



# Η γαστροδιπλωματία ενώνει...

Πώς η ελληνική κουζίνα «χτίζει γέφυρες» και ενισχύει την εικόνα της Ελλάδας στη Γερμανία

«Η αγάπη περνάει από το στομάχι» λέει μια γνωστή γερμανική παροιμία. Ο,τι ισχύει στο ιδιωτικό επίπεδο μπορεί να μεταφερθεί και στο ευρύτερο κοινωνικό πεδίο – με σημαντικές οικονομικές, πολιτιστικές, ακόμη και διακρατικές προεκτάσεις. Στις γραμμές που ακολουθούν, το επίκεντρο βρίσκεται στην ελληνική γαστρονομία και στη σημαντική συμβολή της στην εμφάνιση των σχέσεων ανάμεσα στην Ελλάδα και τη Γερμανία.

Οτι η κουζίνα μπορεί να λειτουργήσει ως φορέας θετικών εικόνων έχει αναγνωρίσει και ο Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού (ΕΟΤ). «Το φαγητό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στον ελληνικό πολιτισμό και αναδεικνύεται από τον ΕΟΤ ως ουσιώδης παράμετρος του ελληνικού τουρισμού» επισημαίνει το γραφείο του Οργανισμού στη Φρανκφούρτη. Έρευνα που πραγματοποιήθηκε την άνοιξη στη Γερμανία έδειξε ότι το 66% των Γερμανών διατηρεί θετική εικόνα για την Ελλάδα. Στις πρώτες τους ουνερμικές αναφορές κυριαρχούν ο ήλιος, η θάλασσα και ο καλός καιρός – αμέσως μετά ακολουθεί η ελληνική κουζίνα, η οποία φαίνεται να λειτουργεί ως μοχλός για πολλούς επισκέπτες. Σουβλάκι, τζατζίκι και φέτα είναι έννοιες γνωστές σχεδόν σε κάθε παιδί στη Γερμανία. Για το 53% των ερωτηθέντων η ελληνική γαστρονομία αποτελεί καθοριστικό λόγο για την επιλογή διακοπών στην Ελλάδα.

Οι φίλοι της Ελλάδας στη Γερμανία περνούν συνήθως μόνο λίγες εβδομάδες τον χρόνο στη χώρα του πόθου τους. Τον υπόλοιπο καιρό, στην πατρίδα τους, οι πολυάριθμες ελληνικές ταβέρνες και εστιατόρια αποτελούν το σημαντικότερο σημείο αναφοράς για τους γερμανούς φιλέλληνες. Αυτό υποστηρίζει το 58% των συμμετεχόντων στη σχετική έρευνα για την εικόνα της Ελλάδας στη Γερμανία. «Είναι αυτονόητο ότι η ελληνική εστιατορία διαδραματίζουν καθοριστικό ρόλο στη διαμόρφωση της εικόνας της Ελλάδας. Μια επίσκεψη σε ένα τέτοιο κατάστημα μπορεί, στην καλύτερη περίπτωση, να λειτουργήσει για τον πελάτη σαν μια σύντομη απόδραση διακοπών» τονίζει ο Αντρέας Χέφκεν, εκπρόσωπος της Γερμανικής Ένωσης Ξενοδοχείων και Εστιατορίων (DEHOGA). Ο ίδιος αποδίδει στην ελληνική γαστρονομία στη Γερμανία έναν «εθνικό ρόλο».

Παρότι δεν απολαμβάνουν κρατική στήριξη και δραστηριοποιούνται αποκλειστικά με δική τους πρωτοβουλία, πολλοί Έλληνες εστιατορείοι στη Γερμανία αντιλαμβάνονται τη δράση τους ως μέρος μιας «γαστροδιπλωματίας» – μιας μορφής ήπιης ισχύος (soft power), που αποσκοπεί στην ενίσχυση της συμπάθεας προς την Ελλάδα. Τα αποτελέσματα της έρευνας καταδεικνύουν ότι αυτή η προσπάθεια αποδίδει καρπούς.

Η κατάσταση της ελληνικής

γαστρονομίας στη Γερμανία αποτελεί έναν μικρόκοσμο των διμερών ελληνογερμανικών σχέσεων: με διακυμάνσεις, άλλοτε θετικές και άλλοτε αρνητικές. Επειδή δεν υπάρχουν επιστημονικές μελέτες για το συγκεκριμένο ζήτημα, βασίζομαστε σε μαρτυρίες και αφηγήσεις των ίδιων των πρωταγωνιστών. Ένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικό τεκμήριο προσφέρει ο ελληνογερμανός δημοσιογράφος **Αλέξανδρος Στεφανίδης** στο βιβλίο του για τη ζωή του πατέρα του, επιτυχημένου εστιατορίου στην Καρλσρούη. Το έργο, γραμμένο στη γερμανική γλώσσα και δημοσιευμένο το 2010, φέρει τον τίτλο: *Beim Griechen. Wie mein Vater in unserer Tavernen Geschichte schrieb* («Στον Έλληνα. Πώς ο πατέρας μου έγραψε ιστορία στην ταβέρνα μας»).

Σε 250 σελίδες ο συγγραφέας δεν περιγράφει μόνο τις αρετές και τις αδυναμίες του δραστήριου πατέρα του, αλλά παράλληλα αναδεικνύει και τον ρόλο της ελληνικής γαστρονομίας στη Γερμανία. «Για τα ελληνικά εστιατόρια, η δεκαετία του '70 υπήρξε μια χρυσή εποχή» σημειώνει ο Στεφανίδης. Την ίδια περίοδο στην Ελλάδα επικρατούσε στρατιωτική δικτατορία, ενώ στη Γερμανία διαμορφωνόταν ένα ευρύ κίνημα αλληλεγγύης. «Το να πάει κανείς να φάει ελληνικά δεν ήταν μόνο γαστρονομική απόλαυση, αλλά και πολιτικό μήνυμα». Ωστόσο, το αργότερο από τη δεκαετία του '90, όπως αφηγείται ο χρονικογράφος, η γαστρονομική ευφορία για την Ελλάδα στη Γερμανία έφτασε στο τέλος της – με αρνητικές συνέπειες και για τα πολυάριθμα

Του Ρόναλντ Μαϊνάρντους

**Β**

Στη Γερμανία λειτουργούν σήμερα περίπου 3.300 ελληνικά εστιατόρια – σε σύνολο περίπου 65.000 καταστημάτων εστίασης σε ολόκληρη τη χώρα. Παρά τον έντονο ανταγωνισμό, τα ελληνικά καταστήματα παραμένουν δημοφιλή

ελληνικά εστιατόρια: «Το πιάτο με γύρο, τζατζίκι και πατάτες, άλλοτε κλασική επιλογή, έχασε τη μάχη απέναντι στο αμερικανικό χάμπουργκερ και το τουρκικό ντονέρ» γράφει χαρακτηριστικά ο Στεφανίδης.

Στη Γερμανία λειτουργούν σήμερα περίπου 3.300 ελληνικά εστιατόρια – σε σύνολο περίπου 65.000 καταστημάτων εστίασης σε ολόκληρη τη χώρα. Τα τουρκικά και ολοένα και περισσότερα τα ασιατικά εστιατόρια έχουν περιορίσει την παρουσία των ελληνικών στα περιθώρια. Ωστόσο, παρά τον έντονο ανταγωνισμό, τα ελληνικά καταστήματα παραμένουν δημοφιλή.

Ένας από τους λόγους αυτής της διαχρονικής απήχησης είναι και η αντοχή των ίδιων των ιδιοκτητών. Πολλές οικογενειακές επιχειρήσεις μετρούν ήδη τρεις ή τέσσερις δεκαετίες ζωής και έχουν δημιουργήσει έναν σταθερό κύκλο πιστών θαμώνων. Συχνά ο ίδιος ο εστιατορείος έχει παίξει μέρος του «οκνηκού» της πόλης: κάθεται μέχρι αργά το βράδυ με τους πελάτες στον πάγκο, πίνει μπύρα ή ούζο και συζητάει για τον Θεό και τον κόσμο – αλλά και για την πολιτική. «Κάναμε τους πελάτες μας μέρος της οικογένειας» σημειώνει ο Στεφανίδης, περιγράφοντας μια μορφή ελληνικής φιλοξενίας που αφήνει βαθιά εντύπωση σε πολλούς Γερμανούς.

«Περισσότερο από το 80% των πελατών μου είναι τακτικοί» διηγείται ο **Ηλίας Ηλιάδης**, ο οποίος από το 2009 διατηρεί στο Κάλτενκρηνε, μια κομψοήλη κοντά στο Αμβούργο, το εστιατόριο με

το χαρακτηριστικό όνομα «Just auf Griechenland» («Ορεξη για Ελλάδα»). «Ένας οργονοτάκτος έρχεται κάθε μέρα» προσθέτει. Στην πόλη των 25.000 κατοίκων λειτουργούν τέσσερα ελληνικά εστιατόρια: το δικό του είναι το νεότερο. Ο Ηλιάδης έχει δημιουργήσει στη Γερμανία μια δεύτερη πατρίδα. Στους τοίχους του καταστήματος δεσπόζουν φωτογραφίες και άσπρες μίας τοπικής ποδοσφαιρικής ομάδας. Ο Έλληνας εστιατορείος είναι φανατικός υποστηρικτής της – όπως και πολλοί από τους θαμώνες του – και δεν το κρύβει.

«Δεν σεβόμαστε εκατό τοις εκατό το ελληνικό φαγητό» παραδέχεται ο Ηλίας Ηλιάδης. Οι γερμανοί πελάτες προτιμούν λιγότερα λιπαρά αλλά περισσότερες αλάτιες, εζηγεί οι επιτυχημένοι εστιατορείοι. Οτι το ελληνικό φαγητό έχει διαφορετική γεύση στη Γερμανία απ' ό,τι στην ίδια την Ελλάδα, το επιβεβαιώνει και ο **Δήμος Τούκας**, ο οποίος διατηρεί στο Μανχάιμ μια εταιρεία κονδριχής πώλησης ελληνικών προϊόντων. Πολλοί Γερμανοί παραπονιούνται ότι «δεν υπάρχει ανάλογη αυθεντική ελληνική φαγητό» αναφέρει ο επιχειρηματίας, ο οποίος στον ελεύθερο χρόνο του προπονεί μια ποδοσφαιρική ομάδα. Δυστυχώς, τα περισσότερα ελληνικά εστιατόρια εξακολουθούν να βρίσκονται στα χέρια των παλιών, αρχαίων ιδιοκτητών, τονίζει ο Τούκας. Αυτοί επιμένουν σε παλιά στερεότυπα.

Οι καιροί αλλάζουν και η γαστρονομία βολοκετάει σε καθιερωμένα μετάρβια. Αυτό ισχύει εν μέρει και για την ελληνική εστίαση στη Γερμανία, η οποία συνολικά αποτελεί τμήμα μιας αγοράς ύψους 77 δισεκατομμυρίων ευρώ. Ιδιαίτερα οι νέες επιχειρήσεις επενδύουν σε μια διαφορετική, πιο σύγχρονη εικόνα της Ελλάδας. Αυτό εκτείνεται από μια νέα, λιτή διακόσμηση – χωρίς τα kits αγαμιαττιά θείων και τις υποχρεωτικές τοιχογραφίες με ελληνικά νησιά ή ναούς – έως και σε έναν πιο επίκαιρο κατάλογο φαγητών.

Στην προβολή τους, η νεότερη γενιά των Ελλήνων εστιατορίων αντλεί έμπνευση από τις σύγχρονες διατροφικές τάσεις. Έτσι, στο διαφημιστικό φυλλάδιο του εστιατορίου *Sparta* στη Βρέμην διαβάζουμε: «Η μεσογειακή διατροφή θεωρείται παγκοσμίως μία από τις πιο υγιεινές. Βασίζεται σε φρέσκα υλικά όπως λαχανικά, ελαιόλαδο, ψάρια, όσπρια και βότανα. Στη Γερμανία αυξάνεται η ευαισθητοποίηση γύρω από την υγιεινή διατροφή – η ελληνική κουζίνα ανταποκρίνεται ακριβώς σε αυτή την ανάγκη. Είναι ελαφριά, πλούσια σε βιταμίνες και ισορροπημένη». Είναι απλώς θέμα χρόνου έως ότου τα ελληνικά εστιατόρια της πρώτης γενιάς «Gastarbeiter» στη Γερμανία αποτελέσουν παρελθόν.

Ο δρ Ρόναλντ Μαϊνάρντους είναι κύριος ερευνητής στο Ελληνικό Ινστιτούτο Ευρωπαϊκής και Εξωτερικής Πολιτικής (ΕΙΑΜΕΠ).

