

## Die Kunst der Herstellung von Loukoumades

# Süße Bällchen als Lieblingsspeise der Götter



Text &amp; Fotos: Junia Kimmich und Georgia Tsonis

**W**asser, Salz, Hefe, Mehl und Olivenöl – das sind die fünf magischen Zutaten, die man benötigt, um frische Loukoumades auf den Tisch zu zaubern. Die Geschichte der kleinen frittierten Teigbällchen, die traditionell mit Honig und Zimt serviert werden, reicht bis ins antike Griechenland zurück.

Loukoumades sind nicht nur heute in aller Munde – als eine der beliebtesten Süßigkeiten des Landes. Man munkelt, dass schon die alten Hellenen zu besonderen Anlässen, beispielsweise bei Hochzeiten oder Kulthandlungen, Loukoumades herstellten. Sogar bei den antiken Olympischen Spielen sollen sie schon serviert worden sein.

Die Lieblingsspeise der Götter ist jedoch nicht nur typisch griechisch, sondern stellte jahrtausendlang ein begehrtes Dessert auf dem Balkan sowie im Nahen und Mittleren Osten dar.

Eine seiner Hoch-Zeiten erlebte der Loukoumas wohl während der Herrschaft der Osmanen. Nicht zuletzt stammt das Wort *loukoumas* (Singular) bzw. *loukoumades* (Plural) vom türkischen *lokma*, was so viel wie Bissen oder Stück bedeutet.

Rund um den Omonia-Platz in Athen befinden sich gleich drei bekannte und traditionelle Loukoumades-Cafés: *Stani*, *Krinos* und *Chanion*. Wir haben für Sie alle drei aufgesucht, die dort fabrizierten Köstlichkeiten probiert und mit den Betreibern gesprochen.

Einst war die Gegend rund um den Omonia, der bis 1862 König-Otto-Platz hieß und danach in Eintrachts-Platz umgetauft wurde, ein recht vornehmes Viertel, dem aber auch immer ein Hauch von Anruchigkeit anhaftete. Traditionell war dieser Platz nicht nur ein Ort zum Feiern sportlicher Erfolge, sondern auch Hotspot für „Nachtvögel“ jeder Couleur. Man könnte sagen: Dieser Platz ist das Herz Athens, hier pulsiert das Leben – und hier gibt es einladende Loukoumades-Geschäfte.

## Stani: Süßigkeits-Schlager einer ehemals bekannten Molkerei

Wenige Minuten Fußweg vom Omonia-Platz entfernt steuern wir schnurstracks auf unser Objekt der Begierde zu und lassen uns durch die zahlreichen Passanten, die eilig an uns und in die verschiedensten Richtungen vorüberströmen, nicht von unserem Ziel abbringen: Das Café *Stani*, das uns heimisch und gemütlich inmitten einer kleinen Sei-

## Süße Bällchen als Lieblingsspeise der Götter

tenstraße zum Loukoumades-Naschen verführt.

Das Café existiert seit 1931 und ist nach wie vor ein Familienbetrieb. Die Großeltern von Thanasis Karageorgos, dem heutigen Eigentümer, betrieben damals eine erfolgreiche Molkerei in der Athener Region. Von den 1.600 Molkereien, die es noch in den 1960er und 1970er Jahren gab, ist *Stani* eine der wenigen, die überlebt hat, wenn



auch in einer anderen Form. „Das liegt an verschiedenen Faktoren“, erzählt Thanasis und holt etwas aus, um die Beständigkeit des *Stani* fassbarer zu machen: „Die Rohstoffe werden direkt von Kleinbauern bezogen, die mit Liebe ihrer Arbeit nachgehen. Wir beziehen beispielsweise unsere Milch vom Enkel jenes Produzenten, mit dem schon mein Großvater früher zusammengearbeitet hat.“ So schaffe man eine Kontinuität – für das Unternehmen selbst, für die Kunden, die Lieferanten und die Arbeitnehmer. Der persönliche Kontakt sei wichtig, betont Thanasis, und natürlich auch die Achtung vor der Qualität und Frische der Produkte.

Das Geheimnis der *Stani*- Loukoumades steckt in ihrem traditionellen Rezept, das von Generation zu Generation weiter-

▲ Im *Krinos* wird man schon mehr als 100 Jahre verwöhnt.

◀ Spezialität Loukoumades. Den Kaffee gibt es als Draufgabe.