

VON CHRISTIANE SCHLÖTZER

Der Dichter rührt in seinem Milchkaffee und schaut hinaus aufs Meer. „Das Klima“, sagt Thomas Korovinis, „hat immer Einfluss auf die Kultur. Athen ist die Stadt des Lichts, Thessaloniki die des Nebels.“ Über dem Thermaischen Golf liegt der Dunst und wartet auf den nächsten Windstoß, der den Himmel wieder frei fegt. Ein wenig Blau lugt schon durch die Wolken. Die Lieblingsbar von Thomas Korovinis liegt an der Uferpromenade. Drinnen ist es laut, lebendig, warm. „Ich liebe Saloniki“, schwärmt der Mann. „Es ist für mich die einzige Stadt mit dem Charakter einer Polis in Griechenland.“

Die Polis, die mythische Stadt, in der sich die Kulturen begegnen. Konstantinopel, das heutige Istanbul, ist für viele Griechen immer noch die einzige Polis. Für Korovinis haben Istanbul und Thessaloniki, die nur eine Flugstunde voneinander entfernt sind, vieles gemeinsam. „Auch meine Stadt wurde von der Geschichte gequält“, sagt Korovinis, „die Künste haben daher hier besondere Intensität.“

Türken, Juden, Slawen, Griechen. So viele Kulturen haben Thessaloniki in seiner mehr als 2000-jährigen Geschichte geprägt. Die Stadt lag einst am Hauptverkehrsweg zwischen Ost- und Westrom, der Via Egnatia. Bis 1912 gehörte sie zum Osmanischen Reich. Das 20. Jahrhundert hat dann mit Krieg, Vertreibung und Holocaust das einstige „Jerusalem des Balkans“ vernichtet. Und die Hellenisierung ließ später wenig Raum für die Erinnerung. Die vielen neuen Bürger – Griechen, die selbst Vertriebene waren, aus Kleinasien und vom Schwarzen Meer – hatten andere Probleme, als sich um das byzantinische oder osmanische Erbe zu kümmern. „Sie brachten ihre eigenen Kulturen mit“, sagt Korovinis.

In jüngster Zeit aber wird die Geschichte wiederentdeckt, historische Bauten wurden restauriert. Flugverbindungen nach Istanbul gibt es nun täglich, und Direktflüge von Tel Aviv. Der seit zwei Jahren amtierende, parteilose Bürgermeister Giannis Boutaris, ein gelernter Winzer, ist selbst in die Türkei und nach Israel gereist und hat dort erzählt, dass die Vergangenheit nicht mehr tabu ist in seiner Stadt. Die neuen Gäste kommen schon, in großer Zahl sogar, und sie suchen nach den alten Wurzeln. Korovinis sagt: „An der Oberfläche siehst du nur die kleinen Fische, die großen schwimmen in der Tiefe.“ Das soll heißen: Wer Thessaloniki entdecken will, sollte seine Sinne schärfen. Damit lässt sich auch vergnüglich beginnen. In den Bars und Bäckereien, Imbissbuden und Ouzerien. Denn in den Küchen der Stadt haben Orient und Balkan schon lange ihren Frieden gemacht, auf Thessalonikis Tellern harmonisieren die Kulturen aufs Köstlichste. „Wir sind in dieser Hinsicht sehr reich“, sagt Korovinis.

## Nina Benroubi hat das KZ überlebt. Ihr Kochbuch erinnert an die Juden Salonikis

Auf einmal hat es der Dichter eilig. Ins Café hat er eine neue Bratpfanne mitgebracht. Er will nach Hause. Kochen. Vorher gibt er noch den Rat, in jedem Fall den Kapani-Markt zu besuchen.

Von der Bar am Wasser ist es nicht weit zu den Marktstraßen, in denen sich das traditionelle orientalische Prinzip der Reihung bewahrt hat. Ein Fischverkäufer breitet seine Ware neben dem anderen aus, auch die Gemüsehändler konkurrieren mit ihren kunstvollen Aufbauten aus Tomaten, Kohl und Kartoffeln in engster Nachbarschaft. Je tiefer man in das Gassengewir vordringt, desto spezieller wird das Angebot: Innereien für die Kuttelsuppe Patsas, das Salzgemüse Tursu, Stockfisch.



Blick in eine ungewisse Zukunft: Die Krise hat auch Thessaloniki hart getroffen, aber es kommen neue Gäste, die hier ihre Wurzeln suchen.

FOTO: BERTHOLD STEINHILBER/LAIF

# Thessalonikis Teller

Die zweitgrößte Stadt Griechenlands besinnt sich auf ihre Geschichte. Sie ist Heimat vieler Kulturen. Das zeigt sich vor allem beim Essen

Als etwas feiner galt einst der Einkauf in den benachbarten Modiano-Markthallen. Die sind dringend renovierungsbedürftig, viele Geschäfte schon geschlossen, und die Krise könnte dafür sorgen, dass es noch mehr werden. Der Name Modiano erinnert an eine der berühmten sephardischen Familien Thessalonikis.

Die Sephardim, die Juden Spaniens, wurden vor 500 Jahren von den katholischen Königen vertrieben. Beim Sultan fanden sie Aufnahme und machten Saloniki zur größten sephardischen Stadt Europas. Nur wenige Juden Salonikis haben den Vernichtungswahn der deutschen Besatzer überlebt. Und sehr wenige haben ihre Geschichte niedergeschrieben.

Nina Benroubi hat es getan. „Ich will, dass eine Stimme bleibt“, sagt die alte Dame in elegantem Schwarz. Fast 90 Jahre ist sie alt, leicht gebückt. Sie tastet sich durch die große Wohnung, holt ihr Hochzeitsfoto und erzählt von dem spanischen Pass, den sie auch hatte. Der hat sie 1944 aus dem KZ Bergen-Belsen gerettet. „Ein Papier nur, so ein Wunder“, sagt sie, als staune sie noch heute darüber, dass sie weiterleben durfte und über Barcelona und Gaza den Weg in ihre Heimatstadt zurückfand. Nicht nur ihre Erinnerungen hat Nina Benroubi notiert. Ihr berühmtestes Werk ist ein Kochbuch: „Die sephardische Küche Thessalonikis“. Ihr Lieblingsgericht: Auberginen aus dem Ofen. „Stellen Sie die Auberginen-Röllchen aufrecht in die Reine, dann lassen sie sich später besser servieren.“ Sie habe aufgeschrieben, was ihre Mutter schon kochte, sagt Benroubi. „Den ganzen Tag war man damals in der Küche.“

Die Namen vieler Süßspeisen erinnern an Osmanisches. Zum Beispiel Sotlach, ein süßer Milchreis. Sütlac heißt das heute in der Türkei. Nina Benroubi bringt ein dun-

kelrot gefärbtes Ei. Sie hat es mit Zwiebeln und einer Prise Kaffee stundenlang gekocht. „Eier im Ofen“, sagt sie, „huevos enhaminados.“ Letzteres ist Ladino, ein altes Spanisch. In Restaurants werde der Name oft verballhornt – in huevos caminados, wandernde Eier. „Unsere Kulturen sind doch eine Melange“, meint Benroubi und lacht. Ihr Kochbuch ist längst vergriffen, aber immer wieder kommen Bewunderer und wollen die Autorin treffen.

Auch das Jüdische Museum von Thessaloniki hat eine Sparte für Kochrezepte auf seiner Webseite, und Nina Benroubi bedauert, dass es in Saloniki kein sephardisches Restaurant mehr gebe. Aber vielleicht kommt auch das bald wieder. Mit dem ro-

ten Ei als Wegzehrung schickt sie uns in ihr Lieblingslokal.

Clochard heißt es und ist auch an einem Wochentag gut besucht. Dass dies ein traditionsreicher Ort ist, erkennt man nach einer Renovierung nicht mehr. Die Wände tragen Graublau, wie die Seidenvorhänge. Den exquisiten weißen Malagousia empfiehlt die Önologin Maria Netsika. „Leichtes Grapefruit-Aroma und eine Note Basilikum“, schmeckt die Expertin beim ersten Schluck. Die Griechin hat in Frankreich Weinbau studiert. Von dort kam auch das Wissen, das für die „Weinrevolution“ in Griechenland sorgte, wie Netsika es nennt. Immer mehr Winzer setzen inzwischen auf Qualität statt auf billigen Retsina-Fu-

sel. „In der Krise versuchen fast alle zu exportieren“, sagt Netsika. Sie selbst organisiert nun Themen-Dinner und Gourmet-touren. Die Krise macht kreativ. Darauf, dass der Staat hilft, wartet keiner mehr.

Nach einer Fischsuppe mit frischem Sellerie in klarer Brühe bestellt sie Frikassee. Das überrascht, weil es nichts mit dem französischen Vorbild gemein hat: Lamm mit Salatblättern in Eierzitrone-Soße. „Das hat man früher mit dem übrig gebliebenen Osterlamm gemacht.“ Heute gehört das Resteessen in die gehobene Küche.

Wer es schlichter haben will, aber nicht weniger köstlich, der kann eine Ouzeri besuchen und Mezes bestellen: eine Reihe kleiner Teller, die nach orientalischer Sitte in die Tischmitte kommen. Die einzelnen Portionen sind so klein, dass sie nie sättigen. Allein kann man eigentlich keine Mezes essen, weshalb diese Art des Genusses eine Parea, eine Gemeinschaft, erfordert und schon wegen des Tellerherumreichens kommunikativ ist. Traditionell wird dazu Tsipouro gereicht, griechischer Grappa. Mit Krügen von Wasser. Der Vorteil: Man kann auch wenig bestellen und lange sitzen, was viele tun, die nicht mehr so viel Geld haben, aber aufs Ausgehen nicht verzichten wollen. Da reicht auch für einen großen Tisch ein wenig geräucherter Fisch, Fava (gelbes Bohnenmus), Chorta (grünes Wildgemüse) und Brot.

Fisch-Mezes isst man eher in der Nähe des Meeres, Fleisch in der Oberstadt, der Ano Poli. Jotta Polychronidou teilt die Stadt in kulinarische Quartiere. 15 Jahre lang hat die Tochter griechischer Gastarbeiter mit ihrem Mann in Dortmund ein Restaurant geführt. „Ich bin stolz, dass wir kein Gyros auf der Karte hatten“, sagt sie. „Pita und Gyros, das ist ein griechischer Imbiss, in einem Restaurant würde das hier



Man kann auch wenig bestellen und trotzdem lange sitzen bleiben in den Restaurants und Tavernen der Stadt.

FOTO: HORST FRIEDRICH/ANZENBERGER

niemand essen.“ Saloniki ist für die Germanistin, Kochbuchautorin und TV-Köchin wegen der vielen Einflüsse zwischen Balkan und Byzanz „die kulinarische Hauptstadt Europas“. Dabei gilt: Sag mir, wie du kochst, und ich weiß, woher du kommst. „Die Küche der Pontier in Thessaloniki ist immer noch sehr traditionell, sie ist wie die türkische oder die arabische eher wenig experimentierfreudig“, sagt Polychronidou. Die Pontier wurden einst aus der Region um das heute türkische Trabzon vertrieben. In vielen Bürgerhäusern der Stadt war dagegen lange der französische Einfluss auch zu schmecken. „Da wurde mit viel Sahne und Butter gekocht.“ Athen, sagt Polychronidou, könne solche Vielfalt „nicht bieten“. Zudem sei das Ausgehen in der Hauptstadt immer noch viel teurer.

Letzteres ist nicht zu leugnen. In Thessaloniki, Griechenlands zweitgrößter Stadt, sind die Preise in vielen Restaurants – keineswegs in allen – eher moderat, und die Stimmung ist generell weniger aggressiv als in der Metropole. Aber die Krise hat

## Die Preise in den meisten Restaurants sind moderater als in der Hauptstadt

auch die Stadt mit dem Blick auf den Olymp hart getroffen. Viele Geschäfte selbst im Zentrum sind zu. Und bewegt man sich weg aus der Stadtmitte und geht den Vasilis Olgas Boulevard entlang, wo die letzten Villen der berühmten jüdischen Familien stehen, dann muss man an vielen dunklen Schaufensterhöhlen vorbei.

Dazwischen haben sich Fastfood-Buden angesiedelt. Manche haben sich aus Plastikplanen Wintergärten auf den Gehsteig gezaubert, gewiss nicht ganz legal. Hier isst man „Vromika“, zu Deutsch „Schmutziges“. Drecksiges Essen ist damit nicht gemeint. Eher einfaches. Schweinefleisch-Souvlaki mit gerösteten scharfen Paprika, Pita oder Pommes. Balkan-Style.

An den Wochenenden sind auch die vielen Musikkneipen voll. In den Ladadika zum Beispiel. Das historische Häusergeviert wurde bereits restauriert, als Saloniki 1997 Europäische Kulturhauptstadt war. Thomas Korovinis, der Dichter, ist da jüngst als Sänger aufgetreten. „In einer Hommage an Istanbul“, erzählt er. Auch in der Musik vernehmen sich die Kulturen. Das ist eine andere Geschichte.



**Anreise:** Mehrere Fluglinien fliegen Thessaloniki direkt an, von München hin und zurück ab 220 Euro. **Unterkunft:** Zentral gelegen ist das kürzlich restaurierte Excelsior, DZ mit Frühstück ab 105 Euro, [www.excelsiorhotel.gr](http://www.excelsiorhotel.gr). Praktisch für Stadterkundungen: das City Hotel, DZ ab 105 Euro, [www.cityhotel.gr](http://www.cityhotel.gr); viele kleinere Hotels mit reduzierten Preisen. **Essen:** Exquisite Küche in eleganter Atmosphäre bietet das Clochard in der Proxenos Koromila 4, [www.clochard.gr](http://www.clochard.gr); exzellente Fisch-Mezes serviert die Ouzeri Agora in der Kapodistriou 6, [www.ouzeriagora.gr](http://www.ouzeriagora.gr); lebendiges Café mit Blick aufs Meer: Thermaikos, Leonoros Nikis 21, [www.thermaikos.net](http://www.thermaikos.net)

**Weitere Auskünfte:** Der Stadtführer „Jüdische Orte in Thessaloniki“ von Rena Molho ist erhältlich im Jüdischen Museum, Agiou Mina 13, [www.jmth.gr](http://www.jmth.gr) und beim Romiosini Verlag, [www.romiosini-verlag.de](http://www.romiosini-verlag.de)



Mein Schiff.

## Lieber Premium Alles Inklusive als alles exklusive Premium.

Nur mit Mein Schiff genießen Sie **PREMIUM ALLES INKLUSIVE** – und somit neben ausgezeichneten Speisen auch einen ausgezeichneten Service am Platz. Denn ein Ziel hat Mein Schiff immer: dass Sie sich wohlfühlen. **Größer. Freier. Lieber.** Weitere Informationen erhalten Sie in Ihrem Reisebüro oder unter [www.tuicruises.com](http://www.tuicruises.com)

**Mein Schiff 1**  
Nordland Südnorwegen  
14.07.–22.07.2013 und 22.08.–30.08.2013  
8 Nächte ab **1.495 €\***

\* Flex-Preis (limitiertes Kontingent) p. P. bei 2er-Belegung einer Innenkabine ab/bis Kiel.

