

Essen & Trinken

Die Kretische Küche unterscheidet sich bis auf einige Spezialitäten der Insel nicht wesentlich von der griechischen. Ein Hauptbestandteil der griechischen, insbesondere der kretischen Speisen ist das überaus gesunde Olivenöl, das bei nahezu allen Gerichten mit Gemüse, Fleisch oder Fisch und auch bei den Salaten Anwendung findet.

Gemüse auf Kreta sind unter anderem Spinat, Artischocken, Auberginen, Zucchini, Okra-Schoten, Bohnen, Kartoffeln, Gurken, sowie vor allem Tomaten und Paprika, die auch vielfach mit Reis und Hackfleisch gefüllt werden.

Typisch kretische Fleischgerichte bestehen hauptsächlich aus Schaf- und Lammfleisch, aber auch viel Geflügel und Schweinefleisch, sowie Rindfleisch wird gegrillt, gebraten oder gekocht.

Durch die Vielzahl der kretischen Gewürze wie Oregano, Majoran oder Rosmarin bekommen die Speisen den besonderen Geschmack und bei manchen Gerichten werden auch Zwiebeln und der gesunde Knoblauch verwendet. So gehört zu jedem Essen auch der berühmte Tzatziki-Quark, in dem viel Knoblauch zu finden ist.

Ebenso typisch kretisch sind die mit Spinat oder Schafskäse gefüllten Teigtaschen "Kalitsounia". Feta-Käse aus Schafsmilch kommt auch auf den griechischen Bauernsalat "Choriatiki Salata" und in viele andere Gerichte.

Berühmt ist die Kretische Küche aufgrund der Insellage natürlich auch für seine frischen und vorzüglichen Fischgerichte, die aus den hiesigen Fischarten des Mittelmeeres, sowie aus Oktopus-, Krabben- und Hummerarten bestehen, viele Fischtavernen an den Häfen haben sich darauf spezialisiert.

Für den kleinen Hunger zwischendurch sind auch die vielen Pizzerias und Snackbars geeignet, die alle Gerichte sowohl zum sofortigen Verzehr, als auch zum Mitnehmen verkaufen, die meisten liefern auch nach Hause. Besonders schmackhaft ist das Gyros Pita, auf Kreta auch einfach "Suvlaki" genannt.

Das griechische Frühstück besteht im Normalfall nur aus Kaffee, Milch, Zwieback oder frischem Brot mit Marmelade, Hotels servieren je nach Kategorie aber ein ausgiebigeres Frühstücksbuffet.

Sehr vielfältig ist die kretische Küche jedoch bei Desserts und Süßspeisen, vom einfachen Gebäck über diverse Teilchen und Pralinen bis hin zu fantastischen Kuchen und Torten, sowie Früchten.

Mittags wird auch auf Kreta, wie überall in Griechenland, ausser bei Feierlichkeiten, eher weniger gegessen, bevorzugt wird abends, oft nach 21 Uhr gespeist, Lokale bieten jedoch neben Mittagessen auch Abendessen selbstverständlich schon viel früher an.

Die meisten Griechen trinken tagsüber und abends im Café einen kalten Nescafé *Frappé*, beim Essen wird Wasser und abends vielfach Wein getrunken, ausserdem natürlich alkoholfreie Erfrischungsgetränke oder auch Bier und als Aperitif oder nach dem Essen der berühmte griechische Anisschnaps Ouzo.

Salate und Vorspeisen

Neben einigen Salatvariationen wie grüner Kopfsalat (Maruli), Weisskrautsalat (Lachanosalata) oder Tomatensalat (Tomatosalata) ist der bekannteste der griechischen Salate der **Bauernsalat** (Choriatiki Salata), der aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln und Oliven zubereitet wird, sowie mit Feta-Käse aus Schafsmilch, Oregano-Gewürz und natürlich Olivenöl serviert wird.

Ein leckeres Mus aus gegrillten Auberginen und Kräutern ist Melitzanosalata und aus Kichererbsen, Koriander und Knoblauch ist Revithosalata.

Sehr beliebt sind auch **Dakos**, dabei werden getrocknete, zwiebackähnliche Brotstücke (Paximadia) oder die kretischen trockenen Gerstenkringel (Kritharokouloura) in Olivenöl getränkt, mit pürierten Tomaten bestrichen und mit frischem Mizithra, einer Sorte von Schafskäse, belegt.

Eine weitere Spezialität der Vorspeisen oder auch als Beilage ist das berühmte **Tzatziki**, dass aus Quark oder Joghurt besteht, in dem jede Menge Knoblauch, sowie Gurken, Zwiebeln und Dill zu finden ist. Zu jedem Essen wird frisches Brot (Psomi) oder Paximadia gereicht, zum einen für das Tzatziki, zum anderen, um das restliche gesunde Olivenöl des Salates damit aufzutunken.

Desweiteren gibt es als typische Vorspeisen **Dolmadakia**, das sind mit Reis gefüllte Weinblätter und einige Appetithappen, die sogenannten **Mezedes**, die meist aus Meeresfrüchten, Garnelen, Muscheln oder auch Käse (Tyri) und Würstchen (Loukanika) bestehen und mit dem Anisschnaps Ouzo als Aperitif gereicht werden.

Suppen

Wenn auf Kreta Suppen (Supes) angeboten werden, sind diese eigentlich immer sehr gehaltvoll, sei es als Gemüseeintopf oder auch Fleisch- oder Fischsuppen, diese werden meist mit etwas Zitronensaft verfeinert. Weit verbreitet ist bei den Suppen der dicke Bohneneintopf (Fasolada).

Gemüse

Kretisches Gemüse (Lachanika) sind neben Artischocken (Anginares), Auberginen (Melitzanes), Zucchini (Kolokithakia), Okra-Schoten (Bamies), grüne Bohnen (Fasolakia), dicke weisse Bohnen (Fasolia), Kartoffeln (Patates), Gurken (Anguria) vor allem Tomaten (Tomates) und Paprika-Schoten (Piperia), die nicht nur als Salat oder Beilagen, sondern auch mit Reis (Risi) oder Hackfleisch (Kimas) gefüllt (gemistes) und anschliessend in Olivenöl gegart, sehr gut schmecken. Typisch kretisches Blattgemüse (Chorta) ist Spinat (Spanaki) und das sogenannte "Wlita".

Rein vegetarische Gerichte sind die kretische Gemüsepfanne (Briam), der bunte Gemüse-Eintopf (Turlu) und grosse weisse Bohnen (Gigantes) in Olivenöl mit Kräutern und Tomaten gekocht. Im Frühjahr gibt es auch griechischen Spargel (Sparangi) in grün und weiss, aufgrund des warmen Klimas sogar bereits einige Wochen vor der mitteleuropäischen Spargelsaison.

Als übliche Beilagen dienen neben Reis, Pommes Frites und in Olivenöl gegarte Bratkartoffeln auch die in Öl frittierten kleinen Kartoffelscheiben "Patatakia" und die gekochten, wie Reis aussehende Nudeln "Kritharakia".

Fleischgerichte

Nicht nur viele Variationen der diversen Gemüsegerichte, sondern auch ein grosses Angebot an vielfältigen Fleischgerichten (Kreas) ist typisch für die Kretische Küche, wobei hauptsächlich **Lamm-** (Arnaki) und Hammelfleisch (Arni), aber auch viel **Hähnchen-** (Kotopoulo) und **Schweinefleisch** (Chirino), sowie Kalb- (Moschari) und Rindfleisch (Vodino) gegrillt, gebraten oder gekocht wird.

Seltener, aufgrund des wird geringen Wildbestandes, wird Hase (Lagos) und Kaninchen (Kouneli) angeboten. Am bekanntesten sind Lammkoteletts (Paidakia), Koteletts (Brizoles) aus Kalb-, Rind- oder Schweinefleisch, Hacksteaks (Bifteki), Leber (Sikoti) und Fleischspiesse (Souvlaki).

Besonders schmackhaft ist das **Gyros Pita**, das auf Kreta in jeder "Psistaria" (ΨΙΣΤΑΡΙΑ), der sogenannten Imbissstube, auch einfach "Suvlaki" (ΣΟΥΒΛΑΚΙ) genannt wird, dabei wird in eine Teigtasche (Pita) gegrilltes Schweinefleisch oder Hähnchenfleisch vom senkrechten Drehspieß (Gyros) in dünne Stücke abgeschnitten und zusammen mit einigen Pommes Frites, Tomatenstücken, Zwiebelringen und Quark eingerollt.

Weitere Fleischspezialitäten sind **Juvetsi** aus Rind- oder Lammfleisch, dass zusammen mit Reismudeln (Kritharakia) in einem Tontopf überbacken wird, **Stifado** meist als Rindfleischgulasch, manchmal auch Kaninchengulasch mit Zwiebelgemüse, sowie **Kokoretsi**, in Darm gewickelte am Spieß gegrillte Innereien.

Keftedes sind kleine, in Olivenöl gebratene und gut mit Kräutern, Minze und Kreuzkümmel gewürzte Frikadellen.

Fischgerichte

Die Speisekarte der kretischen Küche bietet selbstverständlich auch eine grosse Auswahl der verschiedensten Fischgerichte (Psari) an. Neben dem frischen Fisch, der vor der hiesigen Küste des Mittelmeeres gefangen wird, aber leider auch immer weniger wird, gibt es auch den preiswerteren tiefgefrorenen Fisch, der aus griechischen und internationalen Gewässern stammt.

Diverse wohlschmeckende Fischarten werden vor den Küsten Kretas gefangen, wie diverse Brassen (Sinagrida Tsipura) und vor allem die sehr geschmackvollen Rotbarben (Barbounia) mit weissem Fleisch, dass sehr leicht von den Gräten fällt, aber auch beispielsweise grosse Schwertfische (Xifias), Seezunge (Glossa), Thunfisch (Tonnos) und kleine Sardinen (Marida), die mit Haut und Gräten gegessen werden, ebenso Scampi (Garides), kleine Krebse (Kavuria), Hummer (Astakos), Kraken (Oktopodi), Tintenfische (Kalamaria) und Muscheln (Midia).

Viele Fischtavernen, die meist in direkter Nähe der Fischerhäfen zu finden sind, bieten eine sehr vielfältiges Angebot von ausgezeichneten Fischgerichten.

Zum Schutz der letzten im Mittelmeer lebenden Delfine sollten Sie unbedingt auf den Verzehr von Thunfisch aus dem Mittelmeer verzichten, da sich die Delfine oftmals in den grossen Schleppnetzen der Fischkutter verfangen, die besonders zum Fangen von Thunfisch und Schwertfisch eingesetzt werden. Die Delfine können dann meistens nicht mehr rechtzeitig befreit werden und verenden leider in den Netzen. Nur durch sinkende Nachfrage können auch Sie dazu beitragen, die Fangquoten für Thunfisch und Schwertfisch zu verringern. Das Jahr 2007 wurde von den Vereinten Nationen zum Jahr des Delfins erklärt.

Backwaren und Aufläufe

Eine gebackene, würzige Spezialität auf Kreta sind die mit Spinat oder Mizithra-Schafskäse gefüllten Hefeteigtaschen **Kalitsounia**, ebenso gibt es einige Arten von gefülltem Blätterteig (Pita), wie "Spanakopita" (mit Spinat) und auch **Pizza** nach griechischer Art.

Aus Chania stammt das **Boureki**, ein mit Zucchini, Kartoffeln und Mizithra gefüllter Kuchen. Sehr verbreitet sind, nicht nur auf Kreta, überbackene Aufläufe wie **Moussaka**, das aus Auberginen mit Hackfleisch besteht, oder **Pastitio** aus Makkaroni-Nudeln mit Hackfleisch.

Wie fast überall gibt es auch in Griechenland verschiedene Variationen von Eier-Pfannkuchen **Omeletta**, beispielsweise mit Pilzen (Manidaria), Schinken (Zambon) oder Speck (Beikon).

Käse und Milchprodukte

Der meiste Käse (Tiri) auf Kreta wird aus Schafsmilch hergestellt. Ähnlich wie Quark schmeckt der weiche *Mizithra*, hart hingegen ist der *Manouri*, der nur gerieben verwendet wird. Zwei halb feste wohlschmeckende Käsesorten sind *Graviera* und *Anthotiros*, schneeweiss und fest ist der berühmte **Feta**, der auch auf dem traditionellen Bauernsalat zu finden ist und oft als Synonym für Schafskäse im Allgemeinen verwendet wird. Der *Kefalotiri*, ein fester, aber nicht harter Käse in Kegelform ist für viele die grösste Delikatesse.

Auch der kretische Joghurt (Jaouri) wird aus Schafsmilch gewonnen und ist fetthaltiger als Joghurt aus Kuhmilch. Er schmeckt besonders lecker mit Honig und wird als solche Delikatesse von den Kretern zum Frühstück gegessen und auch als Dessert angeboten.

Aus neutralem, etwas gesalzenem Joghurt besteht auch das bekannte Tzatziki, in das sehr viel Knoblauch, sowie Gurken, Zwiebeln und Dill gerührt werden.

Olivenöl und Gewürze

Durch die Vielzahl der kretischen Gewürzkräuter wie Oregano, Majoran, Rosmarin, Thymian und Dill bekommen die Speisen den besonderen Geschmack und bei manchen Gerichten werden auch Zimt, Minze oder Zwiebeln (Kremidi) und der gesunde Knoblauch (Skordo) verwendet. So darf bei keinem Essen der Knoblauch-Quark Tzatziki fehlen.

Die Kretische Küche, bei der auch oft von "Kreta-Diät" gesprochen wird, verwendet in allen Gerichten von Gemüse über Fleisch und Fisch bis hin zu Backwaren ausschliesslich das überaus gesunde und hochqualitative kretische Olivenöl (Eleolado). Es schmeckt nicht nur vorzüglich, sondern es ist auch medizinisch bestätigt, dass dieses native kaltgepresste Olivenöl vorbeugend schützen kann vor Krebserkrankungen und Impotenz, bei Herz- und Gefässleiden, sowie Magengeschwüren hilft, den Cholesteringehalt des Blutes mindert, ebenso die Leberfunktion unterstützt und eine ideale Ernährung für Menschen ist, die an Diabetes und anderen Krankheiten leiden.

Süssspeisen, Kuchen und Gebäck

Die kretische Küche kann ebenso mit einer Vielzahl von Desserts, Kuchen, Teilchen, Pralinen, Gebäck und Süssspeisen aufwarten. Als Dessert werden oftmals sowohl Eiscreme (Pagoto) der verschiedenen Sorten und Obst serviert, ebenso natürlich die fantastischen selbst hergestellten Pralinen (Sokolatakia) und Torten (Tourta) der Konditoreien (Zacharoplastio).

Landestypische Kuchen und Teilchen sind **Baklavas**, ein Blätterteigkuchen mit Mandel- oder Nussfüllung und Sirup; **Kataifi**, ein Fadennudelkuchen mit Walnussfüllung und Sirup; **Galatobureko**, ein Kuchen aus Milchcreme, Grieß und Blätterteig mit Sirup; **Bougatsa**, ein Blätterteigteilchen mit Vanillecremefüllung oder als **Milopita** mit Apfelkompottfüllung.

Ausserdem gibt es noch das bekannte **Chalvas**, ein Honiggrieß mit geriebenen Mandeln und Nüssen, sowie verschiedene Variationen von Grießpudding (Krema) und natürlich die unterschiedlichsten Arten von Kuchen (Keik), süsse Plätzchen (Biskota) und neutrales Trockengebäck wie Paximadia und Koulourakia.

Ein Feiertagsbrot ist das wie ein Zopf geflochtene **Tsoureki**, dass zu Ostern mit einem roten Ei geschmückt wird.

Obst

Da auf Kreta durch das warme Klima praktisch jede Frucht wächst, ist auch die Palette der Früchte (Fruta) entsprechend gross: Orangen (Portokalia), Mandarinen (Mandarinia), Äpfel (Mila), Birnen (Achlada), Pfirsiche (Rodakina), Nektarinen (Nektarinia), Erdbeeren (Fraoules), Kirschen (Kerasia), Wassermelonen (Karpousia), Honigmelone (Peponia), Trauben (Stafilia), Pflaume (Damaskina), Aprikosen (Verikoka), Feigen (Sika), Kiwi (Aktinidia), sowie die kleinen kretischen Bananen (Bananos) und viele weitere Obstsorten.

Ausserdem gibt es auf Kreta die verschiedensten Sorten von Nüssen, unter anderem Walnüsse, Haselnüsse, Pistazien und Mandeln.

Getränke

Die meisten Griechen trinken tagsüber und abends im Café einen kalten Nescafé **Frappé** oder seit einigen Jahren auch verfeinerte Varianten in verschiedenen Geschmacksrichtungen, *Freddo* genannt. **Frappé** kann man ohne Zucker (sketto), mittelstark (metrio) oder süss (glyko) mit Milch (me gala) bestellen, dazu wird überall ein Glas Leitungswasser (Nero) gereicht, dass man bedenkenlos trinken kann.

Bei den warmen Getränken gibt es den Griechischen **Kaffee** (Kafes Ellenikos), eine Art von fein gemahlenem Mokka, der Tasse für Tasse zubereitet und heiss serviert wird. Je nach Stärke und Zuckergehalt unterscheidet man 16 Sorten, der meistens jedoch auch mittelsüß und mittelstark (metrio) getrunken wird. Daneben gibt es noch den einfachen Instant-Kaffee Nescafé und natürlich **Kakao** (Sokolata) und verschiedene Sorten von **Tee** (Tsai), wie beispielsweise Diktamus- oder Bergtee.

Mineralwasser mit Kohlensäure ist bei den Einheimischen nicht üblich und muss als "Soda" bestellt werden. Sehr beliebt ist auch frisch gepresster **Fruchtsaft** (Fresko Chimos), den es immer von Orangen (Portokalia) und sonst auch aus den aktuellen Früchten der Saison gibt, wie Pfirsich (Rodakino), Melone (Karpusi), Apfel (Milo), Banane (Banana), Erdbeere (Fraoula), Birne (Achladi).

Zum Essen wird ebenfalls **Wasser** (Nero) und abends vielfach **Wein** (Krasi) getrunken, wie der mit Pinienharz aromatisierte **Retsina** oder die natürlichen kretischen Weiss- (Aspro Krasi) und Rotweine (Kokkino Krasi), ausserdem wie überall alkoholfreie **Erfrischungsgetränke** (Anapsiktika), wie Zitronen- (Lemonada) oder Orangenlimonade (Portokalada), Cola oder auch **Bier** (Bira), dass es auf Kreta neben den griechischen Bieren auch von den bekannten Weltmarken aus Deutschland, Holland, Belgien und USA, bzw. Tschechien gibt.

Der klare Anisschnaps **Ouzo** wird von den Griechen üblicherweise als Aperitif in einem herkömmlichen Trinkglas serviert und dann mit Wasser verdünnt, so dass er ein milchiges Aussehen bekommt, dazu wird in speziellen Ouzerien eine Vorspeisenplatte mit kleinen Häppchen (Mezedes) angeboten. Nach dem Essen wird neben Ouzo auch oft der aus Weintreber gebrannte Schnaps **Raki** getrunken, der auf Kreta "Tsikoudia" genannt wird. Der Schnaps in kleinen Gläsern heisst in Griechenland "Sfinakia".

Den bekannten Weinbrand **Metaxa** gibt es in der Qualität 3-, 5- und 7-Sterne, wobei die günstigste Sorte der 3-Sterne Metaxa ist, aber man sollte die bessere Qualität mit 5- oder sogar 7-Sternen vorziehen.

Mahlzeiten

Das griechische **Frühstück** besteht üblicherweise nur aus Kaffee, Milch, Zwieback oder frischem Brot mit Marmelade, Hotels servieren je nach Kategorie von diesem einfachen Frühstück über ein üppigeres Frühstücksbuffet (Continental Breakfast) bis hin zum "English Breakfast" (gebratener Schinken oder Speck mit Spiegelei oder Rührei).

Mittagessen wird in Griechenland, ausser zu Feierlichkeiten wie Ostern, Hochzeiten oder Taufen eher seltener zu sich genommen, dann allerdings ausgiebig und bis in den frühen Abend mit diversen Vorspeisen, Hauptgerichten, Salaten, Desserts und Obst. Zwischen den einzelnen Gängen gibt es folkloristische Musik und es wird getanzt.

Die Einheimischen bevorzugen das **Abendessen**, das meist spätabends nach 21 Uhr stattfindet, wenn nicht zu Hause, dann oft mit der ganzen Familie oder mit Freunden in einer Taverne, in der man bis nach Mitternacht noch warmes Essen bekommt.

Kretische Gerichte werden, ausser in den Restaurants der Urlaubsorte, bei privaten Essen oder in ursprünglichen Tavernen oftmals nur lauwarm und nicht heiss serviert, was aber bei den warmen Temperaturen durchaus angenehm ist.

Tavernen, Restaurants und Cafés

Das Mittag- oder Abendessen kann man in einer Taverne oder einem Restaurant (Estiatorio) einnehmen. Zwischen beiden gibt es in den Ferienorten heutzutage kaum Unterschiede, in einigen Dörfern oder Stadtteilen, in denen es kaum Tourismus gibt, findet man noch **Tavernen**, wie sie in der Vergangenheit üblich waren. Der Umgang ist ungezwungener, fast familiär, die Einrichtung spartanisch schlicht und einfach mit Holzstühlen und -tischen, auf denen Papiertischdecken gespannt sind. Es wurde früher nicht á la carte bestellt, sondern der Gast ging in die Küche und konnte sich das Gewünschte nach Augenschein auswählen. Auch heute werden in einer Tischgemeinschaft mit Einheimischen immer verschiedene Gerichte bestellt und alles wird gleichzeitig serviert. Vorspeisen, Salate und Hauptgerichte stehen zusammen in der Mitte des Tisches und gehören allen, jeder nimmt sich, worauf er Appetit hat. Man hat nur kleine Teller an seinem Platz und isst mit der Gabel oder bei Fleisch mit Knochen auch mit den Fingern, das Messer wird gebraucht, wenn tatsächlich etwas zu schneiden ist. Zum Essen bestellt der Kreter in der Taverne einen offenen Landwein, der in einer Karaffe gebracht und aus kleinen Wassergläsern getrunken wird, ebenso wie das zum Essen immer dazugehörige Wasser. Die Speisen sind oft preiswerter als in den Restaurants, aber ausreichend portioniert und von sehr guter Qualität.

In der Nähe der Fischerhäfen sind viele spezielle Fischlokale (Psaro Taverna), die neben einigen "normalen" Gerichten eine grosse Auswahl von fangfrischem Fisch in diversen Variationen auf der Speisekarte haben.

In fast allen Restaurants und Tavernen sind die griechischen **Speisekarten** mehrsprachig verfasst, immer in Englisch und meistens auch in Deutsch.

Durch zunehmenden Tourismus findet man auch viele **internationale Restaurants**, beziehungsweise manchmal zusätzlich typisch europäische Gerichte auf den Speisekarten, besonders die Hotels und die Ferienzentren haben sich auf die Wünsche der Urlauber eingestellt. Italienische Restaurants und **Pizzerias** gibt es ebenso wie Lokale mit asiatischer Küche und Fast-Food-Imbisse (Goody's, McDonald's, BurgerKing).

Für den kleinen Hunger zwischendurch sind auch die vielen Snackbars, die sogenannten "Psistaria" (ΨΗΣΤΑΡΙΑ), geeignet, die alle Gerichte sowohl zum sofortigen Verzehr, als auch zum Mitnehmen verkaufen, die meisten liefern auch bei telefonischer Bestellung nach Hause.

Einen grossen Teil ihrer Freizeit verbringen die Griechen auch oft mit Freunden in den unzähligen, sehr gemütlichen **Cafés**, sowohl vormittags, als auch nachmittags oder spätabends, da sie praktisch ganztägig durchgehend geöffnet haben. Meistens werden Frappé, Freddo, Kaffee, Milchgetränke oder Fruchtsäfte getrunken und in vielen Cafés kann man auch Tavli (Backgammon) spielen.

In Chania gibt es eine Reihe sehr schöner Cafés zum Beispiel am Venezianischen Hafen, in der Altstadt und am Stadtstrand von Koum Kapi, ebenso natürlich auch in den Ferienorten wie Stalos, Agia Marinas und Platanias.

Rethymno hat viele schöne Cafés in der Altstadt, am kleinen Venezianischen Hafen und entlang der Strandpromenade, in Iraklion findet man viele in der Innenstadt und an der neu gestalteten Uferpromenade westlich des Hafens und in Agios Nikolaos sind rund um den kleinen Vulismeni-See, sowie am Hafen und entlang der Küste etliche, gemütliche Cafés.

Tavernen und Restaurants sowie Cafés haben im Normalfall auch mittags durchgehend und dann bis weit nach Mitternacht geöffnet und bleiben in der Regel so lange offen wie auch Gäste da sind.

Nicht zu verwechseln mit einem Café ist das **Kafenion**, dass in Griechenland mehr als ein Kaffeehaus ist, es war in der Vergangenheit und ist auch heute noch das "Wohnzimmer der Männer" und dient als Informationsbörse und Fluchtpunkt zugleich. Da im griechischen Haushalt normalerweise die Frau das Sagen hat, ziehen sich die zumeist älteren Männer in ihr Kafenion zurück, um über Dorfklatsch und Politik zu diskutieren, Zeitung zu lesen oder mit Freunden und Kollegen Tavli oder Karten zu spielen. Quasi jedes Dorf hat neben einer Kirche auch mindestens ein Kafenion, dass manchmal auch in Verbindung mit einem Lebensmittelgeschäft, einem Postamt oder einer Taverne den Mittelpunkt des Dorflebens darstellt. Eine **Ouzerie** ist ebenfalls eine Art Kafenion, in dem aber anstatt tagsüber Kaffee abends Ouzo getrunken wird, zusammen mit kleinen Vorspeisen (Mezedes) oder einer gemischten Platte (Pikilia) mit mehreren Appetithappen.

Weitere interessante und nützliche Informationen über Chania, Kreta und Griechenland finden Sie bei uns.

Besuchen Sie unser Online-Portal im Internet unter: **www.cretadeluxe.de**

CRETA *deluxe* - Ihr virtueller Reiseführer.