



THANOS HOTELS

## Über den Tellerrand geschaut

### Zyperns Küche ist eine Insel des Genusses

*Juni 2014.* An der zypriotischen Speisekarte erkennen Besucher der drittgrößten Insel des Mittelmeeres die Hingabe ihrer Bewohner zum kulinarischen Genuss: Aromatisch und abwechslungsreich präsentiert sich die Landesküche, die durch verschiedene Kulturen geprägt wurde. Griechische, türkische und zum Teil arabische Einflüsse machen heute die heimische Kochkunst aus, deren Merkmal ihre Frische ist. Wegen des milden Klimas und des fruchtbaren Bodens konnte auf Zypern schon immer eine große Vielfalt an Nahrungsmitteln produziert werden. Der Anbau von Feigen, Bohnen, Kräutern, Oliven und Mandeln reicht bis in die Antike zurück.

„Zyprioten zelebrieren das Essen“, weiß Rob Shipman Executive Chef der Thanos Hotels Almyra und Annabelle. „Dabei geht es in erster Linie um das gesellige Beisammensein. Nicht selten sitzen Freunde und Familien über mehrere Stunden zusammen“, sagt der gebürtige Engländer. Den perfekten Rahmen dafür bieten die typisch zypriotischen „Mezé“. Hierbei werden viele kleine Leckereien als Appetithäppchen gereicht. So beginnt ein typisches Mezé mit schwarzen und grünen Oliven. Sie sind in einer Marinade aus Zitronensaft, Knoblauch, Kräutern, getrocknetem Koriander und Olivenöl eingelegt. Dazu gibt es frischen Bauernsalat und Brot mit verschiedenen Dips wie Tahini (Sesampaste), Taramosalata (Fischrogendip) und Tzatziki (Joghurt mit Gurkenstückchen und Minze). Es folgen Octapodi krasato (Oktopus in Rotwein), Kappari (eingelegte Kapernblätter) und Moungra (eingelegter Blumenkohl). Auch Fisch, wie Sprotten, Rotbarbe und Kalamari mit Zitrone gehört dazu.

Als nächstes folgen gegrillter Halloumi und Lountza (geräuchertes Schweinefleisch), Keftedes (Hackfleischbällchen), Siefertalia (Hackfleischwürstchen), gegrilltes Schweinefleisch und geräucherte zypriotische Würste. „Aber Vorsicht“, warnt Shipmans Kollege David Goodridge, Executive Chef im Thanos Hotel Anassa, „nicht jeden Teller leer essen, denn Mezé bedeutet eigentlich ‚Vorspeise‘. Genießen Sie die Leckereien ‚siga-siga‘, also immer schön langsam“, rät der Küchenchef. Der Spaziergang durch die zypriotische Küche wird mit Gerichten aus Topf und Pfanne fortgesetzt, wie Afelia (Schweinefleisch in Rotwein-Koriandersauce) oder Stifado (Gulasch). Zum Schluss werden verschiedene Fleischgerichte gereicht, unter anderem Souvlakia (gegrillte Schweinefleischwürfel) und Ofto Kleftiko (Fleisch aus dem Lehmofen), gern mit frischem Joghurt zum Würzen.

Die Mezé enden mit „Glyko“, konservierten Früchten, die entweder kandiert oder in Sirup eingelegt sind. Besonders empfehlenswert ist Glyko Karpouzi, hergestellt aus der Schale der Wassermelone. Traditionelle Süßigkeiten wie Bourekia, süße Teigtaschen gefüllt mit zypriotischem Frischkäse und Honig, oder Lokmades, kleine Teigbällchen, die erst gebraten und dann mit Honigsirup übergossen werden, runden den Genuss ab. Wer es nicht ganz so süß mag, trinkt einfach zum Abschluss einen zypriotischen Kaffee. Anders als die meisten Kaffeearten wird der zypriotische Kaffee in einem kleinen, langstieligen Kännchen mit bauchiger Unterseite und schmaler Oberseite gebraut. Es wird „Briki“ genannt und zum stetigen und gleichmäßigen Übertragen der Hitze in ein heißes Sandbett gesetzt. Hochprozentiges liefert der Tresterbrand Zivania, auch „Heiliges Wasser“ genannt, der dem italienischen Grappa ähnelt, nur auf der Insel hergestellt werden darf, und ein wenig nach Rosinen schmeckt.

Die Köstlichkeiten der landestypischen Küche können Gäste der Thanos Hotels bei Kochkursen oder den vielfältigen Veranstaltungen der Thanos Hotels erleben. Bei der zweitägigen „Let's bake Class“ im Annabelle verraten die Meisterbäcker des Hotels ihre Tricks für saftig-lockeres zypriotisches Brot mit Tomate und Basilikum oder mit Halloumi und Minze (90€ pro Person). Klassische Mezé-Rezepte lehrt Chef Shipman in der „Greek Cooking Class“ im Almyra mit anschließendem Dinner (72€ pro Person). Wer lieber genießt als selbst zubereitet, dem bietet das Anassa einmal pro Woche auf dem hoteleigenen Dorfplatz einen zypriotischen Markt mit einem traditionellen Buffet, Live-Musik und volkstümlichen Tänzen. Im Annabelle lädt das Restaurant Mediterraneo zur zyprischen Nacht „Laiko Paniyiri“.

**Buchungen über E-Mail:** res.anassa@thanoshotels.com; res.almyra@thanoshotels.com; res.annabelle@thanoshotels.com oder über die Website: www.thanoshotels.com