



Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Πληροφορίες στο περιβάλλον και για τους ταξιδιώτες για την Κρήτη:

FILLO – zarte Teighülle für besondere Spezialitäten! (Ein Beitrag unseres Mitglieds *Maria Eleftheria*)



Fillo, oft auch Filo geschrieben, ist eine Teigart, die, ähnlich dem deutschen Blätter- oder Strudelteig, aus Mehl, Wasser, Öl und Salz besteht. In der griechischen Küche wird der Filloteig für so manche bekannte Köstlichkeit verwendet: Zur Spanakopita zum Beispiel, das sind knusprige Teigtaschen mit Spinat und Schafkäsefüllung, oder für die süße Baklava, hier umhüllt der Fillo gehackte Nüsse und wird in Honigsirup eingelegt, ein Genuss zum griechischen Kaffee.

Der Vollständigkeit halber sei gesagt, dass dieser Teig ebenso in der türkischen und arabischen Küche bekannt ist. Der türkische Yufka ist allerdings etwas dicker und wird manchmal mit Hefe angesetzt.



Fillo selbst herzustellen, ist aufwändig und heutzutage fehlt den meisten Menschen die Zeit dazu. Alternativ kann man ihn auch im Supermarkt kaufen, er verliert aber durch die Massenproduktion sehr an Geschmack.

In Chania direkt hinter der Markthalle gibt es seit über fünfzig Jahren einen kleinen Laden [s. **Abb.**], dessen Besitzer sich einzig und allein auf die Herstellung von Fillo- und Kantaifiteig spezialisiert hat (Kantaifi ist ein glasnudelähnlicher Teig für bestimmte Süßspeisen, wie zum Beispiel die leckeren Nussrollen).

Noch vor zwei Jahren bestand das Geschäft aus einem einzigen Raum. Inzwischen wurde liebevoll modernisiert. Die Teigproduktion findet nun in der unteren Etage statt, der Verkauf im Erdgeschoss.

Und im Verkauf ist die quirlige Besitzerin Angeliki Varanaki [s. **Abb.**], deren Vater das Geschäft gründete, richtig in ihrem Element. Da ein Scherz, dort ein Schwatz, oder einfach nur zuhören, Angeliki ist für die meisten Kunden mehr als nur "die Geschäftsfrau", das ist ganz offensichtlich.

All meine Fragen beantwortete sie geduldig und hilfsbereit. Angeliki verriet mir auch: "Mein Mitarbeiter Giorgos ist die eigentliche Seele des Ladens. Keiner hat solch ein feines Gespür für den Fillo wie er!"

Wenn ich Giorgos bei der Arbeit zusehe, kann ich dem nur zustimmen.



Sein Bereich ist die untere Etage. Hier flimmert Mehlstaub in der Luft. Alles ist mit einer feinen, weißen Schicht bedeckt, selbst Giorgos, der mir mit einem Lächeln zunickt.

Selbstvergessen und ruhig widmet er sich seiner Tätigkeit. Ist der Teig fertig durchgeknetet, wellt er die benötigte Menge aus, zieht sie kurz vor ...



... und dann wirft Giorgos den Fladen elegant auf den großen Tisch, welchen er mit kleinen Schritten umkreist und dabei gefühlvoll diese hauchfeine Platte zieht, von der ich meine, sie müsste gleich reißen, so dünn ist sie.



Weit gefehlt, nach drei bis vier Rundgängen breitet sich der Fillo auf dem ganzen Tisch aus und wird zum Schutz mit einem speziellen Jutetuch abgedeckt. Darauf kommt die nächste Filloschicht, und so geht es weiter, Lage um Lage. Damit ist bei Bedarf jederzeit Fillo Teig vorhanden, den Giorgos dann in verkaufsgerechte Platten schneidet.

Wenn ich in der Nähe der Markthalle bin, hole ich mir ab und zu eine Portion Fillo bei der freundlichen Angeliki Varanaki.

Der Teig hält sich übrigens sehr gut im Kühlschrank und kann problemlos für einige Zeit eingefroren werden.

[Art.-Nr. 2.616; Zitat-Nr. 4.492] impr. eik.amp 02/2008

Linkleiste: www.maria-eleftheria.de

