



Elissavet Patrikiou

Meine Meze ★★★★★

Griechische Köstlichkeiten

Hölker 2019 · 160 S. · 20.00 · 978-3-88177-208-0

Gibt es schönere Momente für eine Gastgeberin und einen Gastgeber, als entspannt mit netten Menschen an einem Tisch, der hübsch gedeckt und mit leckeren Speisen voll ist, zusammen zu sitzen, die gemeinsame Zeit zu genießen, zu reden, zu lachen und zu naschen?

Unser Sohn hat am 3. Weihnachtstag, also eigentlich am 27.12., Geburtstag. Seitdem stelle ich mir Jahr für Jahr vor dem Familien- und Freundestreffen an Weihnachten die Frage: Was koche ich, womit kann ich meine Gäste überraschen, beeindrucken, was lässt sich gut vorbereiten und wie kriege ich diesen Spagat hin?

Die obligatorische Kaffeetafel am Nachmittag mit Kuchen und Torten, die ja meist am Vortag gebacken, verziert und liebevoll hergerichtet werden, ist ein Muss, eine Tradition und mit entsprechendem Vorlauf prima zu absolvieren. Der Eintopf zur Abendstunde ist auch ok, geht immer und kann gut vorbereitet werden. Trotzdem wusele ich bei unserer Nach-Weihnachts- bzw. Geburtstagsfeier immer wieder zwischen Küche und Tisch hin und her, prüfe den Gargrad, überwache die Töpfe, damit ja nichts anbrennt und fülle Terrinen und Teller.

DIE Alternative für eine gelungene und entkrampfte Feier wären da wohl die Gerichte in dem Kochbuch, das ich gerade mit großem Interesse lese. Es gibt viele Wörter für die Art des Servierens der Vorspeisen in verschiedenen Ländern im Nahen Osten und der Umgebung: *Meze*, *Maza*, *Mezze* oder *Mazza*. Alle haben sie nur eine Bedeutung, nämlich eine gelebte Gastfreundschaft. Wichtig sind dabei der bunt gedeckte Tisch und die Lieblingsmenschen, die eine solche Tafel zum Fest machen.

Elissavet Patrikiou, die Autorin, hat für ihr Buch über Meze fünf echt griechische Lokale ausgesucht, in denen sie probieren und Rezepte sammeln durfte. Mit ihren Fotos, ihren interessanten Geschichten über die Inhaber, Köche und Spezialitäten der Gaststätte sowie deren besondere Anleitungen für leckere Speisen macht sie mir und dem Leser/der Leserin Lust aufs Probieren und Zubereiten.

Sicher habe ich in meinen vorherigen Kochbuch-Gutachten bereits erwähnt, dass ich keine ellenlangen Zutatenlisten mag. Die im Buch von Elissavet Patrikiou präsentierten und allgemein bekannten Gerichte, wie „Tzatziki“ (Joghurtdip mit Gurke), „Tabouleh“ (Bulgursalat) oder „Chumus“ (Kichererbsencreme) kommen mit wenigen Grundzutaten aus und sind sehr lecker. Ich habe es ausprobiert.



Für die „Keftedes me arni ke jaourti“ (Lammhackbällchen) sollte man den Metzger des Vertrauens gefunden haben, der alternativ auch gutes Rind- oder Schweinefleisch anbietet und für die „Lavraki me spanaki ke avgolemono“ (Wolfsbarsch mit Spinat und Zitronensoße) einen gut sortierten Fischhändler. Die ansonsten ausgewählten griechischen Besonderheiten, wie „Loukaniko choratiko“ lassen sich durch Chorizo oder Salsiccia und der „kretische Zwieback“ durch geröstete Brotscheiben ersetzen.

Einfache Rezepte, wie „Jaourtitiri“ (Joghurt-Feta-Dip) oder Choriatki“ (Bauernsalat), die sich schnell vorbereiten lassen, wechseln sich im Kochbuch ab mit aufwändigeren Gerichten, bei denen sowohl ein wenig Kocherfahrung als auch ein gewisses Knowhow in Sachen Zeitmanagement erforderlich ist, beispielsweise „Tigania me risi ke thalassina“ (Reispfanne mit Meeresfrüchten).

Nur bei den wenigen Gerichten mit Miesmuscheln im Kochbuch streike ich. Sowohl was das Zubereiten als auch den persönlichen Genuss anbetrifft. Die Erinnerung aus meiner Jugendzeit, einige Stunden nach dem Essen von fangfrischen Muscheln an der belgischen Küste, die von einer lapidaren Fischvergiftung bis hin zur Nahtoderfahrung – je nach meiner Gemütslage – reicht, ist nach vielen Jahren immer noch präsent. Vielleicht versuche ich es mal mit „Pantremenes sardelles“, den Verheirateten Sardellen. Ein Gericht, das so schön klingt, muss gut, lecker und bekömmlich sein!

Vor dem nächsten Familienfest werde ich auf jeden Fall dieses Kochbuch „Meine Meze“ zur Hand nehmen, auswählen, planen und vorbereiten. Und ich freue mich schon jetzt auf gut gelaunte, hungrige Gäste, leckere Happen und eine entspannte Zeit während der Feier, auch für mich.