

„Also, wie viel ist es ihm wert, dass du ohne mich zurückkommst?“ Marie sieht ihn giftig an. „Du solltest mich in die Schlucht schubsen, aber du hast dich nicht getraut.“ Sie lacht hysterisch. „Oder solltest du mich nur einfach in der Wildnis aussetzen, ohne Trinkwasser? Oder dort, wo die Bärenwarnschilder stehen?“

„Marie, hör mal ...“, beginnt er.

„Nein, jetzt hörst du zu“, beharrt Marie. „Ich biete dir das Doppelte, egal wie viel es ist, und dafür schaltest du Bernhard aus.“

Kostas schluckt. Jetzt bloß keinen Fehler machen. Nicht mehr weit, dann sind sie zurück in der Pension.

„Kosta, wie viel?“ kreischt Marie.

„Ja, wie viel?“ Hinter Kostas' Schläfen pocht es. ‚Wieviel würden sie brauchen, um ein neues unbeschwertes Leben anzufangen? Panajota müsste nicht mehr für die wenigen Touristen kochen, die sich in ihre Pension verirrt und die eisigen Winter im Bergdorf nicht mehr ertragen. Wenn sie Geld hätten, könnten sie ein Haus am Meer kaufen, auf der Chalkidiki vielleicht oder ...

Weiter kann Kostas nicht denken. Marie greift ihm ins Lenkrad, dann gibt es einen fürchterlichen Knall. Kostas hat das Gefühl, durch die Luft zu fliegen, immer höher und höher, und dann wird es plötzlich ganz dunkel. Er war so in Gedanken versunken, dass er den Bären, der urplötzlich auf der Fahrbahn stand, zu spät gesehen hat. Er wollte ausweichen, verlor die Gewalt über den Wagen, raste direkt auf den Abhang zu und stürzte in die Schlucht. Dabei wären es nur noch wenige Kilometer gewesen bis zu seiner kleinen Pension in Kipoi (die Gärten).

Spanakopitta - Spinatpitta

Zutaten:

Filoteigplatten in runder oder eckiger Form
(bekommt man in türkischen Läden)
1 kg gehackter Spinat (tiefgefroren oder frisch)
500 g Lauch
1 Tasse Olivenöl
1 Bund Dill gehackt
1 Bund Petersilie gehackt
Saft von ½ Zitrone
Salz, Pfeffer
2 Eier
etwas Butter, etwas Milch
evtl. 250 g Schafskäse nach Geschmack

Zubereitung:

Den Spinat ggfs. waschen, kleinschneiden und blanchieren. Lauch putzen, kleinschneiden und in dem erhitzen Öl dämpfen. Dann Spinat, gebackte Kräuter und Zitronensaft dazu geben, mit Salz und Pfeffer gut würzen.

Gemüse vom Herd nehmen, abkühlen lassen und zwei Eier unterrühren.

Das Backblech mit Backpapier auslegen oder einfetten. Die erste Teigplatte darauf auslegen, die Seiten überstehen lassen, mit Butter bestreichen, bevor eine oder zwei weitere Teigplatten darauf ausgebreitet werden. Die Gemüsefüllung gleichmäßig verteilen und nach Geschmack mit zerbröseltem Schafskäse bestreuen. Die überstehenden Teigränder zusammenfalten und mit einer weiteren Teigplatte zudecken. Mit Butter und Milch bestreichen, damit sie eine schöne Farbe bekommt.