



Die Welt ist eine Küche – vom Mittelmeer bis China

Wir ernähren uns von Geschichten. Unsere Umgebung und deren Vernetzung in der Welt erfassen wir bekanntermaßen am Leichtesten in erzählter Form – vermeintlich profane Vorgänge wie das Kochen lassen sich am leichtesten in narrativen Strukturen vermitteln und in zeitlich-logische Abfolgen gliedern: Vorspeisen, Hauptgerichte und Süßspeisen. Nun gehört es zur unverwechselbaren Spezialität der griechischen Küche, dass ihre Formen und Variationen untrennbar mit der Geschichte des Volkes verbunden sind – und zugleich mit denjenigen seiner Nachbarn. Wo Kulturen aufeinander treffen, beginnen Geschichten beinahe zu brodeln.

Eleni Torossi, leidenschaftliche Geschichtenerzählerin und Rezeptsammlerin, verbindet in ihrem neuesten Werk „Warum Tante Iphigenia mir einen Koch schenkte“ mit einem geschickten, umfassenden Griff griechische Kultur und Küche. Den Mittelpunkt der Handlung bildet Eleana, die zwar Single ist,



jedoch von einer Handvoll couragierter und wohlmeinender Tanten umsorgt wird. Obwohl sich Iphigenia, Ourania, Pinelopi und Afroditi über ganz Südeuropa verstreut haben, gelingt es ihnen doch, ein sorgendes Auge auf die Nichte zu werfen, sie aus der Ferne mit exotischen Köstlichkeiten und schließlich noch mit einem Liebhaber zu versorgen. Immer wieder findet die Großfamilie

zusammen, in den Sommermonaten in Kimi auf Euböa, in München bei Eleana oder bei ihrer Tante in Andalusien, um sich rasch ans Kochen zu machen und Rezepte auszuprobieren, die man unter „Cross-Cooking“ finden könnte: Tzatziki wird mit Minze und Aprikosen verfeinert, Fleisch mit Quitten und Pflaumen gegart, Weißwürste auf antike, griechische Art zubereitet und Spaghetti werden mit Schokoladensauce serviert. Eleanas lebendige, verstreute Familie ist letztlich eine wunderbare Metapher für die Vermischung von Kulturen und ihren Kochkünsten in einem enormen Radius zwischen Mittelmeer, Alpenvorland und China. Nebenbei vermitteln uns die Tanten ein aufschlussreiches Wissen, erklären Eleana etwa den Ursprung der Pfefferkuchen (im alten, pharaonischen Ägypten), warum auch Türken den heiligen Nikolaus feiern (ebenfalls am 6. Dezember), was es mit dem bösen Blick auf sich hat oder wie es kam, dass Leonardo da Vinci Kriegsmaschinen und keine Küchenmaschinen

entworfen hat. Es empfiehlt sich nachdrücklich, die Rezepte, die das Buch glücklicherweise mit liefert, selbst auszuprobieren. Neue und zugleich doch vertraute Geschmackswelten warten auf die Mutigen (insbesondere das „Leber-Saltimbocca an Süßwein-Kräutersoße“ sei hier hervorgehoben).

Eleni Torossi, als Kinderbuchautorin wie als Erzählerin von Erwachsenenliteratur in Deutschland bekannt, legt mit ihrem neuen Werk eine Zusammenfassung ihrer Sendung „Notizbuch kulinarisch“ vor, die über den Sender Bayern 2 ein zahlreiches, aufmerksames Publikum gefunden hat. Ihre gesammelten Geschichten und Rezepte gehen weit über die Ansprüche der zahllosen „griechischen“ Kochbücher hinaus und bilden inmitten des Einerlei von Moussaka, Tzatziki und Bauernsalat sehnsüchtig erwünschte Ausnahmen.

Robin Schmeck

Eleni Torossi: Warum Tante Iphigenia mir einen Koch schenkte. 256 Seiten, LangenMüller Verlag 2009