herrschaft geprägt wurde. Die Insel fiel erst 1864 an Griechenland. Und so fühlt es sich auch auf der Insel vor der griechischen Nordwestküste an – anders als im Rest des Landes. Man kann es an den eigenwilligen kulinarischen Kombinationen erschmecken und an den Bauten erkennen. Zu den imposantesten Sehenswürdigkeiten gehören unter anderem die „Engelsburg“ Angelokastro an der Nordküste der Insel sowie zahlreiche andere alte Festungen in Korfu-Stadt.

Auf dem Speiseplan stehen viele verschiedene Gewürze und wild gepflückte Kräuter. „In ihrem Ursprung ist es eine wirklich gesunde Küche.“ Vasilikis Augen leuchten, wenn sie von ihren Nachforschungen erzählt. Im Laufe der Jahre hat Vasiliki ihr eigenes Kochbuch „Corfiot Cuisine. In Search of the Origins“ veröffentlicht. Und wurde selbst 2010 mit ei-

Mhm, köstlich: ein herzhafter Käsekuchen, versüßt mit einem großen Esslöffel Honig



Hier wachsen alte regionale Rebsorten wie Skopelitiko und Kakotrigis. Der Wein reift traditionell in Eichenfässern

nem Award ausgezeichnet: dafür, dass sie wilden Topinambur auf der Insel gefunden hatte. „Es wurde als innovatives Produkt betrachtet. Dabei war es überhaupt nicht innovativ, aber in Griechenland hat niemand das Produkt verwendet.“

Als Nächstes stellt Vasiliki alle Zutaten für die Vorspeise bereit: eine Art herzhafter Käsekuchen, traditionell gebacken mit vier verschiedenen Käsesorten, Sesam und Honig. Nachdem sie den Teig zubereitet hat, rührt sie die weiteren Zutaten zusammen. Die Teilnehmer für ihre Kochkurse kommen aus aller Welt – und sind sämtlich auf der Suche nach einer kulinarischen Auszeit. Vasiliki selbst nennt es einen „kulturellen Beitrag“, den sie leistet. Sie bewahrt die klassischen Traditionen der korfiotischen Küche davor, in Vergessenheit zu geraten.

Der beste Platz für das Abendessen ist der ganz am Ende des langen Holztisches, mit Blick über die Weinberge. Nach und nach werden die gekochten Speisen zum Teilen auf dem Tisch verteilt, jeder nimmt sich etwas. Über den noch warmen Kuchen träufelt Vasiliki kurz vor dem Servieren noch eine Extraportion Honig. Das stundenlang geschmorte Hauptgericht ist wie erwartet herrlich zart, der Salat zur Begleitung mit Kernen, Rosinen und Rosenblättern mit Rotweinessig-Dressing knackig frisch. Am Ende des ausgedehnten Dinners ist es längst dunkel, Lichterketten funkeln im grün berankten Pavillon – wer hätte gedacht, dass dieser Ort noch magischer werden kann?

KORFU-SOUVENIRS



Olivenseife aus der Manufaktur

Patounis ist eine der ältesten Seifenmanufakturen Griechenlands (von 1850). Mittlerweile bekommt man die grüne Olivenseife aus natürlichen Rohstoffen auch bei uns in Unverpackt-Läden. Sie eignet sich zur Körperpflege, aber

auch zum Waschen von Kleidung. Als Besucher kann man eine kleine Tour buchen. patounis.de

Typische Gewürzmischungen

„Spetsieriko“ besteht aus 15 verschiedenen Gewürzen, die man für das Lieblingsgericht der Korfioten benötigt: Pastitsada (Pasta mit Fleisch vom Hahn oder Rind). Das Geheimnis ist die herzhaft-würzige Tomatensauce mit Gewürzen wie Zimt, Nelken, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss und Ingwer. Mischungen findet man in einem Gewürzshop z. B. in Korfu-Stadt: sweetnspicy.gr



GLUTEN FREI

SONNENTOR®

Richtig gut
**FALSCHER
KAFFEE**



Unsere
ZUBEREITUNGS-
EMPFEHLUNGEN:



TEE-FILTER



FILTER MASCHINE



FRENCH PRESS



MOKKA KANNE



CHEMEX KANNE

Koffein? Nicht die Bohne! Mit falschem Kaffee liegst du zu jeder Tages- und Nachtzeit richtig, denn das bohnenlose koffeinfreie Heißgetränk regt dich garantiert nicht auf.

WWW.SONNENTOR.COM