

## REISE

# Anleitung zum Abtauchen

Fluchtziel Kleine Kykladen: Die griechische Insel **KOUFOUNISSI** ist das Urlaubsparadies, das in Europa niemand mehr vermutet

VON NIELS BOEING

**W**ollen Sie fliehen? Dem Wahnsinn aus sinnlosen E-Mails, Zeitraubenden Telefonaten und miesen TV-Programmen entkommen? Die Abrechnung mit einem falschen Freund, mit einem unfähigen Geschäftspartner vorbereiten? Oder sich selbst erkennen – und zwar nicht in Asien, wo es von erleuchteten Birkenstocksandalen und Batikhosen nur so wimmelt? Gut.

Begeben Sie sich zum Flughafen. Gehen Sie direkt dorthin. Gehen Sie nicht über ein Reisebüro. Ein Billigticket aus dem Internet reicht völlig. Sie fliegen nach Athen. Dort – wahrscheinlich mitten in der Nacht – nehmen Sie ein Taxi vom Flughafen nach Piräus, zum Fährhafen. Trinken Sie noch in aller Ruhe einen Kaffee und einen Ouzo. Vielleicht auch noch einen Ouzo. Schiften Sie sich mit der ersten Fähre am Morgen nach Naxos ein.

Dort angekommen, es ist jetzt Mittag, lassen Sie die Altstadt links liegen. Auch wenn sie malerisch und beeindruckend aussieht mit ihrer venezianischen Festung aus dem 13. Jahrhundert. Nein, kaufen Sie stattdessen eine Fahrkarte nach Koufounissi. Ja richtig, Epano Koufounissi. Kleine Kykladen. Südöstlich von Naxos.

Besteigen Sie die Fähre am frühen Nachmittag, keiner wird Sie bemerken. Der Himmel spannt sich tiefblau über die Ägäis, die Sonne scheint, Sie sitzen an Deck. Ringsum entspannte Gesichter. Machen Sie es Ihnen nach, entspannen Sie sich auch. Einfach lächeln. Es dauert nicht mehr lange.

Nach einer Stunde erreichen Sie Iraklia und Schinoussa – diese Inseln sind etwas für Naturburschen. Sie haben anderes im Sinn. Nur noch eine halbe Stunde. Dann sehen Sie die kleine Bucht. Auf der Wand der Taverne, am Anleger, steht in großen Lettern „Limani“ – Hafen. Eine Übertreibung für einen langen Strand, der von zwei Hafenufermauern eingerahmt wird. Ein paar Fischerboote schaukeln dazwischen. Sie sind angekommen.

Sehen Sie vor der Taverne eine ältere Frau mit Strickjacke und Pappschild? Das ist ziemlich sicher Frau Roumelioti. Folgen Sie ihr einmal um den Hafenstrand herum zur anderen Kaimauer, auf der ein paar Fischernetze liegen. Ihr Blick streift prüfend



Kirche, Taverne, Hafen: Koufounissi bietet wenig mehr. Und das ist gut so



## SERVICE

ANREISE  
FLUG

Mit Olympic ab Frankfurt/M. nach Naxos für 599 Mark (306 €) oder mit Czech Airlines ab Frankfurt/M. nach Athen für 436 Mark (223 €) und von dort mit der Fähre weiter

## FÄHRE

Von Athen nach Naxos, mehrmals täglich für 5000 Drachmen (15 €); von Naxos nach Koufounissi für 2000 Drachmen (5,90 €)

## ÜBERNACHTUNG

Pension „Akrogyali“, Doppelzimmer zwischen 4000 und 6000 Drachmen (12 und 18 €)

über die Häuser hinter dem Strand. 300 Menschen wohnen hier. Fahren vielleicht zehn Trecker und zehn Autos. Ein paar Tavernen, eine Kopfsteinpflastergasse als Hauptstraße durchs Dorf. Durchs einzige Dorf. Der Hügel, der sich dahinter erhebt, ist die Mitte der Insel. Dahinter gibt es nur noch versprengte Schafe, Felsen, ein paar steile Buchten. Das war's. Das ist Koufounissi. Hier wird Sie niemand finden.

In Frau Roumeliotis Pension „Akrogyali“ nehmen Sie eines der kleinen, hellen Zimmer mit Balkon oder einer kleinen Terrasse über der Hafenufermauer. Machen Sie es sich dort mit einem Retsina oder einem Naxos-Wein bequem. Den bekommen Sie im Dorf, in dem Laden hinter dem großen Telefonmasten. Um sechs Uhr abends wird der Strand zum Fußballplatz, männliche Koufounissianer zwischen 12 und 45 jagen für eine Dreiviertelstunde dem Ball nach. Bewegen Sie sich nicht vom Fleck, bald geht die Sonne über der Bucht unter. Verschwindet hinter der alten Windmühle. Dann ist es dunkel.

Der Magen knurrt. Schlendern Sie die Kopfsteinpflastergasse entlang. Wenn Sie von dem kleinen Laden kommen, sehen Sie nach 30 Metern die erhöhte Terrasse, zu der eine Steintreppe hinaufführt. Gute Wahl. Deftig und urig. Suchen Sie sich den schönsten Fisch in der Küche aus. Sollte an der Tür einer sitzen, der ein wenig an Woody Allen erinnert: Das ist Finikas, dem offensichtlich die halbe Insel gehört. Was ja auch nicht so schwer ist.

Am nächsten Tag treten Sie in Badeseen aus der Pension. Ein Sprung von der Mauer in das klare Wasser des „Hafens“, ein paar kräftige Züge zwischen den Fischerbooten hindurch – guten Morgen.

Folgen Sie nach dem Kaffee der Straße rechts hinter Frau Roumeliotis Wohnhaus. Lassen Sie den ersten Strand links liegen, dort wo Finikas' Taverne ist. Den zweiten Strand auch. Gehen Sie weiter, bis Sie die riesige Bucht erreicht haben, hinter der sich ein einziges Häuschen verliert. Das ist das andere Ende der Insel. Nun haben Sie den Mikrokosmos Koufounissi einmal durchquert. Und während Sie in die Sonne blinzeln, wird Ihnen klar: Das ist einer der Orte, die ältere Reisenden-Generationen mit diesem leicht mitleidigen Tonfall als wunderbar, aber unwiederbringlich verloren beschreiben. Sie wissen es jetzt besser.

## Kochwäscherei

California Dreaming, Vol. 2: die **FRENCH LAUNDRY**, das Restaurant mit der härtesten Tür der Westküste

**I**n den USA gibt es einige großartige Restaurants, in New York, Los Angeles. Doch sind die Küchenchefs und Leitfiguren regelmäßig Europäer. Es gibt wenige Ausnahmen. Zu den Starköchen amerikanischer Herkunft zählt, neben Charlie Trotter in Chicago, Thomas Keller im Napa Valley.

Im verschlafenen Yountville nördlich von Napa wirkt Thomas Keller in seiner „French Laundry“. Die Kritikerin Ruth Reichl von der „New York Times“, deren Urteil schon manchen Küchenchef zur Aufgabe zwang, kommentierte: „The most exciting place to eat in the United States.“

Bereits zweimal scheiterte ich mit meinen Bemühungen, dort einen Tisch zu reservieren. Diesmal konnte ich einen Tisch in der „French Laundry“ bei Thomas Keller ergattern. Ein gewaltiges Gewitter über dem Valley hätte den Besuch fast in letzter Minute verhindert. „Reservierungen nur drei Monate im Voraus“, heißt es, und am Stichtag sind dann alle Tische weg. Es ist wohl einfacher, eine Greencard in der Lotterie zu gewinnen als dort einen Tisch zu reservieren.

Hier funktioniert das Star-Prinzip à la Hollywood. Dabei ist Thomas Keller ein Mann ganz ohne Star-Allüren. Bescheiden, immer freundlich und vor allem besessen davon, mit ganzer Hingabe zu kochen. Erst kochte er für die Mitarbeiter des „Dunes Club“ in Rhode Island. Dort und auf der nächsten Station in New York waren es französische Lehrmeister, die ihn prägten und ihm Aufenthalte in Frankreich ermöglichten. Keller war Koch in verschiedenen französischen Lokalen in New York und eröffnete dort 1986 sein erstes eigenes Lokal, das „Rakel“.

1994 eröffnete er das Restaurant im Napa Valley. Das 100 Jahre alte Steinhäuser war Wohnhaus, Wäscherei, Saloon und Bordell, wieder Wohnhaus. Jetzt wurde es zum Restaurant „French Laundry“, was in Amerika schlicht Reinigung bedeutet. Reinigungen hat sich Keller zum Ziel gemacht: Rezepte von unnötigem Bal-

last befreien. Amerikanern das Essen und Genießen beibringen.

Keller provoziert im Land des Fastfood mit einem Zehn-Gänge-Menü. Im Land der „All you can eat“-Kultur mit Miniatur-Portionen. Schwelgt in Butter, Sahne, salzt ohne Furcht. Er kocht nach einer eigenen Philosophie.

Der erste Bissen überrascht. Der zweite erschließt alle Aromen. Danach, sagt Keller, ermüdet der Gaumen. Es ist wie ein Sprung ins kalte Wasser. Ein Gericht braucht ein, zwei klare Akzente.

Das Menü beginnt mit einer Eistüte aus der Hand, gefüllt mit Crème fraîche und einer Kugel Lachstatar. Ein Gag, der sich zum Markenzeichen entwickelte. Ein Blumenkohl-Parfait mit Austern-Infusion und Kaviar, Gänseleber im Tuch pochiert, kalt als Terrine mit eingelegtem Rhabarber. Ein Stück Seebrasse mit knuspriger Haut auf süßen Zwiebeln. „Macaroni & Cheese“ stand auf der Karte und es kam ein halber kleiner Hummer in Butter pochiert, auf korngroßen Nudeln mit Mascarpone und Hummercreme. Jeder Gang so traumhaft, dass ich mir einen Bissen mehr davon wünschte. Doch das ist ganz im Sinne Keller'scher Küchenphilosophie. Ein Rillettes vom Kaninchen geriet et-

was trocken und auch auf das Kalbsfilet auf Polenta mit Artischocken hätte ich keine drei Jahre gewartet. Versöhnlich stimmten der Käsegang und die zwei Desserts. Und natürlich der Wein, ein gewaltiger Syrah von Manfred Krankls „Sine qua non“-Winery, 1998 „E-raised“. Der Gewittersturm über Yountville war zu Ende, als wir die „French Laundry“ verließen. Es war ein fast perfektes Essen. Einzig der Preis schockte. 145 Dollar (167 €) für ein Menü plus 18 Prozent Service, plus Tax – und das bei diesem Wechselkurs. Da schluckten wir zweimal.

Doch für Amerika ist mit Keller ein großer Anfang gemacht. Mit Keller, seinen Kollegen Cal Stamenow und Charlie Trotter bekommt die amerikanische Küche ein neues Selbstbewusstsein. Neben großen Weinen wachsen große Köche heran.



KLAUS TREBES speist



## Service

**THE FRENCH LAUNDRY**  
6640 Washington Street,  
Yountville, CA 94599  
Tel. 001 / 707 / 944 23 80

**MEHR VON KLAUS TREBES:**  
[www.gargantua.com](http://www.gargantua.com)

ANZEIGE