

Grüne Köstlichkeiten: der wahre Schatz der Vulkaninsel Santorin

Kapern: die Oliven der Ägäis

20

Text & Fotos: Marianthi Milona

Kapern gehören zur griechischen Küche wie das Salz in die Suppe. Auf der Insel Santorin gedeihen sie ganz besonders gut. Sie kommen mit ganz wenig Wasser zurecht und ertragen viel Sonnenschein. Gepflückt werden sie an den trockenen Steilwänden der Caldera, dieser Vulkaninsel in der südlichen Ägäis.

Bescheidenheit, so meinen manche, sei nicht gerade eine Tugend, von der man erwarten würde, ihr auf Santorin zu begegnen. Und in der Tat: Auf Werbeplakaten und in TV-Spots werden uns eher Verschwendung, Luxus und eine extravagante Lebensart auf der Insel suggeriert.

Ein kleines Stück Idylle

Während die Kurzbesucher meistens nur den Blick auf den atemberaubenden Vulkankrater erhaschen können, können sich länger verweilende Gäste davon überzeugen, dass es jenseits des Kraters auch noch ein



Im vergangenen Jahr haben die Sonneninsel etwa zwei Millionen Touristen besucht, weiß der Bürgermeister. Genau genommen seien es sogar mehr als drei Millionen Gäste, weil in dieser Zahl die Reisenden der Kreuzfahrtschiffe nicht enthalten sind. Diese weilen immer nur ein paar Stunden auf dem Eiland – zu einem Einkaufsbummel, einer Weinverkostung oder einem romantischen Abendessen bei Sonnenuntergang, dann geht es wieder zurück auf den Dampfer.

richtiges Leben gibt. Santorin überrascht mit kleinen Landparzellen, auf denen die bäuerliche Bevölkerung, die hier ansässig ist, noch immer jene traditionellen Produkte anbaut, die auf der fruchtbaren vulkanischen Erde am besten gedeihen: Wein, kleine Tomaten, gelbe Linsen (Fava), weiße Auberginen, Pistazien – und Kapern. Letztere sind ein reines Naturprodukt. Sie werden nach wie vor dort gepflückt, wo sie wild gedeihen.

▲ *Einzigartig auf der Welt – die Caldera Santorins ist atemberaubend.*

◀ *Auf Santorin gelten die Kapernblätter als Spezialität.*

Grüne Köstlichkeiten: der wahre Schatz der Vulkaninsel Santorin



- ▲ *Jannis Nomikos mit seinen geretteten Kaperpflanzen*
- ▶ *Bei Jannis Nomikos darf auch gekostet werden.*

Um mehr über Kapern zu erfahren, fahre ich in die Nähe des kleinen Ortes Vóthonas, im Inneren der Insel; nur wenige Kilometer von der Hauptstadt Fira entfernt. Was als „Nomikos Estate“ mit großen Lettern an der Hauswand angekündigt wird, entpuppt sich als ein kleiner Bauernhof.

Besitzer ist der freundlich blickende Jannis Nomikos, ein Mittfünfziger. Er stammt von hier und besaß früher in der Inselhauptstadt ein Restaurant. Nach dem Tod seines Vaters vor etwa 15 Jahren orientierte er sich neu und kehrte auf das Grundstück der Familie zurück. Er wollte einfach nur das machen, was er vom Großvater und Vater einst gelernt hatte: den Anbau traditioneller santorinischer Produkte. Die Pistazienbäume auf dem Hof waren bei seiner Geburt gepflanzt worden. „Diese kommen hier nicht weg, solange ich lebe. Ich hänge an ihnen“, erklärt mir der bescheidene Mann mit ruhiger Stimme. Und irgend-

wie spüre ich, dass mein Bild über die gewieften Geschäftsleute Santorins komplett einzustürzen droht.

Unsere Kapern sind anders

„Ich habe unsere Kapern auf Messen im Ausland vorgestellt und musste dabei immer wieder feststellen, dass die Menschen von ihrem Geschmack und ihrer Konsistenz angenehm überrascht waren: Sie sind fest, hart und knackig. Für mich war das nie etwas Außergewöhnliches. Wir sind hier alle damit aufgewachsen, und so hab ich irgendwann damit angefangen, sie in Gläsern so abzufüllen, wie ich es von meiner Großmutter kannte“, erklärt Nomikos, während er mir einige zufällig gewachsene Kapernpflanzen auf seinem Grundstück zeigt. Denn angebaute Kapernkolonien gibt es auf Santorin keine. Obwohl sie eigentlich überall auf der Insel gedeihen könnten, in den Gärten, am Straßenrand, an

Steinmauern. „Es ist das, was die Natur mit viel Mühe hervorbringt, und am Ende ist es das Beste, weil hier nur die Starken überleben können. Mit wenig Wasser, viel Sonne und Feuchtigkeit, unter schweren klimatischen Bedingungen also.“

Die Arbeit der Ameisen

„Meine Kapern stammen von den trockenen Steinwänden der Caldera“, verrät mir der Experte. Die meisten seiner Mitarbeiter seien Rentner, die ihr geringes Einkommen durch diesen Nebenjob etwas aufbessern möchten. Sie fahren mit dem Boot zur Caldera und pflücken dort. Die Jüngeren steigen sogar in die Felsen, um an diesen kleinen grünen Schatz zu kommen. Mit den Jahren konnte Nomikos feststellen, dass es sehr unterschiedliche Kapernpflanzen auf Santorin gibt, die sich durch Härte und Farbe voneinander unterscheiden. Ihre Verbreitung vollzieht sich ebenfalls auf ganz natürliche Art, nämlich mit der Hilfe von Ameisen. Sie können es kaum erwarten, wenn die Kapernsamen springen. Emsig sammeln sie die Samen auf und tragen diese in ihre Nester. „Überall auf ihrer Strecke, besonders wenn es

in einem Jahr mehr geregnet hat und die Erde längere Zeit feucht geblieben ist, sieht man, wie plötzlich überall neue Kapernpflanzen sprießen.“ Der Ernteertrag ist auf Santorin allerdings nicht kalkulierbar. In einem schlechten Jahr sind es höchstens eine Tonne Kapern, die Nomikos weiter verarbeiten kann. Jedes Bauernjahr sei anders, kommentiert er schmunzelnd.

Kapern in der Inselküche

Drei Dinge sind an der Kapernpflanze essbar. Die Frucht, die Blätter und ihre Knospen. Im *Nomikos Estate* werden Blätter und Knospen verarbeitet. Manchmal werden die Knospen auch zusammen mit den zarten Spitzen der Pflanze eingelegt. Die Knospen werden kurz vor dem Erblühen gesammelt. Anschließend trocknen sie mit Salz versehen in der Sonne. Dabei setzt ein pflanzeneigenes Enzym das charakteristische Senföl frei. Die Blätterernte beginnt im April und kann bis in den Sommer hinein fortgesetzt werden. Wichtig ist, dass die Blätter noch zart sind, wenn sie gepflückt werden. Sie werden in heißem Wasser kurz erhitzt, um sie haltbar zu machen. Anschließend werden sie nur in Salz-

- ◀ Die neueste Spezialität – Kapern eingelegt mit grobem Salz
- ◀ Eine weitere Spezialität aus Santorin – sonnengetrocknete, süße Tomaten
- ▼ Eingelegte Kapernblätter passen zu vielen Sommer-salaten.



Grüne Köstlichkeiten: der wahre Schatz der Vulkaninsel Santorin



- ▲ *Im klassischen „Santorin Kartoffelsalat“ schmecken Kapern besonders gut.*
- ▶ *Gelbe Linsen aus Santorin gedeihen auf vulkanischen Böden.*
- ▼ *In der Santos-Sauce ist alles Gute, was die Insel hervorbringt, vorhanden.*

wasser und nicht wie sonst üblich in Essig eingelegt. Kapern werden auf Santorin oft als Ersatz für Oliven im klassischen griechischen Bauernsalat verwendet. Gerne auch als Gewürz im lokalen Kartoffelsalat. Oder man garniert den bekannten Inselteller aus pürierten gelben Linsen („Fava“) damit. In seinem kleinen Ausstellungsraum präsentiert mir Nomikos seine eigens kreierte Kapernsauce aus einheimischen getrockneten Tomaten, knackig nussigen Kapern, roten Zwiebeln, weißen Auberginen und Essig, der aus der heimischen Assyrtiko-Traube hergestellt wird. Diese Sauce schmeckt kalt hervorragend als Dip. Warm kann man sie zu diversen Gemüse- und Nudelgerichten geben. Charakteristisches Merkmal: der pikant feurige und aromatische Geschmack und die typische schwarz-grüne Farbe. Die ausgezeichnete Qualität der Kapern des Archipels im Süden der Kykladen wird in der hohen Kochkunst im In- und Ausland sehr geschätzt. Deshalb klop-

fen auch viele bekannte Chefköche mit Michelin-Sternen von Zeit zu Zeit bei Nomikos an.

Von allem ein wenig

Von den kleinen dunkelgrünen Köstlichkeiten allein kann der Produzent allerdings nicht leben. Er macht es so, wie es viele Jahrhunderte auf Santorin Tradition gewesen ist. „Mein Vater war Landwirt. Er hat verschiedene Produkte angebaut und nicht auf ein einziges gesetzt. So konnte er in einem Jahr viel Fava haben, im nächsten Jahr aber dann vielleicht überhaupt nicht. In der natürlichen Landwirtschaft weißt du nie, wie die Ernte ausfallen wird. Deshalb konnte ich mir nicht, so wie manche andere Leute bei uns, große Reichtümer ansammeln. Mein Besitz sind meine Bäume und meine Werkstatt. Ich lebe von Weintrauben, Pistazien, Fava, Tomaten und meinen geliebten Kapern. Ich weiß nur, dass ich mit diesem Naturprodukt weiter arbeiten möchte.“ Nomikos denkt oft



Kapern: die Oliven der Ägäis



an seine Vorfahren. Die Alten seien ihm wichtige Lehrer gewesen. „Ihre Lebensaufgabe war nichts anderes, als das Land auf einfache Art zu kultivieren.“ Sie konnten zwar nie genau erklären, warum sie das so taten, warum sie ausgerechnet gerade so oder so die Bäume verschnitten oder Pflanzen ernteten, aber sie wussten, dass es nur auf diese eine Art geht. „Wann sie pflügen oder wann sie säen würden, war oft an religiöse Festtage gekoppelt. Ein Händler, der Produkte kauft und kalkuliert, funktioniert anders als der Landwirt. Du musst dann mit dem auskommen, was dir die Erde gegeben hat. Das kann mal mehr und mal weniger sein.“

Der bodenständige Santoriner weiß, dass er mit Kapern nicht wirklich viel erwirtschaften kann. Doch es bereichert Jannis Nomikos, wenn er das weiter verarbeitet, was seine Heimatinsel über Jahrhunderte und Jahrtausende hergab. „Es ist oft so, dass wir denken, dass sich der ganze Aufwand eigentlich gar nicht lohnt. Zumindest

aber müssen wir bei den Kapern keine großen Vorleistungen erbringen. Wir pflücken einfach eine Pflanze der Natur und danken Gott für dieses Geschenk.“ ■



- ▲ *Santorin-Fava mit Kapernknospen und -blättern wird warm und kalt serviert.*
- ◀ *Noch ist landwirtschaftlicher Anbau auf Santorin möglich.*

- ◀ *Weißer Aubergine mit Tomatensauce und Schafskäse – alles Zutaten aus Santorin*