

Ausgezeichnet: Ziegenkäse aus Ierissos



Ein griechischer Feta-Käse im Guinnessbuch der Rekorde

Text und Fotos: Marianthi Milona

In Ierissos auf der Halbinsel Chalkidiki stellt Jannis Stathoris einen besonders guten Feta-Käse ausschließlich aus Ziegenmilch her, den die Einheimischen „Petrotó“ nennen. Das Griechenland Journal sah sich in der Käserei auf der Suche nach dem Geheimnis für gute Qualität um.

Akanthus ist ein Gewächs, das unter Fachleuten als griechischer Bärenklau bekannt ist. Aber es gibt auch einen Ort auf der griechischen Halbinsel Chalkidiki, der den Namen dieser Pflanze trägt, die dort schon in der Antike heimisch war. „Ákanthos“ wurde im Lateinischen zu „Erecius“. Deshalb heißt der einstige Ort Akanthos heute Ierissos. Er liegt genau in der Mitte zwischen Stagira, dem Geburtsort von Aristoteles und der Mönchsrepublik Athos, dem sogenannten dritten Finger der Chalkidiki. Als Touristenort ist das Städtchen Ierissos seit den 1950er Jahren auch bei deutschen Urlaubern bekannt. Bis heute ist es ein Ort, nach dem man oft sehnsüchtig sucht: Es gibt so gut wie keinen Massentourismus, dafür eine natürliche Landschaft, sauberes Wasser zum Schwimmen und natürlich gesundes Essen mit Produkten der regionalen Bauern. – Befragt man hingegen die Griechen nach Ierissos, dann erhält man immer wieder dieselbe Antwort: „Das ist doch der Ort, wo der beste Feta-Käse herkommt!“

Mausfiguren vor einem Käselab

Auf einer Anhöhe außerhalb von Ierissos fordern zwei Mausfiguren wie aus einem Comic-Heft und ein nachgestalteter riesiger Käselab dazu auf, die Hauptstraße zu verlassen und links abzubiegen. Ein schön gepflasterter Weg führt den Besucher zu einer wahren Käsemacherhochburg. Am Eingang erwartet mich Jannis Stathoris, seines Zeichens gelernter Käsemacher. Im hinteren Bereich der Anlage liefern seit den frühen Morgenstunden vollbeladene Transporter unentwegt frische Schafs- und Ziegenmilch. Allein was die Ziegenmilch betrifft, werden täglich 25 Tonnen verarbeitet. Jannis Stathoris stellt im Jahr 550 Tonnen Feta-Käse her. Hinzu kommen noch diverse Hartkäsesorten. Heute ist er vermutlich der berühmteste Bürger von Ierissos, weil er den exklusivsten griechischen Ziegenkäse herstellt. Die meisten Griechen nennen ihn einfach nur Feta, die Ierissioten „Petrotó“. Und er wird zu 99 Prozent im Land selbst konsumiert –

obwohl dieser Ziegenkäse als der teuerste in ganz Griechenland gilt: Ein Kilogramm kostet um die zehn Euro.

Es war ein steiniger Weg

Jannis Stathoris wuchs in einem bäuerlichen Umfeld auf. Die Familie besaß bis 1987 große Ländereien und hatte sich auf Weizenanbau spezialisiert. Doch auf Dauer konnte sie davon nicht leben. Jannis war fünfzehn Jahre alt, als der Vater bankrottging. „Für mich hatte er entschieden, dass ich Käsemacher werden soll. Er schickte mich nach Ioannina, dort gab es damals eine gute Schule“, erzählt Jannis mit viel Emotion in der Stimme.

◀ In diesem Kessel machte der Ziegen-Feta von sich reden.



Doch zunächst wollte der junge Bursche dieses Angebot nicht annehmen. Schließlich siegte der Gehorsam. Nach seiner Ausbildung haben sie Schafe und Ziegen angeschafft und Jannis begann gemeinsam mit dem Vater, Joghurt und Schafskäse zu produzieren. „Ich machte Joghurt und Käse, und der Vater fuhr über die Dörfer und verkaufte die Produkte von Tür zu Tür. Das ging lange Zeit gut. Leider fing im Jahr 2000 ein Franzose an, in unserer Nachbarschaft zu bauen und fühlte sich von unseren Tieren gestört. Wir konnten dem Ärger nicht aus dem Weg gehen, denn wir besaßen damals nicht alle notwendigen Genehmigungen.“

▲ Eine Käsemaus bittet herein.

