

Inhaltsverzeichnis

- 3. Paleochora: Wie das Dorf zu seinem Namen kam, von Nikolaos Pyrovolakis.**
- 8. Kretische Reiseweisheiten – von Gramvousa nach Sougia.**
- 15. Tommy Kunert und „sein Paleochora“.**
- 22. Aus dem Kochstudio: Getränke in Griechenland.**
- 28. Als Busfahren auf Kreta noch ein Abenteuer war, von Sigrun Steinwender.**
- 34. Die Pizzeria Odyssey in Paleochora.**
- 36. Unbekanntes Kreta: Die Höhlen von Azogires.**
- 40. Geschichten von Kreta: „Jorgos, der Schäfer“, von Paul Gourgai.**
- 46. Alle Jahre wieder: Die Olivenernte auf Kreta.**
- 53. Die kretische Seele: Was bedeutet es, ein Kreter zu sein?**
- 65. Die Taverna „Choumas“ bei Paleochora.**
- 67. Das Kloster Arkadi: „Freiheit oder Tod“, von Dr. Holger Czitrich-Stahl.**
- 73. Aus dem Kochstudio: Der westliche Erdbeerbaum, von Uta Wagner.**
- 75. Olivenblätterttee – Wie macht man das?**
- 77. 11 Fragen an... Manfred Ertel.**
- 81. Glaube und Aberglaube in Griechenland: „Der böse Blick“, von Melitta Kessarīs.**
- 86. Unbekanntes Kreta: Was sind eigentlich Tsounaten?**
- 89. Mezedes: Gebratene Oliven.**

90. Rebellen auf Kreta – Geogios Tzobanakis und Spiros Blazakis, von Egbert Scheunemann.

95. Aus dem Kochstudio: Tsigariasto.

97. „Dank an Paleochora“, von Pit Tönnemann.

102. Gortyn – Eine lange Geschichte – von Prof. Dr. Dieter Otten.

114. Buchtipp: Griechische Mythologie für Anfänger, von Nicolas Fayè.

118. Aus dem Kochstudio: Kastanienmarmelade.

119. Muräne „a la Wassilis“.

123. Flora – die Pflanzenwelt auf Kreta.

129. Unbekanntes Kreta: Die Tropfsteinhöhle von Topolia.

132. Ansteckungsgefahr: Der Kreta-Virus.

137. 11 Gerichte, die mann in Paleochora unbedingt gegessen haben sollte.

142. Paleochora: Klima und Wetterbedingungen

144. Ausflugstipp: Die antike Stadt Lissos.

147. Antikristo – die traditionelle Art des Grillens.

149. Ein Kleinod kurz vor Afrika – die Insel Gavdos.

155. Meze – Ein Kochbuch: Kouneli-Stifade.

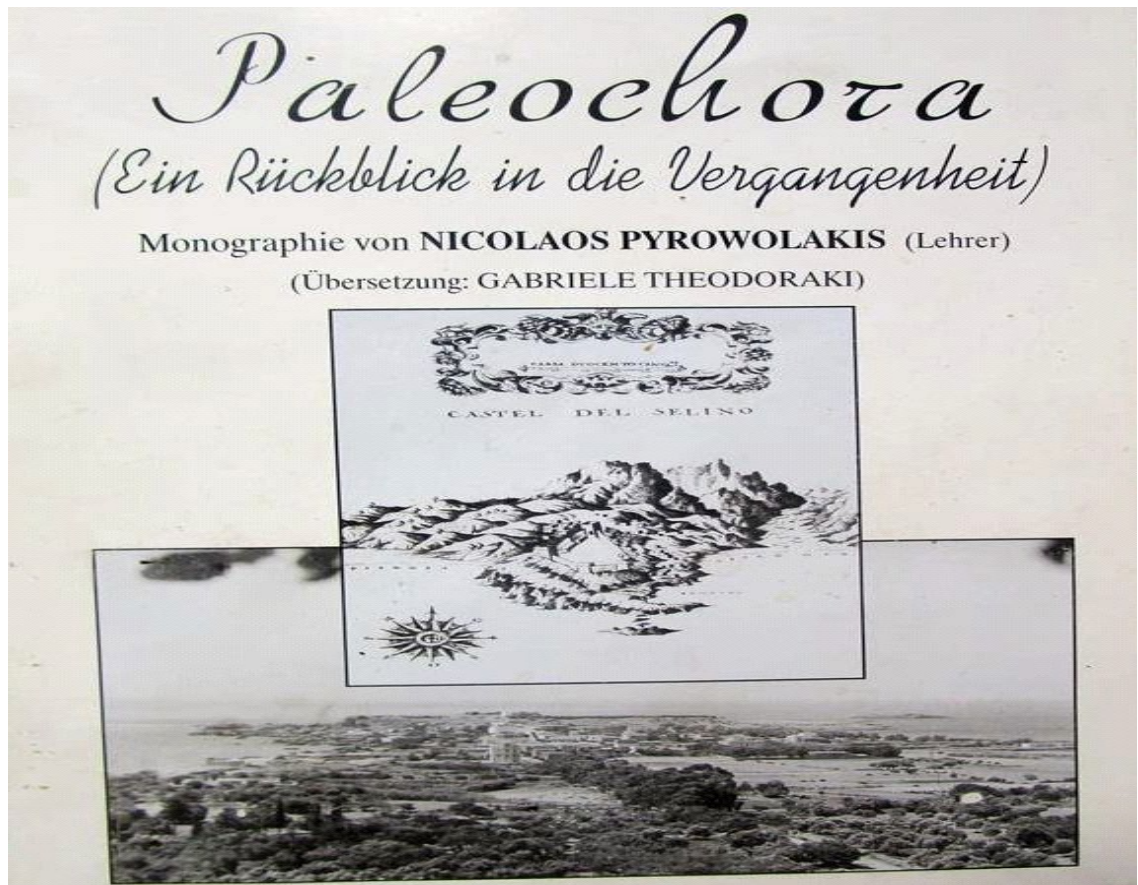
162. Notrufnummern in Südwestkreta.

Paleochora: Wie das Dorf zu seinem Namen kam.

Gute Quelle: Das Buch „Paleochora (Ein Rückblick in die Vergangenheit)“, von

Nikolaos Pyrovolakis.

Seit der venezianischen Epoche hieß das Gebiet des heutigen Paleochoras „Selino Kastelli“ – und zwar aufgrund des venezianischen Kastells, das sich oberhalb des heutigen Hafens befindet. Die Bezeichnung dieses Kastells gab dem ganzen Bezirk, der zuvor „Orima“ (= „in den Bergen liegend“) hieß, den Namen Selino.



Ein schönes Buch. Gibt es nur im Buchladen von Paleochora.

1834 besichtigte der englische Reisende **Robert Pashley*** die venezianische Festung und berichtete, dass er um diese herum nur auf Ruinen gestoßen und der Ort vollkommen unbewohnt gewesen sei. Es gab nur ein Gebäude (Lager), in dem man Getreide aufbewahrte, das hauptsächlich aus Chania kam. Dieses Getreide diente der Versorgung der Bewohner von Selino und Sfakia. Während seines Besuches im heutigen Paleochora 1834 weist er auf die Überreste einer alten Stadt hin und wird wörtlich wie folgt zitiert:

„Nachdem wir um Viertel nach Neun von Selino Kastelli weggegangen waren, überquerten wir den Fluss, der eine halbe Meile östlich liegt. Der Boden rundum ist von Tonscherben bedeckt. Das einzige Material, das auf die Existenz einer antiken

Stadt hindeutet.“

Es gibt auch verschiedene Hinweise darauf, dass alte Bewohner Paleochoras an dieser Stelle beim Pflügen auf verschiedene Münzen gestoßen sind.

Der Reisende **Paul Faure*** geht ganz klar davon aus, dass die Ortschaft wahrscheinlich auf den Trümmern der antiken Stadt „Kalamidi“ erbaut worden ist.

Da also Paleochora in der Nähe einer antiken, zerfallenen Stadt wiedergebaut wurde, wurde ihm dieser Ortsname gegeben. Es stellt sich jetzt die Frage, welche von den 40 Städten, die Plinius niedergeschrieben hat, es ist.

Über dieses Thema gibt es verschiedene Auslegungen:

1.) In den „Stationen“, dem Buch eines unbekannten Kretareisenden wird versichert, dass die antike Stadt Kalamidi westlich von Lissos und 30 Stadien (1 Stadion = 185,2 m) entfernt von der Vorderansicht von „Krio (Felsenzunge am Ende des heutigen Koundouras) und der Flussmündung des Flusses Strato, dem heutigen Fluss von Vlithias, entfernt lag.

Pashley wird deutlicher und schreibt wörtlich: *„Wenn wir also davon ausgehen, dass hier eine antike Stelle ist, dann könnten wir annehmen, dass Kalamidi diese Fläche einnahm“.*

2.) Die Scherben der Tongefäße, die Münzen und ganz allgemein alle Funde, die nordöstlich des heutigen Paleochoras in einer Entfernung von etwa 500m gemacht wurden, könnten auch zu den Überbleibseln einer venezianischen „Borgo“ gehört haben (= eine kleine Stadt des Dorfes), der außerhalb der Burgmauern lag.

Wenn man die lokale Geschichte studiert, erweist es sich, dass die genaue Lage der antiken Stadt Kalamidi Zweifel offen lässt.



Stilleben in Paleochora.

Von manchen wird sie nördlich des Dorfes Agia Trianda, in „Furnika“ geglaubt, wo man in Felsen gehauene Gräber und, etwa 300 Schritte davon entfernt, alte Mauern sichergestellt hat. Wenn man jedoch das umliegende Gebiet im Details betrachtet, stellt man fest, dass die Bodenbeschaffenheit, das zum Anbau zu kleine und zu unfruchtbare Gebiet und der Wassermangel nicht gerade für die Existenz einer blühenden Stadt sprechen.

Ein betagter Einwohner dieser Umgebung behauptet, dass hier schon seit jeher Wasserarmut herrschte und er beim Pflügen auf die Überreste eines sehr alten Wasserleitungssystems gestoßen sei, das viel weiter unterhalb lag.

Das zeigt uns, dass die damaligen Menschen versucht haben, Wasser in's Dorf zu leiten, in dem die Überreste der Stadt stehen. Im Gegensatz dazu gilt die Meinung von Historikern und fremden Reisenden wie Faure Paul und Pashley, als vorherrschend, dass sich die Stadt Kalamidi in der Nähe des Meeres befand und, wie zuvor erwähnt, nordöstlich von Paleochora und in der Nähe einer flachen Flusslandschaft lag.



Das "Pony" von Paleochora.

Genau wie Sougia ein Hafen von Eliros war („Sougia, kleine Stadt Kretas, Hafen von Eliros“ – Stefanos Wysantios), so nimmt man an, dass die Stadt Kalamidi als Hafen des antiken Kandanos fungierte. All das bezeugt uns, dass die Stadt Selino Kastelli keine antike Stadt war. Vielmehr erhielt Paleochora erst viel später seinen Namen von denen, die sich später hier ansiedelten, weil sich ganz in der Nähe ein antiker Ort (palia chora – altes Land) befand.

Das Buch von Nikos gibt es nur in der Buchhandlung in Paleochora. Also nichts wie hin.

*** Paul Faure (Archäologe)**

Paul Faure (* 1916 in Paris; † 13. Juli 2007) war ein französischer Archäologe bzw. Altertumsforscher. Er war Professor an der Blaise-Pascal-Universität in Clermont-Ferrand sowie Ehrendoktor an der Universität Athen in Griechenland.

Er widmete sich jahrzehntelang Forschungen über Kreta, vor allem dessen minoischer Zeit. Veröffentlicht hat er auch zu griechischen Themen, sowie Biographien von Alexander dem Großen und dem Archäologen Heinrich Schliemann verfasst.



Das "Krokodil" von Paleochora.

*** Robert Pashley**

(4. September 1805 – 29. Mai 1859) war ein englischer Reisender und ein Wirtschaftswissenschaftler des 19. Jahrhunderts.

Pashley wurde in York geboren und studierte am Trinity College in Cambridge. In Mathematik und Klassik ausgezeichnet, wurde er 1830 bei seiner ersten Sitzung zum Fellow of Trinity gewählt.

1832 machte er seinen MA-Abschluss und unternahm als Reisender eine Reise nach Italien, Griechenland, Kleinasien und Kreta, von der er seine zweibändigen Reisen auf Kreta veröffentlichte.

Kleiner Tipp: Das interessante Buch gibt es nur im Buchladen von Paleochora.



Paleochora in den siebziger Jahren.



Kretische Reiseweisheiten – von Gramvousa bis nach Sougia.

„Hast du dich verirrt, so folge keiner Ziege, sie führt dich an den Abgrund. Folge einem Esel, er führt dich ins Dorf zurück“, heißt es auf Kreta.

Der Europäische Fernwanderweg E4 führt nach Kreta. Bei Paleochóra vereint er Strandparadiese und bezaubernde Bergwildnis. Die Piratenbucht auf Gramvóussa liegt etwas abseits, aber Ansichtskarten davon sind an jedem Kiosk auf Kreta zu finden.

Wäre nicht die Steppenvegetation, ginge das Set für eine Südseeschnulze durch. Abends sind die Ausflugsboote abgefahren und man ist allein. Inseln liegen wie Tafelberge verstreut vor der Bucht in der untergehenden Sonne, Berge und Meer, Gräser und Dünen schimmern rosa. Das Wasser der flachen Lagune hat dreißig Grad.



Willkommen auf Kreta.

Am Weg nach Süden lohnt auch das vierhundert Jahre alte Milia (Buchtip: Milia – das vergessene Dorf) einen Abstecher. Der Weiler versteckt sich in den Bergen zwischen Eichen und Edelkastanien. Die verschachtelten Terrassen, Bruchsteinwände und Treppen wurden authentisch wieder aufgebaut, die Apartments komfortabel und liebevoll eingerichtet.

Solarstrom sorgt für Licht, der offene Kamin für Nestwärme. In der rustikalen Taverne kommen Spezialitäten auf den Tisch und Produkte wie Yoghurt, Käse, Eier und Fleisch, Marmelade oder Honig sind aus dem Ort.

Wo Sorbas wohnt

Unser Abschnitt des E4 führt von der Dünenlandschaft bei Elafonisi an der Westküste bis zur Samaria Schlucht an der Südküste. Mit 18 Kilometer ist sie die längste Schlucht in Europa. Die Wanderung lässt sich in vier Etappen, die als Sternwanderung alle in Paleóchora starten, mit Hilfe des Bootsverkehrs bewältigen. Damit lässt sich diese Wanderung auch gut in einen Badeurlaub integrieren.

Eine Stunde Transit übers Gebirge hat Massentourismus ferngehalten und dem Ort seinen Charakter bewahrt. Auf der Leinwand des Freiluftkinos in Paleochora erschien jeden Montag der Klassiker „Alexis Sorbas“, mit einer Pause in der Mitte, um die Rollen des Zelluloidfilms zu wechseln. Mehr Original geht nicht.

Den Sorbas kennt die ganze Welt, Paleóchora nicht. Zum Glück.



Der E4 Wanderweg auf Kreta.

Niedrige Häuser und schmale Gassen, Balkonidyllen und Oleander bedecken die Halbinsel. Familien mit Kleinkindern werden den ruhigen, flach abfallenden Sandstrand direkt vor dem Ort mit Schatten von Filao-Bäumen und die humanen Preise schätzen. Bis Oktober bleibt das Libysche Meer warm und der Sand wird richtig heiß. An der Jetée Strandbar, im cremig dicken Joghurt mit Kastanienhonig und Früchten, bliebe jede Abenteuerlust stecken, wären nicht zahlreiche Buchten rundum mit dem Fahrrad erreichbar.

Von der Terrasse der Castello Bar bei der venezianischen Festung wünschen wir der Sonne noch „Kalispera“ – Guten Abend, während aus den Tavernen am Hafen bereits Wohlgerüche strömen. Die Wahl ist ein bedächtiges Ritual, schließlich setzen die Leute ihre Familienehre dran, dass es dem Gast schmeckt. Frischer Fisch an einem schönen Tisch direkt am Wasser ist eine Option. Bei geringster Sorge um die Frische wird der Zweifler in die Küche gebeten, mit seinem Fisch bekannt gemacht und die rosa Kiemen werden präsentiert. Kretische Küche ist aber auch reich an Gemüse, selbst die Preise sind vegetarisch, und der Gratis-Raki sowieso.

Von Paleóchora fährt ein Ausflugsboot nach Elafonisi.

Die Sandbänke der Lagune sind die zarteste Versuchung für Fußsohlen, seit es Strand gibt. Von dort führt der erste Teil unserer Wanderung nach Süden. Weitab

jeder Straße folgt eine Traumbucht der anderen, mit dichtem Schatten von wetterschiefen Kiefern. Dann wird der Weg zwischen Geröll undeutlich und mit dem Schatten ist es vorbei.

Vor einer weiß getünchten Kapelle hängt eine alte Glocke zwischen Lorbeerbäumen, verziert mit einem Relief des Hl. Johannes. Die touristische Landkarte weist viele weiße Flecken auf, auch die Stille von Kapellen mit dem Duft von Wachs und Weihrauch vor Ikonen zählt dazu. Oleander zieht zum Meer hinunter, aber die Quelle, welche auf der Karte verzeichnet ist, bleibt unauffindbar. Am letzten Pass der Westküste ist das Wasser meist aufgebraucht, und die Taverne vom Krios Strand winkt herauf.

Tempel und Oliven

An der Südküste wird die Landschaft wieder grün. Die zweite Etappe führt in die Gialiskari Bucht, wo ein roter Kantinen-LKW zur Rast lädt. Das Bambusdach erweitert ihn zur urigen Taverne.

Die Rückseite des maroden Gefährts verdeckt ein Paravent mit irritierend echten Landschaftsgemälden.

Weiteres Design sind bunte Getränkeboxen, geknickte Sonnenschirme und die hausgemachte Schokotorte. Sie steht einer Sachertorte nicht nach. Weiter hinten bei Lollo's Kantina zwischen Felsen direkt über dem Strand, in einer Hütte aus Palmwedeln, schneidet Sarah flotte Frisuren, massiert und erzählt Wissenswertes über Olivenöl.

Die Olivenbäume werden hier noch handgeerntet und die für Westkreta typischen Tsounati-Oliven werden bei maximal 24 Grad gepresst.



Ziege in den Bergen.

Ein Bad in der idyllischen Bucht des Cape Plakes, Sand auf der Haut, ein Netz aus glasgrünen Lichtreflexen, der Geruch von Schweiß und Meer, und dann über das Geröll des Trachili Hanges zur Hochfläche, vorsichtig, denn ein Ausrutscher in dürre Stachelsträucher endet unerfreulich. Steil hinter der Abbruchkante liegt das fruchtbare, doch heute unbewohnte Tal von Lissos.

Nur der Asklepios-Tempel mit einem schönen Mosaik erinnert an die römische Leprakolonie. Seit Jahrtausenden plätschert dort unter Johannisbrotbäumen eine Quelle.

Aus den gerippten und verwundenen Schoten werden auf Kreta daraus noch immer Schokoladenersatz erzeugt.

Nun klettert der Pfad wieder aufwärts. Zwischen roter Erde und blauem Himmel rücken die Gipfel der Levka Ori, die „Weißen Berge“, näher. 2450 Meter hoch steigen sie auf kurze Distanz aus dem Meer. Der Weg passiert gigantisch überhängende Felsen und einen Hain mit zu jeder Jahreszeit frühlingssgrünen, duftenden Aleppokiefern. Dann taucht der Hafen von Sougia auf, wo die Fähre nach Paleóchora wartet.

Die Weissen Berge

In Sougia beginnt die dritte Etappe. Das Gebirge rückt mit Steilhängen und Klippen

an die Küste und der Saumpfad führt in tiefe Schluchten. Die E4 Tafeln werden seltener. Am Himmel kreisen stattliche Kolkraben, bei dem Ziegenkadaver neben dem Weg scheint es sich um einen Rest ihrer Mahlzeit zu handeln.

Vom Meer her trägt die Stille das Gespräch zweier Fischer herauf. Zeitlosigkeit füllt den Schatten von Lorbeerbäumen und Kiefernwald, Wärme und staunender Frieden. Ein antiker Säulenstumpf am Kap Tripiti, hunderte Meter über dem Meer, unterbricht den rastlosen Kreislauf „schaffe Werkzeug, spare Zeit“.



Die Weissen Berge.

Was jünger ist als Griechenlands Götter, blättert ab wie morscher Putz.

Spätestens hier muss der Wanderer umkehren, wenn er nicht im Freien campieren will, oder zum Tripiti Strand absteigen, um sich von Captain George mit dem Motorboot abholen lassen.

Für das letzte, vierte Stück bringt er uns auch wieder hin, doch der Pfad an der Steiflanke der Levka Ori ist stellenweise erodiert, erfordert Trittsicherheit und gutes Orientierungsvermögen.

Das Ziel, die 1800 Meter tiefe Samaria Schlucht, steuert auch die Fähre an. Die Wanderung durch diesen Nationalpark ist die spektakulärste und meist

frequentierte auf Kreta, bietet aber keine Schwierigkeiten.

Das Gros startet auf der Omalos Hochebene und geht bergab. Wer am Meer beginnt, hat es ruhiger, muss aber nach zwei Dritteln kehrtmachen, um das Schiff zu erwischen. Die Rückfahrt begleitet manches Glas Wein und Gesang.

Denn, so weiß ein kretisches Sprichwort: *Wer singen kann, soll die Zeit nicht mit Geschwätz vertun.*



Tommy Kunert und „sein Paleochora“.

Von Freund Tommy Kunert, Griechenlandreise.de.

Lage und Anreise

Paleochora ist ein Ort im Westen der Südküste von Kreta. Um dorthin zu gelangen fliegt man am besten nach Chania. Hier fährt man an der Stadt vorbei auf die Nationalstraße in Richtung Kissamos, um diese dann hinter Maleme an der Ausfahrt Paleochora zu verlassen.



Paleochora im Südwesten Kretas.

Von der Stadt Chania aus sind es knapp 73 Kilometer, für die Sie etwas mehr als eine Stunde Fahrtzeit einplanen sollten. Sofern Sie nicht für die Dauer Ihres Urlaub auf Kreta einen Mietwagen nehmen wollen, gibt es ab dem Busbahnhof Chania recht regelmäßig verkehrende Busverbindungen.

Geschichte

Wie so viele Orte der Südküste, existiert auch Paleochora bereits seit etlichen Jahrhunderten.

In dieser Zeit wurde es Überlieferungen zufolge mindestens drei Mal zerstört. Von den stürmischen Zeiten berichten heute vor Allem die Ruinen der hoch über der Altstadt gelegenen venezianischen Festung – dem “Kastell Selinou”.

Diese Ruinen sind übrigens komplett frei zugänglich. Und da Paleochora auf einer Halbinsel liegt, haben Sie von hier oben aus einen phantastischen Rundblick über

den kompletten Ort, die Strände des Ortes und den neuen Hafen.

Heute leben hier in Paleochora etwa 1.800 Einwohner ganzjährig.

Touristen kommen schon seit den Zeiten der Hippies gern nach Paleochora. Diese liebten die unaufgeregte, gastfreundliche Art der Einwohner, die ruhigen, leeren Strände und die generell gemütliche Atmosphäre ihres "Pale".

Entgegen nahezu allen Orten der Nordküste, fing man hier nicht an, auf regelrechte Touristenströme zu setzen, weshalb sich der Ort bis heute einen Großteil seines Charmes von damals erhalten konnte.

Es gibt keinerlei Massentourismus.

Die einzigen Touristenbusse hier in der Gegend sind auf dem Weg zur "Samaria-Schlucht" und biegen bereits einige hundert Meter oberhalb des Ortes ab. In den mittlerweile doch recht zahlreichen Hotels und Privatpensionen nächtigen ausnahmslos Individual-Urlauber.

Bei meinen Beobachtungen vor Ort merkte ich schon allein an dem Umgang der Einheimischen mit den Touristen, dass unglaublich viele der hier herumwandelnden Gäste sich bereits seit vielen Jahren regelmäßig blicken lassen müssen:

Überall erschallt ein herzliches "Jassu", wird sich mit Namen begrüßt und oft auch geknuddelt...



Die Kirche in Paleochora.

Gastronomie und Einkaufen

Schon aufgrund der doch recht abgeschiedenen Lage von Paleochora ist es ungemein praktisch, dass Sie sämtliche während Ihres Urlaubes benötigten Dinge direkt vor Ort auch bekommen können:

Von einer Vielzahl an klassischen Tavernen und gemütlichen Kafenias mal abgesehen, gibt es hier auch zwei Pizzerien (eine davon mit richtigen Show-Steinofen-Backofen), einige kleine und zwei größere Minimärkte, vier Apotheken,

drei Bäcker, drei Bankfilialen mit jeweils eigenem EC-Kartenterminal, mindestens zwei "China"-Ramschläden, diverse Souvenirshops, ein paar Schmuckläden und eine Post.

Das größte Reisebüro des Ortes bietet vom Mietwagen, über Mopeds und Mountainbikes bis hin zu geführten Wanderungen praktisch alles an.

Übrigens hat sich bisher noch kein Tavernenbesitzer in Paleochora den Schwachsinn einfallen lassen, Schlepper zum Einfangen von Kunden einzusetzen. Ich vermute, dass jeder halbwegs gute Gastronom hier schon allein mit seinen eigenen Stammkunden recht gut über die Runden kommen kann.

Man wird niemals von der Seite angequatscht, zu irgend etwas gedrängt oder muss sich misstrauisch beobachtet fühlen.

Im Vergleich mit den sonst in Griechenland üblichen Preisen kann Paleochora getrost um untersten Zipfel der Preisskala angesiedelt werden. Klar, dass es auch hier kleiner Unterschiede im Preis und noch größere in der Qualität gibt.

Aber ein Frappé für 1,50 Euro zum Beispiel ist hier keineswegs eine Seltenheit.

Ausflüge und Highlights

Apropos "Wandern" ...: Wie praktisch überall an der Südküste von Kreta kann man hier ebenfalls zu ausgiebigen Erkundungstouren aufbrechen. Unternehmen auch Sie eine Bootstour zu den 12 km entfernten Traumstränden von Elafonissi – den sog. **"kretischen Malediven"**!

Oder entdecken Sie einige der zahlreichen Schluchten und unzähligen Höhlen in den Ausläufern der "Lefka Ori" – der "weißen Berge"!



Das "Krokodil" von Paleochora.

Ich persönlich habe folgende Tour sehr genossen: Von einem Freund haben uns bis nach Anidri hochfahren lassen. Hier, hinter den Ruinen der alten Olivenmühle und direkt am Zugang zum Kloster beginnt ein Bergpfad.

Dieser führt bei unglaublichen Ausblicken durch die traumhaft wilde Natur, vorbei an den Ruinen von mindestens zwei alten Siedlingen bis zum auf halben Wege zur Küste gelegenen Anidri. Hier wurde von einer dort lebenden Deutschen die "alte Schule" zu einer einfachen Taverne umgebaut.

Nach der hier eingelegten Pause folgt man dann den sporadisch vorhandenen, handgemalten Schildern zur Anidri-Schlucht.

Diese führt dann bis hinunter zur Küste. Ordentlich durchgeschwitzt unten angekommen, macht es gleich doppelt soviel Spaß sich in die Wellen zu werfen! Nach rechts weg gelangt man dann dem Schotter des Küstenweges folgend direkt zurück nach Paleochora.

Bei normaler körperlicher Verfassung, festem Schuhwerk und ausreichend Wasser im Gepäck kann diese Tour problemlos auch von Kindern gemeistert werden. Inklusive aller Stopps (Pausen, Essen, 3x Baden) waren wir für die ganze Tour gute 6 Stunden unterwegs.

Und genau die Leute, denen man tagsüber unterwegs irgendwo in den Bergen begegnet ist, laufen dann abends an der Plateia grüßend an einem vorbei.

Oder sitzen am Nachbartisch in der Taverne, so dass man sofort Erfahrungen austauschen und Anregungen für die nächsten Urlaubstage sammeln kann. Diese gemütliche, persönliche Atmosphäre ist der Hauptgrund zu meinem Entschluss, auch meinen Kunden diesen noch immer idyllischen, kretischen Ort vorstellen zu wollen.



Am Sandy Beach.

Die Strände von Paleochora

Wer aber bitte macht schon auf Kreta Urlaub, ohne auch mal ausgiebiges Strandleben zu genießen?

Und genau das geht ebenfalls in Paleochora: Der Ort selbst verfügt über drei eigene Strände.

Der Strand auf der linken Seite (bei Blick in Richtung Kastell) ist ein reiner Steinstrand. Aufgrund der großen, runden Steine kommt man hier zwar praktisch nur auf allen Vieren ins Wasser, wird dafür beim Schnorcheln aber durch extrem klares Wasser, viele bunte Fische und Horden von scheuen, schwarz-orangen Krebsen belohnt.

Ebenfalls an der linken Seite, nur etwas weiter vorne – kurz vor dem neuen, mit ordentlich viel EU-Mitteln gebauten und jetzt kaum genutzten Hafen an der Spitze der Halbinsel – gib es noch eine kleine Kieselbucht. Das lokale Cafe hat hier Schirme

aufgestellt.



Am Sandy Beach.

Den Strand zur Rechten bildet eine einige hundert Meter lange, ordentlich breite Sandbucht.

Hier macht Schnorcheln zwar nur halb soviel Spaß, dafür werden aber Liegen und Sonnenschirme vermietet, es gibt einige Strandcafes und Ihre Kinder können nach Herzenslust Sandburgen bauen.

Und wenn Ihnen diese drei Strände irgendwann mal zu langweilig werden sollten, warten in der Region um den Ort – laut Aussage eines Anwohners – insgesamt mindestens 16 Strände auf Sie.

Viele Unterkünfte in Paleochora kann man bei Tommy online auf seiner Website Griechenlandreise.de buchen.

Aus dem Kochstudio: Getränke in Griechenland.

Grundsätzlich wird beim Essen immer Wasser in der Karaffe oder Wasserflasche und Wassergläser auf den Tisch gestellt.

Des Weiteren gibt es typische Getränke:

Von großer Bedeutung ist **der griechische Wein**, welcher, wenn nicht in der Flasche,

in Kupfer- oder Glaskannen als Viertel, Halb, oder Liter in Tavernen bestellt wird. Bis spät ins 20. Jahrhundert waren die Fässer im Gastraum und der Gast wählte aus nummerierten Fässern.

In einigen Regionen wird der Retsina, ein trockener Weißwein mit Harz, konsumiert. Der beliebteste Schaumwein ist der CAIR aus Rhodos, mit diesem wird für gewöhnlich zu Neujahr angestoßen.

Bier ist in Griechenland ebenfalls beliebt. Bis in die 1960er Jahre wurde der Markt durch die traditionsreiche Brauerei Fix dominiert, die bayerische Wurzeln hat. Später wurden auch die Marken Amstel, Heineken, Löwenbräu und Henninger in Griechenland gebraut.

Mittlerweile gibt es auch neue griechische Marken, darunter Mythos und Alfa. Bier wird meist als Flaschenbier verkauft und ist ein reines Saisongetränk. 540 Mio der 900 Mio. Flaschen werden von Mai bis September konsumiert.

Die Bezeichnung für Bier ist dem deutschen entlehnt und lautet Birra. Das aus dem altgriechischen stammende Wort Zythos konnte sich nie durchsetzen, findet sich jedoch im Begriff Zythopia (für Bierbrauerei) wieder.

An Spirituosen ist der **Ouzo** beliebt, eine klare Spirituose mit ausgeprägtem Anisaroma, die oft als Aperitif getrunken wird und in Tavernen mit einigen Mezedes, meist Oktopus oder Muscheln bestellt wird.

One Raki a day keeps the doctor away.



Ouzo und Mezedes.

Bekannt für Ihr Ouzo ist die Insel Lesbos. Die Beliebtheit des Getränks ist jedoch regional, auf Kreta und in Nordgriechenland werden traditionell andere Spirituosen erzeugt und konsumiert.

Ähnlich wie beim italienischen Grappa gibt es beim Ouzo ein Zwischenprodukt, das sich aus dem Ablauf der Destillation ergibt.

Es wird als Souma bezeichnet und ist ein eher gewöhnungsbedürftiges Destillat mit erdigem Charakter. Verbreitet ist es eher in kleinen Fischerdörfern und kleinen Bars und Restaurants. Souma kostet wenig und gilt deshalb als Schnaps der armen Leute.

Liköre, sowie Aperitifs im allgemeinen wurden traditionell in Patras erzeugt, sofern man den Aperitifwein Mavrodaphne dazuzählt hat sich dieser als einziger auf dem Markt gehalten. Bereits seit den 1930er Jahren fand ein Verdrängungswettbewerb zumeist italienischer Hersteller in Griechenland statt.



Auf Kreta wird die Rolle des Ouzo als Aperitif vom Tsikoudia/Raki übernommen.

Tsipouro ist ein Tresterbrand, der auch mit Anisaroma angereichert sein kann; er wird hauptsächlich in Makedonien, Epirus und Thessalien gebrannt und hat meistens einen etwas höheren Alkoholgehalt. Auf Kreta heisst der hochgeistige Tsikoudia auch Raki.

Metaxa ist der beliebteste griechische Weinbrand und enthält neben dem Destillat auch eine Reihe von Kräutern.

Kaffee ist WICHTIG.

Kaffee ist weit vor Tee das beliebteste nichtalkoholische Getränk. Griechischer Kaffee wird wie der Mokka mit dem Kaffeepulver aufgekocht. Er wird je nach Wunsch mit oder ohne Zucker zubereitet.

Bei der Bestellung wird angegeben, ob bzw. wie stark der Kaffee gesüßt werden soll: gar nicht (sketos), etwas gezuckert (me oligi) oder stark gezuckert (βαρύγλυκο varigliko).



Elliniko Cafè.

Bis vor einigen Jahrzehnten wurde der Kaffee Tourkikos oder Aravikos (nach der geglaubten Herkunft des Kaffees) genannt, mittlerweile ist der Begriff türkischer Kaffee ein Fauxpas; s

eit der Zypernkrise 1974 gilt der Slogan: **“Wir nennen ihn griechisch“**. Ursprünglich wurde der Kaffee mittels indirekter Hitze zubereitet und die Kanne in einem Behältnis in ein heißes Sandbett gesetzt – eine schonende Zubereitungsart, die heute nur noch in Einzelfällen anzutreffen ist.

Kaffeeröstereien sind immer noch üblich, wo auch Kundenwünsche in Bezug auf die Mischung erfüllt werden.

Café Frappé ist eine aus dem Instantkaffee abgeleitete Spezialität, die in Griechenland von einem Angestellten der Firma Nestle erfunden wurde, und in den Sommermonaten dem griechischen Kaffee vorgezogen wird.



Kaffee ist wichtig.

Auch bei diesem mit Eiswürfeln servierten und kalt aufgeschäumten Kaffee wird bei Bestellung angegeben, wie der Kaffee sein soll: mit oder ohne Milch und Zucker. Neskafé (Νεσκαφέ) spielt die Rolle, die in Deutschland der Filterkaffee inne hat. (Jeglicher Instantkaffee wird als Neskafe bezeichnet!)

Tee: Teetrinker in Griechenland bevorzugen den endemischen Bergtee. Auf Kreta ist weiterhin der Diptam-Dost verbreitet.

Fast selbstverständlich wird im Sommer in vielen Restaurants und Tavernen eine Flasche Wasser ohne Kohlensäure an den Tisch geliefert, das in Griechenland viel beliebter ist als Sprudel.

Sprudel, genannt Soda wird meist zur Verdauung nach dem Essen bestellt.



Softdrinks aus Temenia (seit 1954 !), einem großen Dorf oberhalb Paleochoras.

Orangenlimonaden werden Portokalada genannt, ein Begriff, der auch für Orangensaft verwendet wurde, obwohl man da mittlerweile von Chimos („Saft“) spricht.

Daher hat in Griechenland Fanta einen hohen Anteil an Orangensaft und wird mit oder ohne Kohlensäure angeboten. Zitronenlimonade heißt Lemonada und wird nur mit Kohlensäure angeboten.

Neu ist die "Arpa" Cola aus Temenia. Sehr lecker. Gibt es hier im Supermarket und in vielen Kafenias.

Als das Busfahren auf Kreta noch ein Abenteuer war.

Und wieder ist eine treue Leserin unserem Aufruf, „Eure“ Geschichten von Kreta zu erzählen, gefolgt.

Diesmal handelt es sich um Sigrun Steinwender, ihres Zeichens j hubekennende Kretaliebhaberin (wie wir wohl alle) und sie will – Zitat: *„vor allem bei der Gelegenheit kundtun, dass ich – die es seit ca 40 Jahren immer wieder nach*

Kretas Südwesten zieht – durch die vielen Beiträge von Radio Kreta über Land und Leute in allen Lebensbereichen, Kultur, Natur, Geschichte ... so viel über diesen Insel – „Kontinent“ dazugelernt habe, dass es mir nur leid tut, die vielen Jahre vorher ohne dieses bereichernde Wissen in Kreta gewesen zu sein!!“

Ein großes „efharisto poli!“ an euch emsig Recherchierende! Gerade vor kurzem dachte ich, wie schade, dass ich die vielen kleinen, lustigen oder dramatischen Erlebnisse meiner vielen Kreta-Urlaube nicht tagebuchmäßig durch die Jahre festgehalten habe, so vieles ist inzwischen auch schon Geschichte und, sofern nicht schriftlich irgendwo dokumentiert, der Nachwelt quasi verloren!



Der Bus nach Paleochora.

Und leider hat mein Gedächtnis (75 Jahre!) schon vieles im Nebelgrau des beinahe Vergessens verschwinden lassen.,,

Damit genau das nicht passiert, halten wir Sigruns nette und kurzweilige Geschichte gerne hier bei uns fest und teilen sie mit Euch.

Das Abenteuer „Busfahren auf Kreta“

Ich war seit drei Wochen wieder einmal auf Kreta, hatte bereits einige herrliche Wanderungen genossen und nun wollte ich mir einen Ruhetag in Chania gönnen, einem Ort, der zum entspannten Flanieren geradezu einlädt.

Ich stand also früh auf, um mit dem Morgenbus zu starten. So praktisch es ist, mit einem Mietauto die Gegend zu erkunden, nicht gebunden an Fahrpläne und Herr

(Frau) über die Entscheidung, wohin die Reise gehen soll und mit welchen eventuellen Abstechern z.B. kultureller Art, so „steril“ in einem gewissen Sinn ist diese Art des Reisens.

Ich habe das Fahren mit einheimischen Linienbussen von Dorf zu Dorf über die Jahre hinweg lieben gelernt, die gestenreichen Gespräche älterer Frauen z.B. – meist im Krähenschwarz der Witwen – und ebensolcher Männer, bucklig von der harten Landarbeit, beim Einsteigen mit dem Bus-Chauffeur.

Und immer wieder mitten in den oft heftigen Wortduellen wurde eines nie verabsäumt, das Ritual der dreifachen Bekreuzigung, wenn wir an einer Kirche oder auch nur an einer winzigen, fern zwischen Olivenbäumen kaum wahrnehmbaren Kapelle vorbeifuhren.

Dieses Ritual wird übrigens auch heute noch von jungen Leuten eingehalten.

Einmal, irgendwo im Gebirge zwischen den Dörfern stieg eine alte Bäuerin zu und weil sie gewohnt war, wie am Land eben üblich, ein Gespräch anzufangen und weil nur noch der Sitz neben mir frei war, sprach sie also mit mir.

Mir wurde schnell klar, dass diese Frau sich einfach nicht vorstellen konnte, dass es Menschen gibt, die des Griechischen nicht mächtig sind und so versuchte ich – die ich aus Faulheitsgründen diese so schöne Sprache nur äußerst mangelhaft, um ehrlich zu sein, so gut wie gar nicht beherrsche – der alten Lady nicht das Spiel zu verderben, hörte ihr aufmerksam zu und versuchte, je nach Deutung ihres Gesichtsausdrucks, das unverstanden Gehörte einzureihen in die Worte, deren ich immerhin mächtig war: „ne“ und „ochi“. (ja und Nein).



Der Bus nach Sougia.

Das ging eine Weile ganz gut, wir kommunizierten heftig, jeder auf seine Weise, doch plötzlich – ich weiß nicht mehr, war es bei einem „ne“ oder bei einem „ochi“ — sah mich die Frau an mit einem Ausdruck des Erstaunens, nein, vielmehr des Entsetzens!

Sie verstummte wie erstarrt und strafte mich fürderhin mit Schweigen, bis sie beim nächsten Dorf grußlos den Bus verließ. Ich werde nie erfahren, welchen Verbrechens wider das menschliche Einfühlungsvermögen ich mich damals schuldig gemacht habe!

Und noch eine unvergessene Busfahrt.

Eine andere Busfahrt – ich schätze, sie ist schon gute zwanzig Jahre her – ist mir unauslöschlich in Erinnerung geblieben und in dieser Art wohl heute, in unserer mit immer mehr Vorschriften genormten, zwar praktischeren, aber zunehmend entzauberten Welt nicht mehr denkbar!

Von Sougia aus gibt es nur einen Bus, den nach Chania. Und dann gab und gibt es noch den Bus, der von Paleohora Richtung Omalos fährt, um die „touristischen Lemminge“ an den Rand der berühmten Samaria-Schlucht zu karren, wo sie sich dann zu Tausenden mit den Lemmingen vieler anderer Busse vereint „in die Schlucht stürzen“.

Die beiden Busse, der von Sougia und der von Paleohora, halten auf ihrer Fahrt beide dort, wo die Straße Richtung Omalos abzweigt, damit Wanderer aus Sougia nach Omalos umsteigen können.

Aber bevor sie dort ankommen, treffen die beiden Busse kurz vorher aufeinander, nachdem sie miteinander per Funk kommunizieren.

Dieses Mal kommunizierten sie heftig und sowohl der schwarz- und vollbärtige Chauffeur wie auch der damals noch übliche Kartenkontrolleur (der späteren EU-Sparmaßnahmen zum Opfer fiel) gerieten sichtlich in einen euphorischen Zustand, sie gestikulierten heftig und steigerten sich in ein lautstarkes Gelächter, wie zwei pubertierende Buben, die einen Streich aushecken.

Dann lief der Kartenkontrolleur durch den Bus und kurbelte eines der Fenster einen Spalt breit hinunter, während sein Kollege sich weiter per Funk mit dem Chauffeur des anderen Busses unterhielt, der schon in Sichtweite hinter uns heranbrauste.



Und dann – auf der dort ziemlich schmalen Straße – überholte uns der Bus aus Paleohora – auch der dortige Kartenkontrolleur hatte ein Fenster geöffnet – und mit schier akrobatischer Präzision schob dieser durch die Öffnung eine Zigarettenpackung herüber, die der Unsere in exaktem Timing entgegennahm.

Die Fenster wurden wieder geschlossen und nun, nach diesem sorgfältig geplanten

und geglückten Manöver, rasteten Chauffeur und Kontrolleur erst richtig aus – es war ein Freudentaumel, als hätten sie bei einer olympischen Disziplin (Anm.d.Red: „Zigarettenpäckchen durchs Fenster eines fahrenden Busses werfen“ vielleicht?) den Sieg errungen!

Bei einem der nächsten Dörfer machte der Bus kurz Station (heute auch nicht mehr denkbar), die Wirtin des nahen Kafention brachte zwei Gläschen Raki, die die beiden „Sieger“ kippten und weiter ging die Fahrt mit den beiden siegestrunkenen kretischen Helden.

ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΣΙΤΗΡΙΩΝ - TICKETS PRICELIST	
ΑΠΟ ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑ/FROM PALEOCHORA	
ΧΑΝΙΑ/ CHANIA	8,30 €
ΚΟΥΝΤΟΥΡΑ/ΚΟΥΔΟΥΡΑ	1,80 €
ΚΑΝΤΑΝΟΣ/ΚΑΝΔΑΝΟΣ	2,60 €
ΕΛΑΦΟΝΗΣΙ/ΕΛΑΦΟΝΙΣΙ	5,50 €
ΣΟΥΓΙΑ/SOUGIA	4,70 €
ΦΑΡΑΓΓΙ ΣΑΜΑΡΙΑΣ/ SAMARIA GORGE	7,00 €
ΑΠΟ ΧΑΝΙΑ/FROM CHANIA	
ΡΕΘΥΜΝΟ/RETHYMNO	6,80 €
ΗΡΑΚΛΕΙΟ/HERAKLION	15,10 €
ΕΛΑΦΟΝΗΣΙ/ΕΛΑΦΟΝΙΣΙ	11,00 €
ΣΟΥΓΙΑ/SOUGIA	7,80 €
ΦΑΡΑΓΓΙ ΣΑΜΑΡΙΑΣ/ SAMARIA GORGE (ROUND TRIP)	15,70 €
ΠΑΤΡΑ/PATRA	21,50 €
ΙΩΑΝΝΙΝΑ/ΙΟΑΝΝΙΝΑ	45,00 €
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ/THESSALONIKI	42,00 €

Οι επιβάτες έχουν την δυνατότητα να αγοράσουν από τον σταθμό μας εισιτήρια για την γραμμή: ΧΑΝΙΑ-ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ & ΧΑΝΙΑ-ΙΩΑΝΝΙΝΑ

Passengers have the option to purchase from our bus station tickets for: CHANIA-THESSALONIKI & CHANIA-IOANNINA

scan the code to buy your E-TICKET

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΑΛΑΙΟΧΩΡΑΣ / INFORMATION PALEOCHORA: 28230 - 41914
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΧΑΝΙΑ / INFORMATION CHANIA: 28210 - 93052

Aktuelle Buspreise 2019.

Inzwischen wurden bei diesen Bussen, wie schon erwähnt, die oft auch für uns touristische Fahrgäste recht unterhaltsamen Kartenkontrolleure eingespart mit der fatalen Folge, dass die Laune der nun vereinsamten Bus-Chauffeure sich sehr verdüstert hat: ist doch der Grieche, und somit auch der Kreter, ein kommunikatives Wesen, das – wie z.B. auch ein Kanarienvogel – allein, ohne die Ansprache von Artgenossen, seelisch verkümmert.

So trauere ich den heiteren Zeiten nach, als die Welt der Bus-Chauffeure und deren Assistenten noch in Ordnung und so manche Busfahrt ein unverhofftes

Abenteuer war.



Als Busfahren auf Kreta noch ein Abenteuer war.

Die Pizzeria Odyssey in Paleochora.



Eine der wohl besten Pizzarien Kretas. Bei Manolis ist Sommer wie Winter geöffnet. Ihr findet die Pizzeria am Steinstrand von Paleochora.

Krosse Pizza, tolle Nudelgerichte, aber auch lecker Filetsteak und traditionelle griechische Gerichte. Liebevoller und aufmerksamer Service.



Gut Essen in Paleochora - Pizzeria Odyssey.



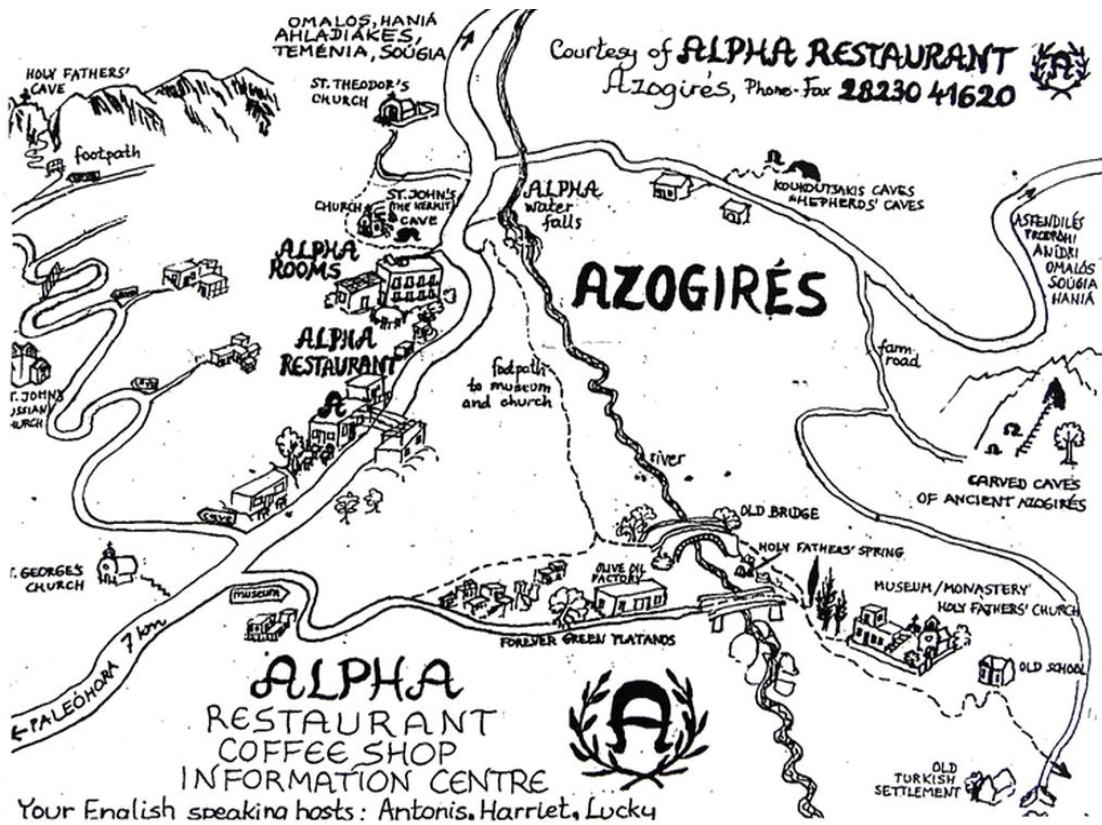
1978: Der Pelikan in Paleochora.



Unbekanntes Kreta: Die Höhlen von Azogires.

Azogires ist ein kleines Bergdorf, ca. 9 km nordöstlich von Paleochora gelegen.

Bekannt ist dieses Dörfchen hier in der Gegend vor allem durch die überwältigende Natur, die viele Olivenbäume, Wildkräuter, sogar kleinen Wasserfällen und beeindruckende Höhlen – und natürlich durch das alte Kloster, das heute das lokale Museum beherbergt und, last but not least, das Alpha-Café von Eftychios „Lucky“ Koukoutsakis.



Aber heute wollen wir uns den Höhlen „Charakas“ und „Soures“ widmen, die ganz in der Nähe des Dorfes liegen und tief mit der religiösen Überlieferung der Gegend verbunden sind.

Die „Charakas“-Höhle befindet sich südöstlich der Ortschaft. Diese Höhle besteht aus drei in Stein gehauenen Ebenen, von denen man behauptet, dass sie in der Antike als Grabstätten angesehener Toten genutzt wurden.

Heutzutage kann man diese Ebenen nicht mehr erkennen, da zu späterer Zeit (1864) an der gleichen Stelle das Kloster der Heiligen Väter erbaut wurde, das noch erhalten ist

Rund um Azogires.

In den Klosterbüchern steht geschrieben, dass 36 Mönche zusammen mit dem Heiligen Joannis aus Zypern nach Attalien in Zentralasien und von dort in viele Städte des Gebietes zogen. Immer mehr neue Mönche schlossen sich an, so dass die Zahl auf 99 stieg, sie mit ihrem Führer Christus zusammen also eine runde Hundertschaft bildeten.

Ein Schiff trug sie von Ort zu Ort und von Land zu Land, damit sie den christlichen Glauben lehren konnten. Ein starker Wind liess sie in Gavdos anlegen. Die Stelle, an der dies geschah, nennt man den „Felsen der Väter“. Ihre Ankunft ist zeitlich ungefähr dem Jahre 1300 n.Chr. zuzuordnen.

Während ihres Aufenthaltes an diesem verlassenem, wasserarmen Strand der Insel litten sie sehr unter dem Wassermangel. Der erste dieser Mönche betete und flehte viele Stunden lang und machte dann das Kreuzzeichen auf einem Felsen, aus dem sofort kristallklares Trinkwasser zu fließen begann. So konnte dann die Schar dieser heiligen Menschen 24 Tage lang auf der Insel verbleiben.

Als die Heiligen Väter von Gavdos abfuhrten, hatten sie vergessen, den heiligen Joannis zu wecken (ups!). Die soll gemäß der Überlieferung passiert sein, weil Gott ihn preisen und den Menschen seine Tugenden offenbaren wollte. Er bedeckte ihn deshalb während der schlief, und so bemerkten die Brüder ihn vor der Abreise nicht.

Als er aber wach wurde und sah, dass er alleine war, verrichtete er ein Gebet, auf dass Gott ihm helfen möge, die anderen Mönchen, die in Richtung Kreta segelten, zu erreichen. Man sagt, dass er seinen Stab zum Boot und sein Gewand zum Segel machte, und es so schaffte, zu seiner Gruppe zu segeln, die ihn ihrerseits schon voller Besorgnis erwartete um gemeinsam ihre Lehre weiter zu verbreiten.

Das Schiff mit den Heiligen Vätern legte in der Nähe von Paleochora am östlichen Strand an. Von dort aus zogen alle in nördlicher Richtung zu den Höhlen, von denen hier die Rede ist.

Sie machten in den Höhlen halt, um sich von den Anstrengungen der Seereise zu erholen. Und dort blieben sie dann. Einige siedelten sich in der Höhle „Charakas“, andere in der Höhle „Waráthro von Soure“ an, wo sie auch gestorben sind. Die Höhle von Soure befindet sich in 535 m Höhe, nordwestlich von Azogires.

Drei Eisentreppen ermöglichen es, nach unten in die Höhle zu steigen, die sich ungeheuer ausdehnt. Sie ist felsig und sehr tief, mit einer Quelle und vielen Tropfsteinen. Nach dem Abstieg geht man noch ein gutes Stück, bis man an eine kleine Kirche kommt – die Kirche der 99 Väter.



Lucky - der Glückliche.

Der Heilige Joannis trennte sich aus unbekannten Gründen von seinen Mitbrüdern und ließ sich auf der Halbinsel Akrotiri bei Chania nieder, wo er auch starb.

Die Höhle der 99 Väter kann man auch heute noch besichtigen, auf eigene Faust oder in Gesellschaft der einheimischen Pilger, die ihren Besuch dort gewöhnlich mit der Teilnahme am Kirchenfest „Panagiri“ verbinden, das jedes Jahr am 7. Oktober dort gefeiert wird.

Gute Quelle: Das Buch Paleochora (Ein Rückblick in die Vergangenheit) von Nikolaos Pyrovolakis. Gibt es nur im Buchladen von Paleochora.

Unser Tipp: Mit dem Auto, Bus oder Taxi geht es nach Azogires. Entfernung ca. 8km. Zu Fuss oder mit dem Fahrrad ist nur was für durchtrainierte Menschen.

Bei Lucky in Azogires gibt es Sofias Omelett, wahrscheinlich das beste Omelett der Welt. Und im Sommer oftmals Livemusik. Die verschiedensten Musikrichtungen.

Auch Kunst und Kultur wird hier groß geschrieben. Auf jeden Fall ist ein Besuch im Cafè Alfa ein Muss für jeden Paleochora Besucher. **Einzigartig ist die Atmosphäre in diesem kleinen Bergdorf oberhalb von Paleochora. Man fühlt sich hier wie in eine andere Zeit versetzt.**

Kreta, wie es früher einmal war.



Lucky aus Azogires

Geschichten von Kreta: „Jorgos, der Schäfer.“

„Jorgos, der Schäfer.“ Von Gastautor Paul Gourgai.

Als wir dem Athanasios, dem Wirt der Taverne „Zum guten Herzen“ bei einem Begrüßungs-Tsipoura zu erklären versuchten, dass wir, in einem der Apartments einer Anlage am äußersten Ende des Ortes wohnten, wollte ihm partout nicht einfallen, wo sich denn diese Häuser befänden.

Und immer noch war angestregtes Nachdenken zu vermerken, als wir erläuterten, dass diese doch ganz nahe bei jenem wunderschönen Steinhaus an der Stelle stünden, wo die Straße einen scharfen Knick nach rechts macht, um von dort schnurgerade hinauf zum Dorf am Fuße des Berges zu führen. Jorgos hieße der

Besitzer, setzten wir hinzu. Immer noch keine Reaktion.

“Der Jorgos mit den Lämmchen” versuchte es Maex noch einmal – und tatsächlich, endlich war der Groschen (Drachme, Cent) gefallen. Ja, den kenne er natürlich, sagte Athanasios, das sei ja der Schäfer am anderen Ende vom Dorf. Bei dem also wohnten wir.



Öfter mal, wenn wir Schäfchen irgendwo an ausgedörrtem Gestrüpp herumzupfen und knabbern sahen, fragten wir sie, „seid ihr die Schäfchen vom Jorgos?“ Sie sahen uns immer irgendwie ratlos an, aber, wie mir erst klar wurde, hätten wir sie natürlich auf Griechisch fragen sollen.

So aber, in einer ihnen gänzlich unvertrauten Sprache gefragt, blieb ihnen gar nichts anderes übrig, als uns eher verständnislos, um nicht zu sagen, geradezu teilnahmslos anzuglotzen. Eigentlich waren wir vor Jorgos ein wenig gewarnt worden.

Er sei ein bisschen seltsam, hatte man uns erzählt; einmal sei es doch tatsächlich passiert, dass zwei Familien nach der eineinhalbstündigen Fahrt vom Flughafen Chania recht erschöpft mit Sack und Pack bei Jorgos angekommen seien, um zu ihrem Schrecken feststellen zu müssen, dass alle Apartments schon belegt waren.

In der Tat, Jorgos hatte sich da irgendwie vertan und die Apartments doppelt vergeben...

Uns jedenfalls hatte er, ein etwa dreißigjähriger kräftiger dunkler Kerl, nett begrüßt, recht knapp und kurz gewiss, und war bald wieder verschwunden. Es klopfte in den nächsten zwei Wochen auch niemand mit dem Wunsch an, bei uns einzuziehen.



Ein Lamm auf Kreta.

In der zweiten Nacht war an Schlaf nicht zu denken, denn in unregelmäßigen aber doch häufig wiederkehrenden Abständen klopfte irgendetwas an die Wand, die nichts Besseres zu tun hatte, als den Schall durch das ganze Apartment zu tragen.

Ein hölzern klingendes „Tock Tock Tock“ war es, dessen Herkunft nächtens einfach nicht auszumachen war. Der Sturm brauste so heftig, dass wir den Eindruck hatten, dass irgendwo oben am flachen Dach irgendein Kabel oder ein loses Eisenstück immer wieder an den Beton geschlagen wurde.

Am Morgen stöberte ich Jorgos in der Kammer, in der er bisweilen nächtigte, auf und erklärte ihm den Sachverhalt. Selbstredend in Griechisch, denn er verstand kein Deutsch, wohl auch kein Französisch oder Italienisch, und Englisch nur etwa zwölf Wörter, ein bisschen zu wenig, um die Komplexität der Situation adäquat zu verbalisieren.

Daher also alles in Griechisch, mit Händen und Füßen. Jorgos bedauerte, dass wir

uns so gestört gefühlt hätten, er versicherte mir, dass er wisse, dass es von großem Übel sei, wenn man schlecht schlafe. Und das war es dann auch.

Ich zog wieder ab, und wir hofften im Stillen, dass Jorgos vielleicht der Sache auf dem Dach nachgehen würde. Doch weit gefehlt. Er tat nichts. Es tat sich nichts. Bloß das „Tock Tock Tock“ war immer wieder zu hören, denn der Sturm brauste unaufhörlich weiter. Das sollte er noch insgesamt drei Tage tun.



Schafe am Sandy Beach von Paleochora (nur im Winter!).

Am Nachmittag hörten wir, wie Jorgos mit seinem großen schwarzen Pick-Up, auf dem er ein riesiges Weinfass festgeschnallt hatte, über die knirschenden Steine in die Anlage hereinfuhr.

Ich, bloß mit luftigem Leiberl, leichter Hose und ausgelatschten Schlapfen adjustiert, startete sogleich, freilich ziemlich müden und schleppenden Schrittes, in die Richtung, in die Jorgos schon wieder verschwunden war.

Urplötzlich aber tauchte er vor mir auf und fragte mich doch tatsächlich unverzüglich, ob das Geräusch immer noch zu hören sei. Ich bejahte resigniert und schlug ihm vor, dass wir doch gemeinsam auf das Dach steigen könnten, um der Sache nachzugehen.

Ohne einen Moment zu zögern, fischte Jorgos unter einem Wust von Brettern eine Leiter hervor, die mir indes für unsere Zecke doch recht kurz geraten schien.

Er ließ mir den Vortritt. Als ich auf der vorletzten Sprosse stand, konnte ich gerade mit Not über die Dachkante sehen.

Die letzte Sprosse war aber derart windschief, dass ich es nicht wagte, ihr meinen nicht extrem untergewichtigen Corpus so ohne Weiteres anzuvertrauen.

Jorgos schien dies sofort einzusehen, bedeutete mir, wieder herunterzusteigen, nahm die Leiter in seine überaus kräftigen Hände, bog die letzte Sprosse zu einer Art von Podest, stellte das Ding wieder an die Hauswand und bat zum erneuten Aufstieg.

Diesmal fasste ich Mut, stieg auch auf das oberste Blechpodest und hatte nur mehr einen knappen Meter zu überwinden. Es würde sich um einen Klimmzug mit rechtzeitig angesetztem Schwung handeln, überlegte ich, um das rechte Knie über die Kante zu hieven, wobei darauf zu achten wäre, dass mir die Pantoffeln nicht von den Füßen rutschten.

Möge die Übung gelingen, so mein Wunsch.

Es gelang Jorgos war sofort hinter mir und gleich schon auf dem Dach. So konnten wir mit der Suche beginnen.

Solaranlagen, Wassertanks, Fernsehantennen, diverse Kabel und Eisenstücke schienen gut fixiert; und doch meinte Jorgos, dass dieses Kabel, jenes Stützholz, und dieses Stück da und jenes Stück dort vielleicht etwas zu viel Spiel in dem heftigen Sturm, der über uns hinweg brauste, haben könnten.

Er würde dies alles fixieren. Zuvor aber sollte ich den Abstieg noch hinter mich bringen. Diesmal war Jorgos wieselflink vor mir an der Hauswand hinuntergeglitten, um mir die Leiter zu halten.

Ich ließ mich, ohne irgendetwas zu sehen, bloß dem Gefühl folgend mit einem vorsichtig nachlassenden Klimmzug bis auf die oberste Sprosse hinunter, setzte mein Pantöffelchen auf und erledigte auch den Rest mit Anstand.

Nach ein paar Minuten war die Arbeit da oben getan. Von Jorgos hörte man nichts mehr, dafür wieder, sobald der Sturm an Stärke zulegte, das sattsam bekannte „Tock Tock Tock“. Es war zum Verzweifeln.

Während wir noch ratlos berieten, was man denn tun könne – wir überlegten

schon, die Betten aus den Schlafzimmern in das Wohnzimmer zu transportieren, da dort dieses Geräusch nicht so penetrant laut zu vernehmen war -, näherte sich Jorgos, scheinbar darin vertieft, die Blumen vor unserem Apartment zu gießen, und als er nahe genug war, fragte er, wie beiläufig, ob denn jetzt alles in Ordnung sei. Wir mussten leider verneinen.

Da aber war er mit einem Satz bei uns heroben und nahm sich nun jeden einzelnen Stamm der enormen, prachtvollen Bougainvillea vor, die sich dicht verwachsen über die ganze Breite der Terrasse zum Dach hinaufkante.

Jeden einzelnen Stamm bog er und schwenkte er hin und her, bis er doch in der Tat endlich einen gefunden hatte, der, wenn er an die Dachkante schlug, das enervierende „Tock Tock Tock“ erzeugte.

Maex mit ihrem feinen Gehör, hatte sofort den Übeltäter identifiziert und umgehend wurde er von Jorgos zwangsbehandelt, beschnippelt, gebogen, zusammengebunden, auf dass er keinen Schaden nie und nimmer und auf gar keinen Fall mehr anrichten sollte.

Von da an hatten wir Jorgos fest ins Herz geschlossen – und er wohl auch uns.

Als wir am Ende unseres Aufenthaltes Abschied nahmen, brachte uns Jorgos ganz unvermutet ein Geschenk: eine prall gefüllte Eineinhalbliterplastikflasche, die er Maex mit den, immer noch scheu vorgetragenen, aber sichtlich stolzen Worten übergab:

„Είναι το δικό μου κρασί!“

Wir bedankten uns und versicherten ihm, dass wir uns schon darauf freuten, den Wein zu Hause zu verkosten.

Eine Rarität fürwahr, die Geschichte mit Jorgos, aber auch sein Wein. Ein Probeglas zu Hause in Wien überzeugte uns, dass dieser dunkelrosé gefärbte Rebensaft irgendwie den Charakter seines Erzeugers widerspiegelt: erdig und einfach, voll herber Herzlichkeit.

In den Jahren darauf besuchten wir immer wieder unseren Jorgos, den Schäfer. Nie

aber konnten wir klären, welche denn nun eigentlich seine Schafe waren...

Paul Gourgai (Mehr Geschichten von Paul auf unserer Website Radio-Kreta.de).

Übrigens: Es gibt auf Kreta ca. 2 Millionen Schafe und 300.000 Ziegen.

Und Lamm oder Ziege "Tsigariasto" ist eines der beliebtesten Gerichte in Paleochora. Findet man fast in jeder Taverne auf der Speisekarte.

Alle Jahre wieder: Die Olivenernte auf Kreta.

Herbst bzw. beginnender Winter auf Kreta – und auf geht's in die Oliven, denn die sind jetzt erntereif. Naja, nicht alle, aber die Olivenerntesaison erstreckt sich je nach Anbaugebiet und Qualitätsbewusstsein gerne mal von Ende September bis in den Mai hinein.

Die Art der Ernte der Oliven und insbesondere der Erntezeitpunkt beeinflussen maßgeblich die spätere Qualität des Olivenöls sowie dessen Geschmack und sind daher extrem wichtige Faktoren bei der Produktion eines erstklassigen Olivenöls der Kategorie „Extra Vergine“.



Olivenernte auf Kreta

Ein solches Olivenöl kann nicht wirklich günstig sein, denn ca. 75% und der Kosten, die bei der Herstellung anfallen, entstehen durch Personal- und Materialkosten bei der Ernte.

Denn auch heute noch ist hierbei massiv manueller Aufwand im Spiel, auch wenn sich die maschinelle oder semi-maschinelle Ernte inzwischen weitgehend durchgesetzt hat.

Die Olivenernte auf Kreta.

Wir stellen Euch gerne die verschiedenen Erntemethoden vor:

OLIVENERNTE PER HAND

Bei dieser Methode werden die Oliven im wahrsten Sinne des Wortes per Hand vom Baum gepflückt bzw. von den Zweigen der Olivenbäume gestreift und in einer Art „Umhängetasche“ gesammelt. Teilweise kommen hierbei kleinere Hilfsmittel wie z.B. kleine Rechen zum Einsatz. Dies ist sicherlich die schonendste Methode für Baum und Oliven, da beide hierbei keine Verletzungen erleiden, wird aber aus Kostengründen meist nur von Qualitätsproduzenten oder für Tafeloliven angewendet.



Olivenöl: Das Gold Kretas.

ERNTE DER OLIVEN MIT PNEUMATISCHEN KÄMMEN ODER „VIBROLI“

In den letzten Jahren kommen v.a. bei Qualitätsproduzenten zunehmend mechanische Geräte wie z.B. pneumatische Kämme oder „Vibroli“ (eine Art Stange mit sich bewegenden etwa 20 Zentimeter langen Stäbchen) zum Einsatz welche die Ernte von Hand unterstützen und die weder den Olivenbaum noch die Oliven schädigen. Diese Methoden sind sehr hilfreich und beschleunigen den Ernteprozess – gehen aber natürlich auch auf die Knochen.

OLIVENERNTE MIT RÜTTELMASCHINEN

Seit einigen Jahren kommen bei der Ernte der Oliven auch sog. „Rüttelmaschinen“ zum Einsatz, welche an Traktoren montiert werden. Die Oliven werden bei dieser Erntemethode durch das Rütteln des Olivenbaums mit einem Rüttler, der den Stamm des Baumes mit einer Zange greift, vom Baum „gerüttelt“ und in darunter gespannten Netzen oder Planen aufgefangen. Nachteil dieser Erntemethode liegt v.a. darin, dass sie nur im flachem Gelände eingesetzt werden kann und im steilen Gelände nicht anwendbar ist. Zudem lassen sich einige Olivensorten durch diese Erntemethode nicht vom Baum lösen. Vorteil dieser Methode ist, dass die Oliven gesund bleiben und nicht beschädigt werden.



Olivenernte: Viel Handarbeit.

„ERNTE“ VOM BODEN

Die am wenigsten geeignete Methode, hochwertiges Olivenöl zu gewinnen ist, die Oliven solange am Baum hängen zu lassen, bis diese überreif auf die am Boden aufgespannten Netze fallen, von wo sie dann aufgelesen werden. Die überreifen

Oliven haben dabei schon längst den idealen Erntezeitpunkt überschritten. Werden Oliven zunächst vom Baum geschüttelt, um dann einige Zeit später aufgelesen zu werden, fangen diese relativ schnell an, am Boden zu faulen oder Stoffe aufzunehmen, die den Geschmack negativ beeinflussen.

Studien zeigen dass schon eine Vermischung von nur 5% vom Boden aufgelesener Oliven mit frischen Oliven vom Baum die Qualität eines Öls so stark beeinträchtigt, dass oftmals die Güteklasse „Nativ Extra“ nicht mehr erreicht werden kann.

OLIVENERNTE DURCH „HERABSCHLAGEN“

Eine traditionelle Art der Ernte ist das Herabschlagen der Oliven mit langen Bambusstangen und Stöcken aus Zypressenholz.

Diese Art Oliven zu ernten ist jedoch nur dann möglich, wenn die Oliven schon sehr reif sind und daher leicht herabfallen.



Schwerstarbeit.

Die heruntergeschlagenen Früchte werden in einer Art Sieb von Zweigen und Ästen getrennt, in Säcke oder Kisten gefüllt und zur nächsten Olivenpresse gebracht. Besonders der Olivenbaum, aber auch die Oliven können bei dieser Methode verletzt werden, was die Qualität des Olivenöls negativ beeinflussen kann.

Da diese Methode manuell ausgeführt wird, ist der Ernteertrag pro Person relativ gering. Zudem ist sie relativ mühsam und mit großer körperlicher Anstrengung verbunden.

Wichtig ist natürlich auch der Zeitpunkt der Olivenernte

Da der Reifegrad der Oliven maßgeblich den Geschmack und die Intensität, aber auch die Menge des Ertrags beeinflusst, ist der Zeitpunkt der Ernte einer der wichtigsten Faktoren bei der Produktion eines hochwertigen Olivenöls.

Olivenöl schmeckt um so intensiver und schärfer je früher – also grüner – die Oliven geerntet werden. Auch der Gehalt an wertvollen, gesundheitsförderlichen Stoffen ist bei diesen Olivenölen tendenziell höher.



Olivenernte und alle helfen mit.

Je später – also je schwärzer – die Oliven geerntet werden, desto milder wird das gewonnene Olivenöl. Um den idealen Zeitpunkt zu bestimmen, bedienen sich einige Qualitätsproduzenten auch chemischer Analysen welche Aufschluss über den Zuckergehalt in den Oliven sowie die enzymatische Aktivität geben, welche möglichst gering sein sollte.

Auch die Menge bzw. der Ertrag von später geernteten Oliven ist in der Regel höher, da diese dann einen höheren Ölgehalt aufweisen. Der Gehalt an wertvollen

Inhaltsstoffen – wie z.B. Antioxidantien – ist hier dann jedoch relativ gering.

Ebenso wichtig ist auch der Reifegrad der Oliven zum Erntezeitpunkt.

Der Reifegrad der Oliven hängt dabei von der Sorte, den Temperaturen, den Sonnenstunden und der Bewässerung ab. Man unterscheidet zwischen drei Reifestadien der Oliven:

Grün, rötlich-violett und schwarz.

1.) Grün (unreif): Grüne Oliven sind noch unreif. Aus grünen Früchten Olivenöl zu extrahieren erfordert mehr Aufwand und bedeutet einen geringeren Ertrag. Das macht ein „grünes“ Öl auch automatisch teurer.

Aus grünen Oliven gewonnenes Olivenöl schmeckt auch „grün“, d.h. eher bitter (eines der drei positiven Merkmale eines Öls) und nach Gras mit unreifen Fruchtnoten, die eine spezielle Frische ergeben.

Diese Öle enthalten einen hohen Anteil an Polyphenolen (antioxidative Bestandteile), die den bitteren Geschmack ausmachen und eine sehr lange Haltbarkeit des Olivenöls garantieren, da sie als natürliche Konservierungsstoffe funktionieren.

Auch der Chlorophyll-Gehalt ist bei grünen Früchten höher, so dass die Öle eine stärker ausgeprägte grüne Farbe haben.

2.) Reifebeginn: Beim Beginn der Reifephase färben sich Oliven erst gelb-grün, dann rötlich-violett und die Früchte werden weicher. Die Oliven haben dann noch immer einen hohen Polyphenol-Gehalt, entwickeln aber langsam etwas reifere Geschmacksnoten neben der Bitterkeit, sowie eine gewisse Schärfe (ebenfalls eines der drei positiven Merkmale). Der Ertrag von Olivenöl aus diesen Früchten ist sehr viel höher und die Verarbeitung einfacher.

3.) Schwarz (reif): Reife Oliven nehmen eine schwarze Farbe an, der Polyphenol-Gehalt ist deutlich geringer als bei unreifen Früchten. Öle aus schwarzen Oliven sind nur wenig bitter und scharf mit eher süßlichen Noten. Die Öle haben eine eher goldene Farbe (abhängig von der Olivensorte) und eine sehr viel geringere Haltbarkeit.



Abtransport der Oliven.

Aber egal welchen Reifegrad die Oliven haben – idealerweise werden sie noch am gleichen Tag zur Ölmühle transportiert und dort am spätestens am nächsten Tag weiterverarbeitet.

Wenn die Oliven zwischen der Ernte und dem Pressvorgang zu lange liegen, passiert das Gleiche wie beim Obst in der Küche. Druckstellen werden braun und in der Olive beginnen langsam Gärungsprozesse zu arbeiten. Das frische, knackige Aroma geht dann schnell verloren und die Qualität des Olivenöls nimmt dadurch ab.

Je nach Sorte benötigt man für einen Liter Olivenöl etwa fünf bis zehn Kilogramm Oliven. Ein großer ausgewachsener Olivenbaum kann leicht bis zu 180 kg Oliven tragen. Im Durchschnitt werden von einem Olivenbaum 50-70 kg Oliven geerntet, das heißt ein einziger Baum produziert pro Jahr etwa fünf bis zehn Liter Öl.

Also: 1 Baum → 50-70 kg Oliven → 5-10 Liter Öl

Und nicht wundern, wenn der Liter Olivenöl kein kg wiegt: Olivenöl hat eine Dichte von etwa 0,91 g/cm³ bei Normalbedingungen (Temperatur 20 °C, Druck 1013 mbar).

Ein Liter Olivenöl wiegt somit ca. 910 Gramm, ist aber nach wie vor ein Liter!

Die kretische Seele.

Was bedeutet es, Kreter zu sein?

Und was hat es mit dem seltsamen griechischen Wort „Kouzoulada“ zu tun, das eine Kombination aus Verrücktheit, Leidenschaft und Exzessen beschreibt, die einzigartig auf dieser Insel sind?



Nachdenkliche Einblicke in die kretische Seele von Nikos Psilakis. Übersetzt und ergänzt durch uns.

Kurz vor Mitternacht am venezianischen Brunnen im Herzen der Stadt gehen vier junge Männer Arm in Arm und singen. Sie tragen Jeans und Button-Down-Shirts; zwei tragen schwarze Hemden, die Farbe der Trauer. Sie sind offensichtlich Dorfbewohner, die die Stadt besuchen.

Ein paar überraschte Touristen zielen mit den Objektiven ihrer Handykameras auf sie; andere ziehen vorbei, gleichgültig. Für die Einheimischen ist es ein gewohnter Anblick, wenn auch nicht ganz so üblich.

Etwas weiter unten, auf der Straße, die zum Hafen führt, findet man Straßenmusiker mit Trommeln und Gitarren und überfüllte Bars, die die internationale Musiksprache zum Klingen bringen. Die Stadt summt vor Leben. Sie heißt Irakleio – Heraklion. Es könnte auch Chania, Rethymno oder Agios Nikolaos

sein.

Aber was ändert sich? Nur der Name – nicht die Seele.

Natürlich gibt es Unterschiede, aber wo auch immer du hingehst, wirst du sicher überrascht. Ob es sich um große Dinge oder um kleine Details handelt ist egal – so oder so. Man wird hier immer im Überfluss auf das Phänomen „Kreta“ stoßen.

Die jungen Männer machen sich auf den Weg, singen und verschwinden in den engen Seitenstraßen. Das Echo ihres Liedes erreicht immer noch unsere Ohren. Aber es scheint über die Zeit hinweg genauso viel Raum zu haben. Es spricht von Liebe, von verbotener Liebe – und von unerträglicher Trennung: „Wie soll ich mich von dir trennen und gehen? Wie soll ich ohne dich leben, wenn wir uns trennen?“

Es ist seltsam, aber die gleichen Verse sind seit über drei Jahrhunderten auf dieser Insel zu hören. Es ist das Lieblingslied hier, eine Art eigenartige lokale Hymne. Es stammt aus einem alten Epos, das kurz nach 1600 im Dialekt der Insel geschrieben wurde (der bis heute weitgehend erhalten ist) von Vitsentzos Kornaros – einem Mann mit venezianischen Vorfahren, der in den Traditionen Kretas aufgewachsen ist.

Mein Großvater, obwohl er Analphabet war, kannte das ganze Epos auswendig. Alles, was er schreiben konnte, war seine Unterschrift, die er kurz nach dem letzten Aufstand des 19. Jahrhunderts im Gefängnis leisten musste – und als er einen Stift hielt, schien es mir, dass er ein Gewehr hielt. Vielleicht kam es ihm auch so vor...

Aber wann immer er seine Geliebte auf ein Pferd setzte und sie sechs Stunden von einem Dorf in den Ebenen zu seinen Verstecken in den Bergen ritten, sang er ihr dieses Epos auf der Reise. Immer das gleiche Lied, egal wie oft sie denselben Weg zurücklegten, sang er es, kam und ging.

Das Pferd war immer im zeremoniellen Stil dekoriert, mit einer gewebten Decke auf dem Sattel – so reisten die Leute damals an Feiertagen – es war ein Zeichen des Adels.

Die Stunden vergingen, aber das Lied ging weiter. Schließlich, mit 10.000 reimenden jambischen Versen – wie sollte man da jemals das Ende erreichen?



Das Lied heißt Erotokritos. Ein Ritterroman in Versform, vollgepackt mit Dialogen – eines der großen epischen Gedichte der europäischen literarischen Tradition. Leider ist es außerhalb Griechenlands wenig bekannt, da es aufgrund seiner sprachlichen Besonderheiten, einer Sprache voller Charme und Gefühl, äußerst schwierig zu übersetzen ist.

Was machten und dachten diese jungen Männer, als sie nachts durch die Straßen wanderten und dieses Lied sangen? Vielleicht taten sie genau das, was mein Großvater – ein lebenslänglicher Revolutionär – tat, als er dieses Lied rittlings auf seinem Pferd sang. Ein ganzes Jahrhundert trennt diese beiden Epochen – und ein Lied vereint sie.

Es mag heute keinen einzigen Kreter geben, der nicht wenigstens eine Handvoll seiner Zeilen kennt, der sie irgendwann nicht gesungen hat. Es wird in Gesellschaft von Freunden gesungen, es ist auf CD und im Internet erhältlich und wird fast immer bei Festivals und Feiern gehört, begleitet von der Lyra, dem lokalen Streichinstrument, auch wenn es nicht wirklich eine Melodie hat, zu der man tanzen kann .

Warum Erotokritos? Die Antwort liefert der Text selbst, der voller Liebe und Krieg ist und von Zwietracht und Gelassenheit, von Serenaden vor Fenstern und vom

Klingen von Schwertern erzählt. Es geht um Kämpfe und tödliche Wettkämpfe, aber auch um zärtliche Worte. Es ist eine wahre Hymne an die Schönheit, an die Leidenschaft, an die Liebe – eine Hymne an das Leben selbst, gesprenkelt mit Destillationen volkstümlicher Weisheit.

Vielleicht ist dieses Lied ein Bild von Kreta selbst.

Vor ein paar Jahren fand ich mich bei einem Dorffest in den Ausläufern der westlichen Region Rethymno wieder. Es war der 23. April, der Gedenktag des heiligen Georg, Schutzpatron der Bergbewohner. Vor der Kirche türmten sich Käselaiber auf – Hirtenopfer, die der Priester aufteilen und der Menge anbieten würde.

Kurz zuvor hatten Dorfjungen zu Pferd eine Ikone des Heiligen durch die Straßen getragen. Sie waren alle in örtlicher Tracht, die Art von Kleidung, die heutzutage nur noch wenige tragen, und nur dann, um ihre lokale Identität zu fördern. Sie gingen durch alle Straßen des Dorfes.

Ein Menschenstrom folgte dieser byzantinischen Ikone, die den Heiligen als jungen Mann darstellte: stark, gutaussehend und bewaffnet, nach seiner blutigen Lanze greifend.

Als die Prozession vorbei war, versammelten sich die jungen Männer wieder neben der Kirche, es waren wohl 15 oder 20 Leute und sie fingen an zu singen. Hier sangen sie nicht die Erotokritos; sie sangen Rizitika, uralte Lieder, die authentischen Stimmen der in den Bergen lebenden Kreter, jene, die in den Ödländern der Geschichte ein kurzes Leben führten.

Sie sind schlicht, streng, robust – eine Art Echo von Byzanz, das darauf besteht, die Tatsache, dass es existiert, zu manifestieren. Die Lieder sprechen von Freiheit und Liebe und Schmerz – vielleicht das beste Bild von der bleibenden Mentalität der Kreter, die ihre Identität mit den Mosaiksteinen ihrer langen Geschichte formen.

Heute, in den ersten Jahrzehnten des 21. Jahrhunderts, treffen sich viele Gruppen von Jugendlichen in Westkreta zwei- oder dreimal pro Woche, um Rizitika zu singen und jene Lieder zu lernen, die sie noch nicht kennen. Also frage ich mich wieder:

Wie übersteht das alles diese Zeit? Und ich antworte mir:



Ich sagte, ich würde über Kreter schreiben, und ich begann mit einem Lied. Ich weiß nicht, ob das Lied die Seelen dieser Inselbewohner beruhigt oder ob es sie bewegt. Von Ende zu Ende ist die Insel eine seltsame Zwillingsstadt der Gegensätze: hohe, zerklüftete Berge und kosmopolitische Strände.

Es ist die große Reise der Geschichte, es ist das Zusammenleben mit den anderen, es sind Freundschaft und Konflikte, Konflikte, die zu großen Aufständen geführt haben. Der Schöpfer des Kosmos hat diese Insel zwischen drei Kontinenten platziert, nahe bei anderen Völkern. Afrika und Asien sind nur eine kurze Seereise entfernt.

Aber Kreta bleibt eine Insel, versiegelt in einer eigenen Welt.



Wenn ich über Kreta rede, denke ich immer an seine Landschaft; friedlich und ruhig und doch wild . Und ich denke sehr an einen verstorbenen Freund, den Archäologen Yannis Sakellarakis, der die Geschichte erzählte, wie er einmal alle vier Jahreszeiten zu einem einzigen Tag verdichten konnte. Er kam eines Morgens mit einer Gruppe junger Archäologiestudenten auf der Insel an. Sie machten einen Spaziergang, aßen Bougatsa (Puddingkuchen) auf dem Platz und stiegen in den Bus zum Ida. Ihr Ziel war die mythische Höhle, in der Zeus, der König der Götter, gezeugt worden sein soll.

Es war April. Schnee bedeckte den Eingang zur Höhle, und die Kälte war beißend. Es war noch Winter auf den Berghängen – es gibt Jahre, in denen der Schnee bis in den August hinein reicht. Es ist seltsam für eine mediterrane Landschaft, in der Sonne gebadet, aber Kreta hat drei Berge, deren Gipfel fast 2.500 Meter hoch sind. Auf dem Weg zurück in die Ebene wurde der Bus von zwei Hirten angehalten, die gerade ihre Schafe gemolken hatten und sich darauf vorbereiteten, Käse zu machen.

Sie baten alle, aus dem Bus auszusteigen, und die Schüler sahen zu, wie die Milch in großen Kesseln gekocht wurde, so wie es vor ein paar tausend Jahren auf dem

gleichen Berg geschehen sein musste.

Am Ende wurde den Studenten frische dampfende Myzithra, ein Molkekäse, angeboten.

Gastfreundschaft, die berühmte Filoxenia, bedeutet, mit Fremden das zu teilen, was du hast – das ist hier ein ungeschriebenes Gesetz.

Aber die Reise war noch nicht vorbei. Kurz darauf fand man sich auf einer Wiese wieder. Unzählige Narzissengewächse – auf Kreta Manousakia genannt – standen in Blüte und spähten zwischen den Sträuchern hervor; weiße Blüten, wie der Schnee, den sie vor einer Weile in ihren Händen gehalten hatten.

In der Messara

Es war Nachmittag, als sie die Messara-Ebene erreichten. Hier fanden sie eine ganz andere Landschaft vor: ein endloses Feld von Erdbeeren, leuchtend rot und duftend. Eine weitere Gelegenheit zur Gastfreundschaft: Ein Genuss dieser Beeren wurde von Raki, Kretas lokalem Geist und dem bekanntesten Getränk begleitet.

Ihr letzter Halt an diesem Tag war Matala , ein kleiner Hafen im Süden, einst ein armes Fischerdorf, dann ein Paradies für Hippies und heute einfach ein Touristenziel voller Souvenirläden. Das Meer war kristallklar, keine Welle in Sicht. Es erstreckte sich unter offenen alten Gräbern und den Höhlen, in denen einst die Hippies lebten. Wer könnte einem Bad im warmen Libyschen Meer widerstehen ?

Einer der Schüler schaute auf seine Uhr. „Vor zweieinhalb Stunden zitterte ich vor Kälte im Schnee!“

Ich muss über die Landschaft sprechen, weil ich glaube, dass auch sie die kretische Seele geprägt hat. Das Land auf Kreta ist gleichzeitig rau und ruhig, sanft. Dies ist ein Ort, an dem Tradition zu Gesetz wird und dann das Gesetz gebrochen wird.

Meine Mitkreter sind ehrlich, aufrecht und widerspenstig: Mit ihren einheimischen Tänzen, die heute noch populär sind, mit ihren Liedern, mit den Gewehren, mit denen sie in die Luft schießen, um ihre unbändige Freude auszudrücken, und mit ihren berühmten kretischen Messern, Symbole der Insel, verziert mit komplizierten Mustern – und mit ihren Liebesliedern.

Bis heute ist die Herstellung dieser Messer eine der wichtigsten Ausdrucksformen der lokalen Volkskunst.

Aber die Volkskunst scheint mir auch das zeitgenössische Kreta zu reflektieren.

So zum Beispiel die „**Katsouna**“. Ein Hirtenstab mit gebogenem Griff aus hartem, knorrigem Holz und einer Ästhetik, die zwischen Postmoderne und Groteske schwankt, ist ein Symbol für eine agrarische und pastorale Vergangenheit, und die jungen Leute trugen sie nur selten.



Seit jeher war dieser Spazierstock der notwendige Begleiter von Bauern und Hirten, die ihn auf langen Fußmärschen und in Konfliktsituationen als Waffe einsetzten. In den letzten Jahren wurde er zu einem Symbol lokaler Identität – ein Ausdruck der kretischen Männlichkeit.

Du siehst überall Katsounas; in Geschäften, die lokale Waren und Volkskunst verkaufen, an Straßenständen, wo sie von denen gekauft werden können, die sie herstellen, auf Bauernmärkten und sogar in Lebensmittelgeschäften. Man sieht sie auch bei Protesten und Demonstrationen – und auf den Titelseiten von Zeitungen. Junglandwirte sind stolz, mit ihren Katsounas zu posieren.

Die Grundlage der lokalen Wirtschaft bleibt Landwirtschaft. Der graugrüne

Olivenbaum ist überall. Kreta ist vielleicht der am dichtesten gepflanzte Olivenhain der Welt. Aber es gibt auch Weinberge, Gärten, Gewächshäuser und kleine Obstgärten. Kreter sind stolz auf ihre Produkte, einschließlich Olivenöl, Honig, Käse, Wein und Zwieback – und auf die „kretische Diät“ – die Ernährung, die solche Produkte enthält oder gar zur Grundlage hat.

Letztes Jahr befand ich mich in einem Bauernhaus, wo mir hausgemachter Wein angeboten wurde. Ich nahm das erste Glas an. Als meine Gastgeber sahen, dass ich zögerte, sagten sie: „Aber es ist heiliges Wasser!“ Das heißt, das Beste auf der Welt. Es gibt tatsächlich erstaunliche Weine, die heute auf Kreta produziert werden. Natürlich gehörte ihr eigener unraffinierter Wein nicht dazu, und sie wussten es. Ich wusste es auch.

Aber ich mochte ihren Stolz.

Und wieder frage ich mich: Was wäre dieser Ort ohne Übertreibung, des Übermaßes? Was wären diese Leute? Waren nicht all die großen Momente in ihrer Geschichte Momente des Übermaßes? Von vereinzelt Revolutionären, die gegen reguläre Armeekräfte kämpften, bis hin zu den Männern und Frauen von 1941, die ihre Katsounas und Spitzhacken gegen die deutschen Fallschirmjäger einsetzten, und nur nur mit Spazierstöcken gegen Flugzeuge und Maschinengewehre kämpften?

Aber diese Stöcke waren nicht nur eine Verlängerung ihrer Hände – sie waren eine Erweiterung ihrer Seele.

In diesem Moment zählte das Gewicht der Tradition mehr als die Gesetze der kalten Logik. Jahrhunderte und Jahrhunderte kretischen Trotzes hatten ihnen das beigebracht.

Seit dem Beginn des 20. Jahrhunderts, als die Ausgrabungen von Minos Kalokairinos und Arthur Evans die Geschichte der minoischen Zivilisation ans Licht brachten, traten Namen aus der Mythenwelt unwiderruflich in das Leben der Insel ein. Minos, Ariadne, Knossos, Phaistos, Kydonia, Europa und Gortyna sind die Namen von Schiffen, Restaurants, Tavernen und kleinen und großen Unternehmen.

Das Wort „Minoan“ wird oft an Waren und Dienstleistungen aller Art angebracht. Vor ein paar Jahrzehnten haben einige gelehrte Leute daran gedacht, die minoische Architektur wiederzubeleben. Sie haben es nie wirklich geschafft. Dennoch findet

man heute in vielen Hotels „minoische“ Säulen in dieser auffälligen Terrakotta-Farbe. Häuser in Dörfern und Städten auf der Insel ahmen die architektonischen Formen nach, die Evans entdeckte und damit Knossos nach seinem Gusto neu erfand.

Kreta heute

Heute ist Kreta ein wichtiges Touristenziel. Die Veränderungen, die es durchgemacht hat, sind so einschneidend, dass sie die Landschaft selbst verändert haben.

Ein Kreter von 1940 oder 1950 würde die Strände am Nordufer der Insel nicht einmal erkennen. Damals waren sie verlassen.

Jetzt sind sie voll mit mehr Touristen, als man je für möglich gehalten hätte. Gleichzeitig würde sich unser hypothetischer Zeitreisender bei einem lokalen Festival oder einem gesellschaftlichen Ereignis wie einer Hochzeit wie zu Hause fühlen.

In diesen Bereichen geschehen Veränderungen langsamer. Die Unterhaltungspunkte haben sich vielleicht verändert, aber die Art, wie die Leute feiern, ist gleich geblieben. Früher fanden alle Feste, auch Hochzeitsfeiern und Taufen, auf Dorfplätzen statt. Heute finden sie in riesigen Sälen statt, die Hunderte, vielleicht sogar Tausende von Gästen beherbergen. Aber sie beinhalten immer noch die kretische Lyra, lokale Tänze und Lieder.

Wer heute die Seele von Kreta entdecken möchte, sollte wissen, dass man sie an diesen überfüllten Stränden und in der näheren Umgebung derselben nicht finden wird. Denn sie steckt in den Bergen, in den Dörfern, im Wein, im Honig, im Öl und natürlich in den Menschen – weitab vom sommerlichen Touristenrummel. Ich frage mich selbst auch oft, was Kreta eigentlich ist.

Wahrscheinlich hat es etwas damit zu tun, was mir ein alter Mönch vor Jahren erzählt hat. Ein Hirte kam eines Abends vor Einbruch der Dunkelheit zu seinem Kloster. Der Mönch erkannte ihn nicht, aber er sah, wie der Mann eine beträchtliche Rechnung in die Sammelbox legte und vor jeder einzelnen Ikone betete, von der Kleinsten bis zur Größten.



Ein paar Tage später sah er das Foto des Mannes in der Zeitung. Er war auf frischer Tat ertappt worden, als er versuchte, ein Schaf zu stehlen, ein Verbrechen, das Kreta seit Äonen geplagt hat. Im Kloster hatte er die Hilfe der Heiligen gesucht, um seine ungesetzliche Tat zu begehen.

Es gibt ein idiomatisches Wort, das heute noch benutzt wird – „Kouzoulada“ – von dem ich annehme, dass jeder, der nicht auf Kreta aufgewachsen ist, Schwierigkeiten haben würde, es zu verstehen.

Manche Leute übersetzen es als Verrücktheit, Wahnsinn, aber das stimmt nicht wirklich. Ich nenne es lieber Leidenschaft, Exzess.

Überfluss in Liebe und im Krieg, in Gelassenheit und im Sturm, in Stolz und Wut, in Freude und in Leid.

Was wäre Kreta ohne seine Kreter?

Es wäre sicherlich ein schöner Ort, aber es würde keine Feste geben, keine Stimmen, die im Gesang erhoben werden, keine Tänze, kein „Erotokritos“, keine in wilder und leidenschaftlicher Freude in die Luft gefeuerten Waffen, keine „Katsounas“, keine Messer. Es würde, denke ich, keine „Kouzoulada“ geben.

Und das wäre einfach verdammt schade!!!



Die Taverne „Choumas“ bei Paleochora.

Die Taverne „Choumas“ (Χουμάς) findet Ihr direkt an der Strandstrasse von Paleochora ca. 5km westlich in Richtung Koundouras zur linken Hand.



Der Blick nach Paleochora.

Sieht sie auch von der Strassenseite her eher unspektakulär aus, bietet sich Euch beim Blick „dahinter“ aber ein kleines Paradies. Eine der schönsten Buchten rund um Paleochora.

Eine schöne Rasenfläche erstreckt sich bis zum nahegelegenen Sandstrand, einige Palmen spenden Schatten und die Taverne lädt mit einer schattigen, ventilatorbelüfteten Terrasse mit Pavillon zum Verweilen ein.

Eine gute Taverne am Strand von Gramenno.

Hier im „Choumas“ kann man griechische, kretische und sogar internationale Spezialitäten vom Grill, aus Pfanne, Topf und Ofen genießen.

Markos ist ein ausgebildeter Koch mit Abschluß. Kommt auch nicht so häufig vor. Von der umfangreichen Vorspeisenauswahl über Salate, vegetarische Gerichte und Pasta bis hin zu Fisch und Fleisch wird hier alles frisch, fachgerecht und mit Liebe zubereitet.



Oktopus vom Grill mit Couscous.

Das „Snitsel a la Krem“ und „Lamm Tsigariasto“ sind jedenfalls sehr zu empfehlen und auch die Blicke auf die Nachbartische (das Auge isst ja auch gerne mal nebenan mit...) auf Staka, Skordolia, kleine frittierte Fische und Pastizio – nicht zu vergessen die zufriedenen Gesichter – bestätigten das Gefühl, einfach wiederkommen zu „müssen“.

Dann noch der Salat „Houmas“ mit Weisskohl, Rotkohl, Karotten, grüner Salat, Rosinen, Spinat, getr. Tomaten, Weintrauben, Kirschtomaten, Walnüsse, Sesam, Granatapfelkerne, Graviera und Balsamico-Sauce.

Zum Abschluss könnt Ihr noch ein hausgemachtes Dessert und Raki geniessen, bevor Ihr Euer „Mesimeri“ am Strand abhaltet – eine runde Sache!

Ihr könnt hier auch in einzigartigem Ambiente Familienfeiern, Hochzeiten, Geburtstage und Taufen oder sonstige Events veranstalten – fragt einfach bei Marko nach.

Die Taverne „Xoumas“ bei Paleochora – weit mehr als eine „Strandtaverne“!

Die Taverne „Xoumas“ hat ihre Türen manchmal ganzjährig geöffnet.

Kretas Nationalheiligtum.

Das Kloster Arkadi: „Freiheit oder Tod.“

„Freiheit oder Tod! – Die Tragödie des Klosters Arkadi im kretischen Unabhängigkeitskampf im November 1866.

Von Dr. Holger Czitrich-Stahl.

Die Insel Kreta gilt als die Wiege der europäischen Zivilisation. Die minoische Palastkultur, die dem Kretabesucher vor allem in Knossos und Festos begegnet, begann um 2000 vor Christus und endete mit der Eroberung Kretas durch die mykenischen Festlandsgriechen um 1450 vor Christus.

Zwischenzeitlich scheint ein archäologisches Rätsel gelöst worden zu sein: Im 17. Jahrhundert v.u.Z. brach die Palastkultur auf dem Höhepunkt ihrer Macht plötzlich zusammen, erst rund einhundert Jahre später entstanden auf ihren Trümmern neue Paläste, deren Überreste wir heutzutage besichtigen können.



Das Kloster Arkadi bei Rethymno.

Der sagenhafte Vulkanausbruch auf Santorin hat tatsächlich stattgefunden, wie wissenschaftliche Erkenntnisse belegen, nämlich etwa um 1630 vor Christus.

Zwar wurde Kretas Norden nicht durch Tsunamis zerstört, wohl aber durch starke

Erdbeben, die sich also zu einer Zeit überaus starker tektonischer Aktivitäten ereigneten und auch für den Vulkanausbruch von Santorin verantwortlich waren. Von Kreta als der Wiege Europas kündigt auch die Mythologie, denn sie vermittelte der Nachwelt, dass Zeus, auf Kreta geboren, in der Gestalt eines Stieres die phönizische Prinzessin Europa entführte und auf Kreta an Land brachte.

Auch die Sage vom Minotaurus geht auf die mykenische Hegemoniebildung zurück. Der Name des sagenhaften Königs Minos muss wohl als Titelbezeichnung verstanden werden, nicht als Name.

Das Seekönigtum (Thalassokratie) Kreta lag auch für die Seefahrer der Antike äußerst günstig zwischen Ägypten, der Levante mit den Hochkulturen der Phönizier, die wiederum mit Mesopotamien Kontakte unterhielten, und der Welt der Griechen des Festlands und der Inseln der Ägäis. Insofern diente es als kulturhistorische Brücke zwischen dem „fruchtbaren Halbmond“ und dem erwachenden Europa.

Das Kloster Arkadi.

Dieses Kreta, dessen Bewohner als sehr stolz und in bestimmten Regionen wie der Sfakia südlich von Chania sogar als wild geschildert wurden, zog daher immer wieder den Eroberungsdrang der Hegemonialmächte auf sich.

Auf die griechischen Vormächte folgte Rom. Nach der Reichsteilung 395 n. Chr. herrschte Byzanz über die Insel, zwischenzeitlich vor dem Jahr 1000 verdrängt von den Arabern.

Nach abermaliger byzantinischer Herrschaft fiel Kreta an Venedig, bevor 1669 das osmanische Reich Kreta sich einverleibte. Die Kreter reagierten immer wieder mit Aufständen. Diese meist in schrecklichen Tragödien endenden Befreiungsaktionen schufen den Ruf der Kreter als unbeugsamer und todesmutiger Kämpfer.

Die türkischen (und zwischenzeitlich ägyptischen) Besatzer rächten sich grausam durch öffentliches Häuten, Vierteilen und andere Grausamkeiten. Viele Männer flohen als Partisanen in die unwegsame Bergwelt der Lefka Ori oder des Psiloritis, von wo aus sie immer wieder Überfälle oder Sabotageakte ausführten.

Dieses Partisanentum machte noch im Zweiten Weltkrieg den italienischen und

deutschen Okkupanten erheblich zu schaffen.

1821 erhoben sich Festlandsgriechen gegen die Hohe Pforte in Istanbul. Auch Kreta rebellierte gegen die Osmanen.

Während es 1830 zur Bildung eines griechischen Festlandsstaats unter Mithilfe der europäischen Mächte kam und der Wittelsbacher Prinz Otto zum ersten griechischen König ernannt wurde, scheiterte der Aufstand auf Kreta.

1824 versteckten sich mehrere hundert Aufständische in der Höhle von Melidoni vor den osmanischen Truppen. Diese konnten die Höhle nicht erobern und verschlossen deshalb den Eingang. Danach räucherten sie alle Insassen aus, bis niemand mehr lebte.

Kreta durfte auf Intervention Englands nicht Teil des griechischen Staates werden. Kreta fiel für elf Jahre 1830 an Ägypten, um nach 1840 wieder dem Osmanischen Reich angegliedert zu werden.

So war es auch im Jahr 1866.

„Freiheit oder Tod!“ lautete der Schlachtruf der kretischen Kämpfer.

1866 trafen am 8. November im Kloster Arkadi, 23 Km von Rethymnon entfernt, unter Führung des 163. Klosterabtes Gavriil Vertreter zahlreicher Widerstandsgruppen zu einer illegalen Konferenz zusammen. I

Insgesamt befanden sich rund 1000 Menschen auf dem Klostersgelände, darunter ca. 325 Männer, unter ihnen rund 250 Bewaffnete, sowie mehr als 650 Frauen und Kinder.



Im Sommer brüten Störche im Klostergarten.

In Rethymnon residierte der türkische Pascha. Als dieser von der illegalen Versammlung Nachricht erhielt, gab er den Befehl zur sofortigen Auflösung. Als die Widerstandskämpfer diesen Befehl ignorierten, setzte sich von Rethymnon aus eine rund 15.000 Mann starke Armee in Richtung Moni Arkadi in Marsch.

Die Türken begannen mit der Besetzung des Klosters.

Nach zwei Tagen hatten sich die meisten Aufständischen im Pulvermagazin verschanzt. Ihre Gefangennahme stand unmittelbar bevor.

Abt Gavriil aus Margarites und der Partisanenführer Kostas Giamboudakis entschlossen sich zu einer Verzweiflungstat. Als die Truppen sich den Weg zu den Aufständischen im Pulvermagazin bahnten, nachdem sie vorher schon ein Gemetzel durchgeführt hatten, hielt Giamboudakis eine Fackel in ein Pulverfass.

Das Pulvermagazin explodierte und riss mehr als 800 Eingeschlossene und unzählige osmanische Soldaten in den Tod. Angeblich sollen doppelt so viel Belagerer als Belagerte ihr Leben verloren haben.

Die wenigen Überlebenden kamen in Gefangenschaft. Das Kloster wurde fast völlig

zerstört.

Der 8. November ist heute im Gedenken an die Tragödie des Klosters Arkadi kretischer Nationalfeiertag.

Doch diese Verzweiflungstat führte zunächst noch nicht zur Freiheit Kretas. Erst nachdem britische Soldaten während der Aufstände von 1895-97 zwischen die Fronten geraten und getötet worden waren, entschlossen sich die Großmächte zum Handeln.

1898 erlangt Kreta die formale Unabhängigkeit, allerdings nicht als Bestandteil Griechenlands, sondern als autonomes Mündel der europäischen Mächte England, Frankreich, Russland, Italien und Österreich-Ungarn mit dem griechischen Prinzen Georg als Hochkommissar. 1906 vertrieben ihn die Kreter.

Kretas begabtester Politiker der Jahrhundertwende, der Liberale Eleftherios Venizelos (1864-1936), stellte als griechischer Ministerpräsident endlich 1913 die Vereinigung Kretas mit dem griechischen Staat her.

“Freiheit oder Tod!” – nach furchtbaren Blutopfern hatte Kreta seine Freiheit erkämpft.

Niemand Geringeres als der Literatur-Nobelpreisträger Nikos Kazantzakis (1883-1957) setzte dem Kampf seines Volkes für seine Freiheit mit seinen Romanen ein Denkmal.

Heute ist das Kloster faktisch ein Nationalheiligtum.

Das 1587 im venezianischen Stil erbaute Kloster ist teilweise wiederaufgebaut worden. Es gibt auch eine kleine Gedenkstätte mit Büsten des Abtes Gavriil und des Kapetan Kostas Giamboudakis und einer Frau, die besonders tapfer gekämpft haben soll.



Der Innenhof des Klosters.

Außerdem kann ein Beinhaus in einer Kapelle besichtigt werden, in dem Schädel mit Hieb- und Schusswunden ausgestellt sind, stumme Zeugen des von den Soldaten durchgeführten Gemetzels vor der Selbstsprengung der Eingeschlossenen im Pulvermagazin.

Das Kloster selbst ist von Rethymnon aus gut erreichbar über die Nationalstraße nach Heraklion.

"Die Schlacht um Kreta". Nachzulesen auf unserer Website www.radio-kreta.de.

Aus dem Kochstudio: Der westliche Erdbeerbaum.

Von Uta Wagner, Der Geschmack von Kreta.

Der westliche Erdbeerbaum gehört zur Familie der Heidekrautgewächse (Ericaceae). Er ist immergrün und die Blätter erinnern mich an schmale Lorbeerblätter.

Der Baum kann zweimal im Jahr blühen und die Blüten sind hellrosa bis lila und glockenförmig (wie überdimensionale Heideblüten).

Die Früchte sind im reifen Zustand circa 2,5 cm groß, außen rot und haben eine warzige Oberfläche. Innen sind sie gelborange und schmecken fruchtig säuerlich. Die beste Erntezeit ist der November. Trotz der etwas festeren Schale müssen die Früchte nicht geschält werden (einfach reinbeißen).

Auf der Suche nach einem schönen Marmeladenrezept, fand ich nur Informationen aus Spanien. Nach den Abbildungen sind die Blätter des dortigen Erdbeerbaum größer und die reifen Früchte gelb. Außerdem sollen die Früchte sehr mehlig schmecken.

Botanisch heißt der westliche Erdbeerbaum „Arbutus unedo“. Der Namenszusatz unedo soll laut Plinius, einem römischen Gelehrten, von „unum tantum edo“ abgeleitet sein – übersetzt: ich esse nur eins.

Einige meinen nun, dass dieser Zusatz darauf hindeutet, dass es ungesund ist, mehr als eine Frucht roh zu verzehren. Andere sagen, dass ihm die Beeren nicht geschmeckt haben – wahrscheinlich die spanische Variante – und er deshalb nur eine aß. □ □

Die Früchte

Zumeist werden die Früchte zu Schnaps, Likör oder Marmelade verarbeitet. Sie enthalten viel Pektin und Vitamin C, was ja sehr günstig die Marmeladenproduktion ist. Allerdings enthalten sie auch kleine Kerne und die warzige Haut löst sich beim Kochen nicht ganz auf, sodass man sie besser durch ein Sieb streicht (was wiederum mehr Arbeit macht ;-)).

Medizinisch wurden die Blätter und die Rinde schon seit altersher wegen ihrer antiseptischen und adstringierenden Eigenschaften vor allem bei Magenleiden,

Durchfall und äußerlich bei schlecht heilenden oder eitrigen Wunden eingesetzt. Und da sie ebenfalls harntreibend wirken, wurden sie bei Blasenentzündungen und Nierenleiden genommen.



Die wirksamen Inhaltsstoffe sind Tannine und das Glykosid Arbutin. Dessen Abbauprodukte im Urin haben eine desinfizierende Wirkung und hemmen das Wachstum von Bakterien in Harnleiter, Blase und Harnröhre.

Aufgrund des hohen Tanningehaltes wurden die Blätter und Rinden früher auch in der Gerberei verwendet. Auch die Rinde des kretischen Erdbeerbaumes unterscheidet sich übriges von den aus dem westlichen Mittelmeerraum. Sie ist hier auf Kreta rötlich, dort soll sie hellgrau sein.

Ich habe nun also mit Raki einen Likör angesetzt und aus 1 1/2 kg Marmelade gekocht.

Da mir die Beeren allein zu säuerlich langweilig schmeckten, ist nun eine leckere Baumerdbeeren-Rotwein Marmelade entstanden, gewürzt mit Zimt, Vanille und Nelken.

Kali Orexi – Guten Appetit!

Olivenblätterttee!

Es handelt sich um ein echtes „für-und-gegen-alles“ geeignetes Getränk, das noch dazu sehr preiswert herzustellen ist und vor allem lecker schmeckt!

Tee aus Olivenblättern.

Wie's geht?



Einfach von Wildolivenbäumen ein paar Äste abschneiden – das tut auch dem Baum gut, der somit wieder etwas mehr Luft bekommt.

Diese Äste 10-14 Tage trocknen und dann die Blätter abzupfen. Ist ein bisschen Arbeit, lässt sich aber auch ganz nebenbei bei einem netten Plausch abends auf der Terrasse wunderbar erledigen.

Die getrockneten Blätter dann zerbröseln, sei es im Mörser oder – für die Faulen, wie die Verfasserin des Artikels – im elektrischen Häcksler. Jedenfalls zerkleinern, damit die wundervollen Wirkstoffe und Substanzen der Olivenblätter auch freien Weg nach draußen haben!

Dann eine „Handvoll“ der gehäckselten Blätter in einen Topf mit Wasser geben – die Wasseroberfläche sollte gut bedeckt sein, aber keine Angst vor Über- oder Unterdosierung, das passt schon irgendwie.

Jedenfalls braucht man überraschend wenig, um ein mehr als akzeptables Ergebnis zu erzielen! Dann aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Abseihen und – zack – fertig.



Warm (im Winter) genauso lecker wie kalt (im Sommer) – wir trinken ihn am Liebsten schön geeist und vorher mit Zucker, Honig oder (Schande auf unsere Häupter!) Süßstoff versetzt.

Lecker sind auch die verschiedensten Fruchtsaft-Beigaben (Apfel, Orange, Zitrone, Pfirsich oder gar Ingwer!) – aber auch pur schmeckt der Tee superlecker. Und gar nicht bitter!

Auf Kreta wird dieser Tee auch Frappelia genannt.

Achtung Werbung: Olivenblätterttee gibt es jetzt bei uns im Shop auf www.radio-kreta.de.

11 Fragen an.... Manfred Ertel.

Manfred Ertel (* [1950 in Hamburg](#)) war langjähriger politischer Journalist des Nachrichtenmagazins Der Spiegel und Aufsichtsratsvorsitzender des [Hamburger SV](#). Aktuell ist er Buchautor, Referent und politischer Berater.

Ein Hamburger und HSV-Fan: Manfred Ertel.

Zum Buch „Der Foulspieler“: Du wirst es vielleicht schon gemerkt haben, aber obwohl es ein „Hamburg-Krimi“ ist, spielen große Teile auf Kreta und in Athen.

Hauptfiguren sind die Hamburger Staatsanwältin Eleni Kamenis und Kriminalhauptkommissar Giannis Kostapoulos, ein in Hamburg geborener Sohn griechischer Diplomaten. Kostapoulos entscheidet sich im Zuge der europäischen Unterstützung während der Finanzkrise als eine Art „Aufbauhelfer“ zeitlich befristet nach Griechenland zu gehen und landet in Mires aus Kreta.



Manfred in und aus Hamburg.

Hier wird er auf Umwegen mit einem korrupten Schiedsrichter konfrontiert, der in Deutschland Fußballspiele manipuliert hat und auf Kreta durch Verkettung unglücklicher Umstände in einen Unfall verwickelt wird und Fahrerflucht begeht – und so die Ermittler auf seine Spur bringt.

Kostapoulos arbeitet später auch im Auftrag von Europol mit der Athener Staatsanwaltschaft zusammen....

Natürlich hat der fiktive Krimi vor sehr realem Hintergrund sehr viel mit meiner persönlichen Vita zu tun und mit meinem Recherchen. Auch und gerade deswegen würde mich Euer Lese-Festival und die Teilnahme daran so sehr reizen.

Das Interview

Wenn Du nur 5 Worte hast, um dich selbst zu beschreiben. Was würdest du sagen?

In Substantiven: Vater, Opa, Ehemann, Autor, Fußballfan;

In Adjektiven: Treu, loyal, integer, ungeduldig, kämpferisch.

Wann, warum und wie hast du Kreta für dich entdeckt?

Das erste Mal als blutjunger Mensch, als Bali Beach an der Nordküste noch eine völlig verschlafene Bucht zum Nacktbaden und Agia Galini im Süden ein Geheimtipp waren. Richtig lieb gewonnen in den Neunzigern, nachdem ich Kalamaki und Komos Beach auf der Suche nach Ruhe und Natur entdeckt hatte.

Seitdem bin ich praktisch jedes Jahr mindestens einmal hier.

Was schätzt du am meisten am Urlaub hier?

Die Natur, das Meer, die Gelassenheit des Alltags und die Tavernen mit der wiederentdeckten kretischen Küche und den frischen Fischen. Und natürlich die neuen und hervorragenden kretischen Weine.

Was vermisst du am Meisten im Vergleich zum Leben zu Hause?

Nichts. Kalamaki ist für mich Ergänzung zum Hamburger Alltag, Ausgleich zum normalen deutschen Wochenstress und die Möglichkeit, Sonne und Energie zu tanken. Manchmal fehlt der Fußball ein bisschen.

Wie nimmst du als XENOS-als Fremder und Gast die Menschen hier wahr?

Vor allem als überaus gastfreundlich, so dass ich mich ganz wenig als „Xenos“ fühle. Da ich als Journalist die Finanz- und Wirtschaftskrise in Griechenland sehr genau verfolgt, kennengelernt und beschrieben habe, sehe ich natürlich auch, welche gesellschaftlichen Folgen und Verwerfungen die Krise für die Menschen bis nach Kreta bringen. Sicher weniger als in Athen oder Thessaloniki, aber immer noch viel zu viele.

Womit sind deine Tage ausgefüllt, was treibt dich um?

Privat sind es meine beiden kleinen Enkel und meine berufliche Leidenschaft – das Schreiben. Auf Kreta sind es die Muße und der Müßiggang: In der Natur sitzen, aufs Meer schauen, schwimmen, lesen, und Abends in der Taverne sitzen, Freunde treffen.

Was schätzt Du am meisten an Deinen griechischen Gastgebern ?

Die Gastfreundschaft und ungezwungene Herzlichkeit und Gelassenheit, die

Lebenskunst, die wir Deutschen gern Savoir-vivre nennen, auch wenn die Franzosen darunter etwas anderes verstehen.

Welches ist dein Lieblingsstrand und deine Lieblingstaverne hier in der Gegend und warum?

Liebingsstrand ist eindeutig der Komos Beach – ein herrliches Stück geschützter Natur zwischen Timbaki und Matala an der Südküste. Lieblingstavernen gibt es gleich drei: Taverna Avra in Kalamaki für kretische Ofen-Gerichte, „Sactouris und Sofia“ in Sivas für tolle und vielfältige Vorspeisen und „Mysticle View“ auf der Steilküste zwischen Pitsidia und Matala für besonders frischen Fisch.

Wir haben jedes Mal wieder Mühe, während unseres Aufenthaltes die unterschiedlichen Vorzüge aller drei ausreichend wahrzunehmen.

Wovon möchtest du, dass es sich in Paleochora/auf Kreta nie ändert?

Kann ich leider nicht beantworten, da ich viel gutes und interessantes über Paleochora gehört habe, ich es aber leider nicht fertig bringe, mich von meinen Lieblingsplätzen auf Kreta abzuwenden...

Und was sollte sich hier unbedingt ändern?

— —

Was wünschst du dir für die Zukunft Griechenlands im Allgemeinen und Kreta im Besonderen?

Ich wünsche Griechenland und vor allem den Griechen, dass sie die Folgen der Finanzkrise endlich und nachhaltig überwinden.

Das wird auf absehbare Zeit nicht ohne europäische Hilfe gehen, die mehr als bisher den Menschen, ihrem Lebensstandard und ihrer sozialen Sicherheit zugute kommen muss, zum Beispiel durch Investitionen in neue und zukunftssichere Arbeitsplätze.

Dazu gehört aber auch bessere Governance durch Steuergerechtigkeit, größere Rechtsstaatlichkeit, Bekämpfung von Filz und Korruption sowie ausgeprägterer zivilgesellschaftlicher Gemeinsinn.

Von Nichts kommt nichts.

Für Kreta erhoffe ich mich eine etwas bessere Erreichbarkeit für Reisende, eine leichte Ausweitung der touristischen Saison – ohne auch in Zukunft den fatalen Fehlern des Massen- und All-inclusive-Tourismus zu verfallen.



Manfred Ertel auf unserem Lesefestival 2019 in Paleochora.

Glaube und Aberglaube in Griechenland: „Der böse Blick“.

Von Melitta Kessaris.

In Griechenland glaubt man daran, dass „der böse Blick“ (to matí) ein Fluch ist, der absolut negative Intentionen birgt. Jegliches negative Gefühl kann diesen „bösen-Blick-Fluch“ auslösen, z.B. Wut oder sogar Eifersucht.

Dieser Fluch kann – je nach Stärke des (Aber-) Glaubens – der Zielperson jede Menge Ärger machen. Und der kann von einfachen Kopfschmerzen bis zu einer ganzen, gerne auch mal länger andauernden Pechsträhne reichen.



Foto: Manos Dermizakis aus Ierapetra.

Der böse Blick in der Antike.

Der (Aber-) Glaube an den „bösen Blick“ geht auf die griechische Antike zurück, während der die griechische Zivilisation sich auf ihrem intellektuellen Höhepunkt erreichte. Ein in der damaligen Literatur oft behandeltes Thema war bereits damals die Vermutung bzw. der Glaube, dass die Augen eine Quelle tödlicher Strahlen seien, die Verderben über andere bringen könnten.

Plutarch, der große antike Schreiber, ist nur einer der „prominenten“ Vertreter dieser These, die mit den Eroberungszügen Alexanders des Großen weite Verbreitung im Rest der damals bekannten Welt fand. Heutzutage kommt es darauf an, mit wem man spricht – manche Menschen glauben nicht, dass nicht nur negative Gedanken und Gefühle einen „Fluch“ über andere bringe, sondern auch so einfache Gefühlsäußerungen wie z.B. die Bewunderung eines Neugeborenen.

In manchen Regionen Griechenlands glaubt man auch, dass Menschen mit blauen oder grünen Augen besonders befähigt sind, den Fluch auf andere zu übertragen. Und da man Gleiches am besten mit Gleichem vergelten kann, ist der hinlänglich bekannte fluchabweisende Talisman meist ein blaues Auge. Einzeln, an Ketten, als Schlüsselanhänger, gar als (Ohr-)Ringe oder sonstige Schmuckstücke.

Einer neuesten Umfrage zufolge glauben 66% aller Griechen an den bösen Blick.



Das Mati.

Aber da man sich ja nur ungern auf eine Sache verlässt, wird bei der Abwendung von Flüchen auch gerne mal doppelt gemoppelt oder dreifach getrippelt: Manche Leute rezitieren spezielle Verse, deren Inhalt oft streng geheim innerhalb eines Familienkreises gehalten wird.

Andere fluchabweisende Taktiken sind das Spucken (das wird oft bei Neugeborenen gemacht) oder das Salz-über-die-Schulter-werfen (also am Besten immer ein Tütchen Salz am Mann bzw. der Frau haben...!)

Aber wie findet man nun heraus, ob jemand mit einem Fluch belegt ist? Nun, dazu wird eine spezielle Abfolge von Ritualen bemüht, die u.a. darin besteht, dass ein gewisser Beschwörungsspruch drei mal rezitiert wird.

Sollte die „verdächtige“ Person dem „bösen Blick“ verfallen sein, fangen beide Parteien daraufhin gleichzeitig an zu gähnen. Es gibt aber noch weitere Rituale, die nach Familie, Region und der Situation, in der der „böse Blick“ aufgetreten ist, differieren können.



Von links: Melitta, Suse und Edit auf dem Lesefestival 2017 in Paleochoira.

Also besser vorbeugen und immer einen Talisman dabei haben!

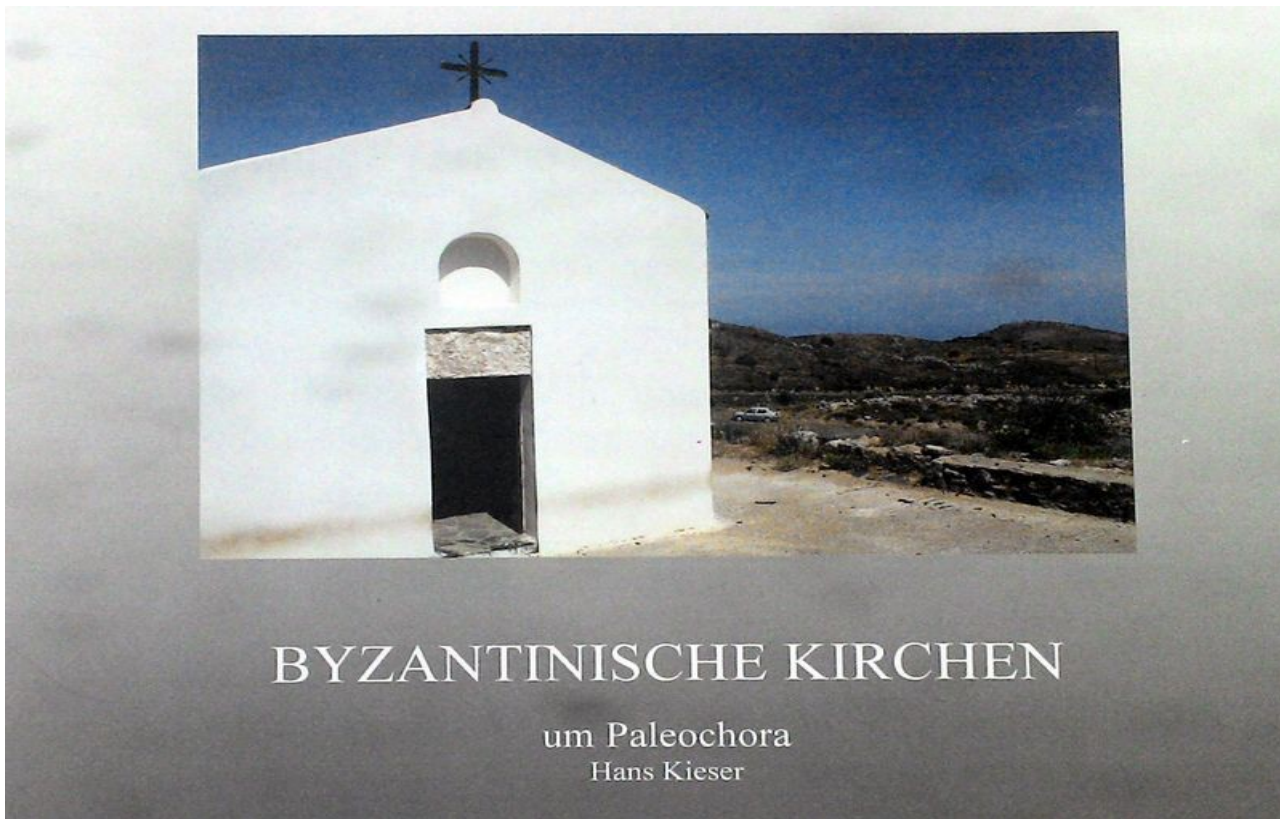
**Gegen den „bösen Blick“ gibt es aber auch wissenschaftliche Methoden, wie auf's
Köstlichste von unserer lieben Melitta Kessaridis (Ihr Buch: "Chaos ist ein
griechisches Wort") beschrieben!**

**Kleiner Tipp: Das Buch "Chaos ist ein griechisches Wort" sowie auch weitere
"griechische Bücher" von Melitta findet man bei Amazon.**



Buchtipp: „Byzantinische Kirchen um Paleochora“, von Hans Kieser.

Einige von Euch haben sich bei der Lektüre von Pit's Erzählung: „**Es geht nur gemeinsam**“ sicherlich gefragt, wer denn die kulturhistorisch interessierten und sozial engagierten Marianne und Hans sind. Und wir haben die Antwort darauf – inclusive einem ganz speziellen Buchtipp:



Marianne und Hans kommen seit ca. 40 Jahren regelmäßig und mehrfach im Jahr nach Paleochora und sind fasziniert von der Insel (speziell vom Südwesten), ihren Bewohnern und natürlich von den kulturellen Kleinoden – sie haben sich auf die byzantinischen Kirchen spezialisiert.

Und daraus ist auch das Buch „**Byzantinische Kirchen um Paleochora**“ entstanden, das es – ganz neu! – mittlerweile in der 3. Auflage gibt und das sich vor allem durch wundervolle Fotografien besagter byzantinischer Kirchen und ihren Fresken auszeichnet.

Dazu gibt es natürlich jeweils die dazugehörigen Erklärungen und Beschreibungen, die sich durch viel Liebe zum Detail auszeichnen. Es gibt dieses Buch jetzt sogar in

einer griechischen Version.

Das Buch kann nicht gekauft werden, sondern wird gegen eine Spende abgegeben. Die Spenden kommen einem in Paleochora selbstorganisierten Projekt der ambulanten Altenpflege zugute: Frauen aus Paleochora sorgen ehrenamtlich für alleinlebende alte Menschen in den umliegenden Bergdörfern.

„Byzantinische Kirchen um Paleochora“ ist ein „Muss“ für alle Liebhaber südwestkretischer klerikaler Kleinode!



Das Buch ist erhältlich im Buchladen von Paleochora.

Unbekanntes Kreta: Was sind eigentlich Tsounaten?

Olivensorten

Auf Kreta ist die Koroneiki-Olive mit nahezu 90% die am meisten anzutreffende Ölbaum-Art. In einigen regionalen Bezirken findet man zudem seltene Sorten wie z.B. die Tsounati im Bezirk Chania, Thrumbolia in Rethymno und die Chondolia in Heraklion.



Olivenernte in Sarakina.

Der Ertrag eines Ölbaumes variiert

Der Ertrag eines Koroneiki-Olivenbaumes beträgt 40-60 kg. Bei den Tsounati-Olivenbäumen, die allesamt 500 Jahre und älter und im Schnitt 10m hoch sind, liegt der Ertrag bei bis zu 110kg je Baum. Zur Herstellung von 1 Liter Olivenöl benötigt man ca. 5kg Oliven. Leider tragen die Tsounaten nur alle zwei Jahre Früchte. Die Ernte der Tsounaten ist deutlich aufwendiger, weil sie in höheren Regionen stehen und der Abtransport mit Säcken über steile Trampelpfade sehr beschwerlich ist.

Hier im Südwesten von Kreta findet man zum Großteil sehr alte Olivenbäume, die zum Teil über 1.000 Jahre alt sind – oder sogar älter. Diese Sorte nennt man „Tsounaten“.

Sie kommen ausschließlich hier im Südwesten von Kreta vor und tragen, wie bereits erwähnt, nur alle zwei Jahre Früchte.

Da die Olivenblüte dieser Sorte von Ende April bis Anfang Mai stattfindet, der Baum zu dieser Zeit aber parallel auch noch Früchte trägt, legt er im anschließenden Jahr eine kleine Erholungspause ein, um dann im übernächsten Jahr wieder mit einer tollen Ernte aufzuwarten. Somit findet keine Ausbeutung des Baumes statt, er behält seinen natürlichen Rhythmus bei – und das merkt und schmeckt man in

seinen Früchten.



Olivenernte: Alle helfen mit.

Oliven der Sorte „Tsounati“ haben eine andere Art der Produktion und Ernte

Die Tsounati Olive ist die „Edle“ unter den Oliven. Um die Oliven zu ernten, sind die üblichen Erntetechniken (Schlagen des Baumes) nicht anwendbar, weil der Baum verletzt werden könnte. So wartet man auf die Reifung der Frucht. Dann beginnt der Baum seine Früchte langsam zu werfen und sie werden eingesammelt. Aus diesem Grund dauert die Ernte 6-7 Monate. Von Anfang November bis Ende Mai.

Olivenöl-Produktion auf Kreta in Zahlen

Die gesamte Jahresproduktion auf Kreta dürfte über 100.000 Tonnen betragen. Die Gesamtanzahl der Olivenbäume wird auf über 30 Mio. Stück geschätzt. Wer mal auf Kreta war und die Region Südwestkreta besucht hat, in der Baum an Baum steht, kann sich vorstellen, dass diese unglaublich hohe Anzahl Realität sein könnte. Das Zählen der Olivenbäume auf Kreta dürfte eine Lebensaufgabe sein.

Die Bedingungen Westkretas bezüglich idealer Böden und extremer Sonneneinstrahlung sind für die Olivenbäume perfekt. Auf dem Land ist kaum eine kretische Familie anzutreffen, die sich nicht mit dem Olivenbaum beschäftigt.



Lecker: Oliven von Kreta.

Mezedes: Gebratene Oliven.

Gebratene Oliven sind eine nahrhafte Vorspeise, die man im Sommer auf Kreta probieren sollte.

Gebratene Tomaten mit Rosmarin und Oliven sind wirklich eine schmackhafte und bunte Vorspeise. Es passt perfekt zu Ouzo im Schatten der Sommersonne Kretas.

Oder auch zu Raki, dem kretischen Nationalgetränk.

Die Zutaten für gebratene Oliven sind einfach:

- 2 EL Oliven, entkernt
- 1 TL Tomatenmark
- 1/2 TL Rosmarin und etwas frisch gemahlener Pfeffer

- 1 Tasse Olivenöl

Wie es gemacht wird:

Die Oliven mindestens 12 Stunden lang in reichlich kaltem Wasser einweichen. Danach abspülen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

In einer großen, tiefen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Oliven bei starker Hitze 4-5 Minuten braten. Tomatenmark in einer halben Tasse warmem Wasser auflösen, in die Pfanne geben und umrühren. Rosmarin dazugeben, pfeffern und weitere 3-4 Minuten köcheln lassen.

Serviere die Oliven heiß, lauwarm oder auch kalt. Alles reine Geschmacksache.

Ein kleiner Tipp zum Schluss: Zu diesem Rezept passt am besten ein selbstgebackenes Brot und Raki.

Rebellen auf Kreta – Kennen Sie Geórgios Tzobanákis und Spíros Blazákis?

Von Egbert Scheunemann.

Beim folgenden Artikel handelt es sich um den Vorabdruck eines zu diesem Zwecke stark überarbeiteten Kapitels meines erschienenen Buches:

KRETA. Eine Reise durch seine Landschaften, Geschichte und Sprache.

Ein Buch über Freundschaft und wundersame Wege des Denkens.

Und eine Liebeserklärung.

Rebellen auf Kreta

Die wohl spektakulärste Aktion des griechischen Widerstands gegen die gewalttätige Diktatur der Obristen, die Besetzung des Athener Polytechnikums, der technischen Hochschule der Hauptstadt, durch protestierende Studenten ab dem 14. November 1973, wurde von der faschistischen Junta am 17. November 1973 brutal niedergeprügelt und zusammengeschossen. Es gab 22 Tote.

Der 17. November wurde nach dem Ende der Diktatur zum nationalen Gedenktag erhoben.

Der Komponist der Musik zu dem beeindruckenden Film von Costa-Gavras wurde später der wohl berühmteste Gefangene von Oropós: Míkis Theodorákis (*1925).

Seine Biographie ist ebenso bedrückend wie beeindruckend.

Mikis Theodorakis

Theodorákis kämpfte schon als Jugendlicher in der Griechischen Volksbefreiungsarmee ΕΛΑΣ (Εθνικός Λαϊκός Απ-ελευθερωτικός Στρατός) gegen die italienisch-deutsch-bulgarische faschistische Besetzung Griechenlands (1941-1944) – und wurde als Achtzehnjähriger erstmals inhaftiert und gefoltert.

In der Zeit des griechischen Bürgerkriegs 1946-1949 kämpfte er als Gegner des royalistischen Regimes auf der Seite der Kommunisten – und wurde 1947 inhaftiert, zunächst auf die Insel Ikaría in der östlichen Ägäis verbannt, danach auf die westlichste Kykladeninsel Makrónisos verschleppt und schweren Folterungen ausgesetzt.

Als er aus der Haft entlassen wurde, war er dem Tode nahe.

In seinem Elternhaus auf Kreta erholte er sich nur langsam und mühsam von den furchtbaren Misshandlungen.

Nach dem Militärputsch der rechten Obristen am 21. April 1967 schließlich kämpfte Theodorákis als Gründer der Widerstandsorganisation Patriotische Front (ΠΜ – Πατριωτικό Μέτωπο) im Untergrund gegen die Diktatur – und wurde im August 1967 verhaftet, gefoltert und ins Konzentrationslager Oropós deportiert.

Hier erkrankte er schwer an Tuberkulose, der er fast erlag.

Die bekanntesten Köpfe der internationalen Solidaritätsbewegung, die sich für seine Befreiung einsetzte, waren Dimitri Schostakowitsch, Leonard Bernstein, Harry Belafonte, Arthur Miller, Laurence Olivier oder Yves Montand (der die Rolle des Grigóris Lambrákis spielte).

1997 zusammengestellt anlässlich des 30. Jahrestages des Putsches von der Athener Tageszeitung Ελευθεροτυπία – die Freie Presse. 2 Zahlen, Daten, Fakten, Monat für Monat und Jahr für Jahr verzeichnet.



Eine der anrührendsten und wohl auch skurrilsten, gleichwohl aber wahren Episoden aus dem griechischen Widerstand gegen die faschistische Militärjunta ist wohl jene um die beiden kretischen Freiheitskämpfer Giórgos Tzobanákis und Spíros Blazákis.

91

Freiheitskämpfer auf Kreta

1946-1949 unterstützten der Westen und speziell die USA die rechtsgerichteten griechischen Monarchisten, griffen, neben vielen anderen kretischen Freiheitskämpfern, auch Geórgios Tzobanákis und Spíros Blazákis wieder zu den Waffen – auch und gerade gegen Institutionen der NATO und USA. Man muss sich dabei einige Zusammenhänge kurz in Erinnerung rufen:

Die rechten Putschisten um Geórgios Papadópulos vollzogen ihren Staatsstreich nach einem geheimen NATO-Plan, Prometheus genannt, der für Fälle einer ‚kommunistischen Bedrohung‘ welcher Länder auch immer ausgearbeitet vorlag:

Die Welt war mitten im Kalten Krieg. Die Kuba-Krise 1962 war noch in lebhafter Erinnerung. In Portugal und Spanien herrschten rechte Diktaturen mit Unterstützung der USA – wie bald in Chile, Argentinien und fast ganz Südamerika. Und der Vietnamkrieg steuerte auf seinen ersten Höhepunkt zu.

Dem geheimen Generalplan der US-dominierten NATO gegen ‚kommunistische Infiltration‘, besser: zur Errichtung rechter Diktaturen den Namen Prometheus zu geben, war also nackter Zynismus: Prometheus brachte der Menschheit das Feuer von den Göttern – und damit, sinngemäß, das Licht der Vernunft.

Die gleichnamige NATO-Strategie brachte ihren Opfern auch eine Art von Feuer – das aus Gewehrläufen. Dieser Namensmissbrauch musste bei den Griechen besonders bitter aufstoßen – war doch Prometheus, Freund und Kulturstifter der Menschen, der für den Diebstahl des Feuers bitter büßen musste, quasi einer der ihren: Vertreter ihres Götterhimmels.

Widerstand auf Kreta

So erklärt sich also, warum Geórgios Tzobanákis und Spíros Blazákis ihren Widerstand auch und vor allem gegen Institutionen und Einrichtungen des westlichen Militärbündnisses richteten:

Sie kappten Strommasten, um die Stromversorgung des NATO Raketenstützpunktes auf Akrotíri, der kleinen Halbinsel vor der nordwestlich gelegenen kretischen Stadt Chaniá, zu unterbrechen, und versuchten auch einen Sprengstoffanschlag auf die Basis.

Der scheiterte aber – und Tzobanákis musste flüchten. Dabei durchschwamm er

mal eben bei Nacht die Bucht von Soúda zwischen Akrotíri und dem südöstlich gegenüber liegenden Kap Drapanó – fast zwanzig Kilometer entfernt. Als Tzobanákis die Lage schon am folgenden Tage auch dort zu brenzlich wurde, schwamm in der folgenden Nacht einfach wieder zurück.



Freiheit oder Tod

So machen das die Kreter, wenn's um die Freiheit geht. Ελευθερία ή Θάνατος! Freiheit oder Tod! Geórgios Tzobanákis und Spíros Blazákis wurden von da an bis zum Ende der Diktatur 1974 von den Häschern der Junta über ganz Kreta gejagt, von Polizisten und Soldaten, mit Hunden und Hubschraubern.

Sie versteckten sich in Höhlen und ernährten sich von Gras oder Wildfrüchten, wenn Unterstützung durch wenige zuverlässige Freunde zu gefährlich erschien. Schusswunden behandelten sie mit Urin oder Zitronensaft.

Für ihre Ergreifung wurde die für damalige Zeiten und für kretische Verhältnisse astronomisch hohe Summe von 400.000 DM ausgesetzt.

Erst als der nach dem Ende der Diktatur erste frei gewählte griechische Ministerpräsident Konstantin Karamanlis eine Amnestie für alle Widerstandskämpfer verkündete, beendeten Geórgios Tzobanákis und Spíros Blazákis ihren Freiheitskampf – **nach 33 Jahren**. In Athen wurde ihnen von Tausenden von Menschen ein triumphaler Empfang bereitet.

Aber den Trubel der riesigen Metropole hielten sie nicht lange aus. So hört, waren ihnen – nach über drei Jahrzehnten fast ununterbrochen im Freien – in der Hauptstadt Griechenlands die Tavernen zu verqualmt, die Luft insgesamt zu verpestet und das Wasser zu sehr gechlort.

Das könnte, dachten sie sich wohl, die revolutionäre Widerstandskraft schwächen oder gar die Schwimmleistung beeinträchtigen.



Ein kleiner “Palikari” bei der Parade in Paleochora.

Aus dem Kochstudio: Tsigariastó.

Heute wollen wir Euch mal wieder ein Gericht präsentieren, das es in dieser Form – genau wie Kalitsounia (mit Wildgemüse, Minze und/oder Käse gefüllte Blätterteigtaschen) auch – wohl nur hier in der (süd-) westlichen „Ecke“ Kretas gibt.

Jedenfalls haben wir davon bei unseren früheren Stationen im Südosten und dem „mittleren“ Süden der Insel noch nie auch nur gelesen.

Die Rede bzw. Schreibe ist von **Tsigariastó** (Τσιγαριαστό), das man wahlweise mit Milchlamm oder Zicklein zubereitet – dann wird das Ganze nämlich ganz besonders zart, und das ist das A und O bei diesem Gericht.



Auch lecker: Ziege am Spieß.

Dann hier nun erst mal in altbewährter Manier die doch recht überschaubare Zutatenliste:

- 1 kg Milchlamm (αρνάκι γάλακτος) oder Zicklein (κατσικάκη) , ansatzweise vom motivierten Schlachter in fast mundgerechte Stücke atomisiert
- 2 große Zwiebeln
- etwas gutes, kretisches Olivenöl
- einen guten Schluck Weißwein (**oder auch zwei**)
- (grobes Meer-) Salz und frisch gemahlenen Pfeffer
- ggf. ein Lorbeerblatt.

Und auf geht's an die Zubereitung:

Die Fleischstücke unter fließendem Wasser gut abwaschen, kurz mit Küchenpapier abtupfen und gut salzen und pfeffern. In einem großen Kochtopf etwas Olivenöl erhitzen, die grobgehackten Zwiebeln dazugeben und goldgelb anschmurgeln.

Dann das Fleisch hinzugeben und mehrfach wenden, bis alle Stücke von allen Seiten gut angebraten sind.

Dann die Hitze verringern und das Lorbeerblatt und den Weisswein dazugeben und das Ganze bei niedriger Temperatur etwa 1 Stunde lang köcheln lassen. Dabei immer mal wieder in den Topf schauen, ob sich nicht etwa die gesamte Flüssigkeit verflüchtigt – das wäre nämlich extrem kontraproduktiv.

Sollte dem so sein, einfach mit Wasser, Brühe oder nochmal mit nem Schlückchen Wein Abhilfe schaffen – das Fleisch darf keinesfalls am Topfboden festschmurgeln!

Das Tsigariastó ist fertig, wenn das Fleisch butterweich ist – das merkt man meist daran, dass es sich ganz freiwillig von den Knochen ablöst. Zwischendurch mal probieren ist auch okay, nur sollte man dann vielleicht die fleischige Einsatzmenge etwas erhöhen um die Endproduktmenge gleich zu halten (so machen wir das im Kochstudio immer – ist ein guter Trick!)

Als Beilage zum Tsigariastó eignet sich Grünzeugs wie **Stamnagathi** oder auch **Vlita** ganz hervorragend – aber auch Kartoffeln, Reis, Nudeln oder unsere neuentdeckten **Kichererbsenkroketten** sind ne Wucht dazu!

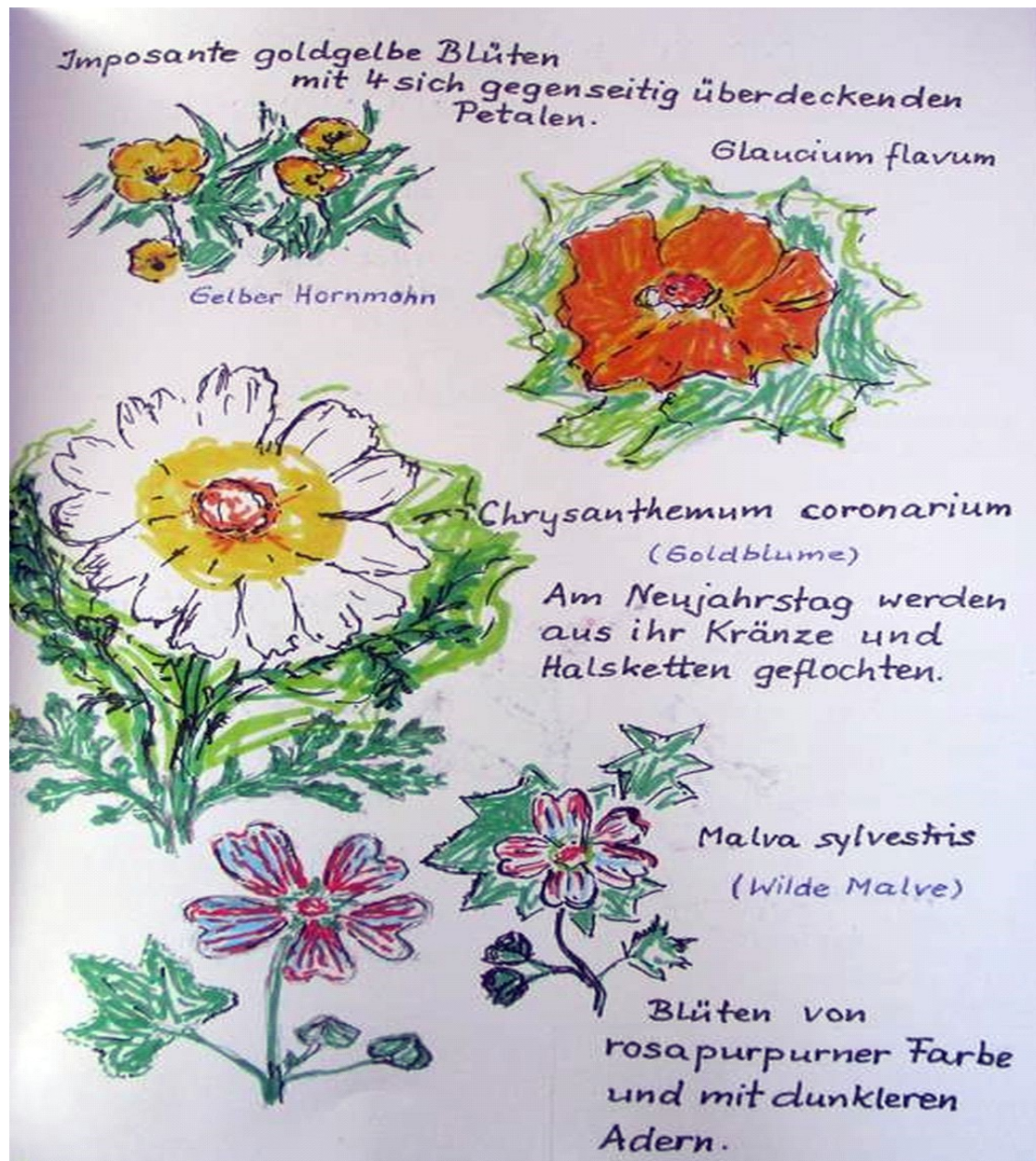
Radio Kreta wünscht guten Appetit!



Pit erzählt: „Dank an Paleochora“.

Dank an Paleochora und an Radio Kreta.

Oft sind es bestimmte Orte, die uns nach einer langen, kräftezehrenden Krankheit, Kraft und Lebensmut zurückgeben. Es ist dann, als ob sich eine leere Schale langsam, aber stetig, wieder mit vielen süßen Früchten füllt. Orte, an denen all das Belastende von einem abfällt, und der Geist, nun wieder frei, sich mit wunderbaren Erlebnissen anreichert.



Zeichnung von Pit Tönnemann.

Das ist eine tolle Aufbruchstimmung, und man spürt das Geschenk für einen neuen, aktiven, jungen Lebensabschnitt. Und wenn das im hohen Alter geschieht, dann ist es etwas ganz Besonderes.

Ich habe mit Paleochora einen solchen Ort kennengelernt.

Er war mein therapeutischer turn-around-point, ein Ort, von dem eine besondere Kraft ausgeht. Dort habe ich Menschen getroffen, die ähnlich wie ich empfinden und denen dieser malerisch gelegene Ort am libyschen Meer zu einem wichtigen Ankerpunkt in ihrem Leben geworden ist.

Was ist eigentlich das Besondere an diesem Ort Paleochora?

Ist es die einzigartige Lage, das gesunde Seeklima, die Freundlichkeit der Menschen, der morgendliche Blick auf die Bucht, das wunderschöne Farbenspiel der Berge in der Sonne und im Schatten, das sanfte Rauschen der Wellen, aber auch das Heulen des Windes in der Nacht, das erfrischende morgendliche Schwimmen und die Gymnastik im Sand, die langen Spaziergänge mit Matakis Suche am Strand, die stillen Orte für Meditation und Besinnung.



Ein Mati oder Matakis.

Die interessanten botanischen Exkursionen, der tägliche Gang um die Halbinsel, der Wechsel zwischen Sturm und Windstille auf beiden Seiten der Halbinsel, die gesunde kretische Küche, das heilende Klima im Frühjahr und im Herbst, die Treffen mit gleichgesinnten Menschen, die schön gewachsene Gemeinschaft in unserem kleinen Hotel, das tägliche Anwachsen an Lebensaktivität, das Entstehen von neuen Freundschaften, das Gefühl einer Verbundenheit mit Menschen unterschiedlicher Nationalität, eine stetig wachsende Solidarität?

Tatsächlich ist es von allem etwas.

Ich bin dankbar, noch einmal in einen besonderen neuen Lebensabschnitt eintauchen zu dürfen.

Aktiv zu sein im Alter, körperlich und geistig, das ist ein großes Geschenk, und, wenn es dann auch noch von bestimmten Orten gefördert wird, ist es schon etwas Außergewöhnliches. Daher mein Dank an Paleochora!

Schließlich aber das glückliche Zusammentreffen mit Susanne und Jörg von Radio Kreta. Voller Aktivität und Tatendrang hatte ich die Geschichte „**Europa beginnt von unten**“ geschrieben und war damit bei Jörg und Susanne auf großes Interesse gestoßen, sie gefiel ihnen und Jörg hat sie umgehend bei Radio Kreta veröffentlicht.

Darüber war ich sehr erfreut, die Lust zu weiterem Schreiben hatte mich erfasst.

Bis dato sind es elf Geschichten geworden. Natürlich ist es nicht bei den 11 Geschichten „Pit erzählt“ geblieben, und so habe ich inzwischen ein Buch über die „50 jährige Freundschaft“ mit meinem tschechischen Freund geschrieben, habe Tagebücher an meine Kinder und meinen Freund verschenkt, habe kurze Geschichten verfasst für den Deutschunterricht mit meinen syrischen Freunden, ein Bestimmungsbuch über die Frühblüher in und um Paleochora gezeichnet, und zu guter Letzt mit einem Freund ein Kinderbuch geschrieben, das ich diesmal für Susanne und Jörg als Geschenk mitgebracht habe.

Sie sind mitverantwortlich, dass ein solches Büchlein erscheinen konnte, denn meine Geschichten bei ihrem Radio Kreta waren die Initialzündung dafür, den Schreibstift als eins meiner zukünftig wichtigen Werkzeuge, neben meinen Malpinseln und Farben, weiterhin zu benutzen.

Daher mein Dank an Susanne und Jörg von Radio Kreta!

Ich freue mich auf ein Wiedersehen mit Paleochora und den Freunden.



Zeichnung von Pit Tönnemann.

Gortyn – Eine lange Geschichte – Von T.C. Esseaux.

Eine Anekdote aus einem kretischen Urlaub.

Von unserem Gastautor T. C. Esseaux (alias Prof Dr Dieter Otten)

„Heute ist die Messara-Ebene Kretas eine wenig entwickelte meist landwirtschaftlich geprägte Gegend. Ärmlich und etwas herunter gekommen. Nicht gerade das, was Touristen suchen würden. Aber das war nicht immer so.

Einst lag hier die Stadt Gortyn, eine berühmte hellenistische Stadtrepublik, die im Imperium Romanum Jahrhunderte lang sogar die vielbesuchte Hauptstadt Kretas und der römischen Provinz Cyrenaika (in Nordafrika) war. Hannibal suchte hier erfolgreich Schutz vor den Römern, Paulus gründete 69 hier eine der ältesten christlichen Gemeinden Europas.



Arabische Piraten haben sie 865 vernichtet und die Zeit hat die Stadt einfach untergehen lassen, bis nichts mehr von ihr blieb. Erst 1884 hat Federico Halbherr sie und ihr berühmtestes Relikt wieder entdeckt, jene großen Gesetzestafeln, auf denen das Gesetzbuch der Stadt geschrieben stand, öffentlich ausgestellt im Odeion, dem Theater. Ein erstaunliches Zeugnis liberaler antiker Gesetzgebung und zu Recht weltberühmt. Ein wahrhaft öffentliches Recht.

Gortyn im Süden Kretas

Das Grabungsfeld liegt an der Landstraße nach Ierapetra unweit, des Örtchens Mires. Ein schlecht gesichertes Ruinenfeld, ein Parkplatz davor und ein Häuschen für Eintrittskarten, Postkarten und immer die gleiche Antiken-Literatur. Im Sommer parken hier meist einige große Busse mit Touristen-Logo und Besuchern aus dem Norden der Insel, wo sich die neuen Metropolen und Tourismuszentren Kretas befinden; gelegentlich finden sich auch Mietwagen jener Individualreisenden, die an all den Sonnentagen allein über die Insel streifen.

Genau an einem dieser Sommertage mitten fuhren auch wir von Plakias kommend in die Messara-Ebene. Wir, das sind die Eltern, die vor ein paar Jahren zum ersten Mal mit Willys Griechenlandreisen, einer kleinen Backpacker Agentur aus dem Berliner Alternativmilieu nach Kreta gekommen waren und dann typischer Weise immer wieder gekommen sind, denn Kreta-Touristen sind, wie neulich ermittelt wurde, zu 80% Wiederholungstäter, weil die Insel wirklich schön ist, in ihrer Bruchstückhaftigkeit sehr lässig und weil es immer noch vergleichsweise billig ist. Damals sagten wir oft, für das, was anderswo 14 Tage kosten würden, machen wir auf Kreta 4 Wochen Urlaub mit Kindern.

Die Kinder sind zwei kleine Jungs, Tim, acht Jahre, und sein Bruder Cai, gerade drei Jahre alt. Außerdem hatten wir noch Tina, eine Freundin der Familie dabei, Jurastudentin aus Berlin, die im Examen stand und vor dem Finale noch ein wenig Urlaub genießen wollte. Unter Hinweis auf die vielen Vorzüge der Insel hatten wir sie für Kretas agitiert und dann unter unsere Fittiche genommen hatten.

Unser Ausflug galt zunächst einem Örtchen namens Timbaki, weil wir uns damals einen Spaß daraus machten, Orte aufzusuchen, die etwas mit Tim zu tun hatten. Tim – so wie unser ältester Sohn – und dann irgend ein Zusatz, eine Art Zuname, wie Tim-Baki oder auch Tim-Buktu.

Und wir riefen Tim schon lange nicht mehr mit seinem Namen, sondern gaben ihm immer neue Spitznamen wie Buktu oder Baki – je nach den »Tim«-Städten, die wir gut fanden.

Aber das war nicht das einzige Motiv. Ich wollte an diesem Tag auch das sagemumwobenen Gortyn sehen, das meine Phantasie mächtig beflügelt hatte.

Man stelle sich das vor: eine berühmte hellenistische Stadtrepublik und römische Provinzhauptstadt, vergleichbar vielleicht mit Mailand oder Köln, zu ihrer Zeit vielleicht noch wichtiger und berühmter, verschwindet einfach wie Atlantis und bleibt 1000 Jahre verschollen, um dann vor gut 100 Jahre von einem Tiroler Archäologen wiederentdeckt zu werden.



Gortyn.

Wir mieteten auf Kreta mit Vorliebe einen Kleinwagen Marke Twingo; jenes praktischen rundaugige Auto von Renault mit aufrollbarem Dachverdeck, mit dem man in der Hitze des Südens auch ohne Klimaanlage so wunderbar belüftet reisen konnte und deshalb ein bisschen langsamer fahren musste.

Solche damals schon nicht mehr ganz frischen Autos hatte ein privater Kleinst-Autovermieter, ein wirklich nettes kretisches Schlitzohr namens George, im Angebot, der sein Geld mit der Zweitverwertung von Mietautos großer Anbieter machte und pro Tag 18 DM nahm, was es uns wiederum erst ermöglichte, den

ganzen Urlaub über ein Auto zur Verfügung zu haben.

Im Twingo stets dabei war ein »Buggy«, eine besondere Art von Kinderwagen für etwas größere Kinder, die schon laufen können, aber dennoch kutschiert werden, damit sie nicht so müde werden und rumquengeln.

All so bestückt fuhren wir an diesem kretischen Sommertag früh morgens erst nach Timbaki, fotografierten Tim vor dem Ortsschild, tranken in einem französischen Supermarkt Limonade, stellten fest, dass es sonst nichts Weiteres über Timbaki zu berichten gebe, um dann twingo-langsam auf Gortyn zuzusteuern.

Tim und Cai hatten einen Heidenspaß, im Twingo ein Lied zu singen, das »Hü Twingo Hü-a-Hü, Hü Twingo Hü« hieß; eine moderne Variante des alten Liedes vom vollgeladenen Wagen, das wir Erwachsenen ebenso begeistert mitsangen.

Ausgrabungsstätten auf Kreta haben auf mich stets eine eigenartig mystische Ausstrahlung.

Sie haben etwas Erhabenes, anrührend und sind doch so einfach und still, ganz anders als andere griechische oder römische Stätten.

Vielleicht liegt es an ihrem archaischen Charakter, vielleicht an ihrer im Wortsinne sagenumwobenen Bedeutung, denn auch Gortyn findet schon Erwähnung in Homers Ilias.

Vielleicht liegt es auch am Klima, an der Erdstrahlung der kretischen Insel, von der viele überzeugt sind, oder an den Singzikaden, die offenbar an Ausgrabungsstätten besonders stark aktiv zu sein scheinen und deren Zirpen aus Gründen, die wir nie erfassen werden, unerwartet zu einem regelrechten Zikaden-Sturm-Gebrüll anschwellen kann, so laut, dass man selbst erschrocken verstummt.



Die Ausgrabungsstätte Gortyn.

Die Ausgrabungsstätte selbst ist äußerst karg. Die phantastischen Zeugen der Vergangenheit, zum Teil von außergewöhnlicher Qualität, ruhen stumm und unaufgeregt in einem Geflecht von Wegen. Erläutert wird nichts. Wahrscheinlich hat sich seit Halbherr niemand mehr um die Geschichte der Stadt Gortyn und ihrer Kultur gekümmert.

Wir sind schließlich auf Kreta, wo man sich wenig um die Geschichte der Insel kümmert, nicht mal um Geld damit zu verdienen. Vielleicht ist es aber auch gerade diese schnöde Vernachlässigung, die den zitierten Reiz der kretischen Ausgrabungen ausmacht...

Wie auch immer, die Wege im Ausgrabungsfeld sind gut in Schuss. Zu gut vielleicht, wie sich gleich zeigen sollte. Wir wanderten tief beeindruckt durch die freigelegten Ruinen, mit Cai im unvermeidlichen Buggy, schließlich sollte sich das Kind nicht als Störfaktor erweisen.

Und so sitzt der Cai im Buggy während wir anderen, ihn fast vergessend, unsere Blicke durch die Ruinen schweifen lassend und ich mich einer ein wenig langatmig »studienrätlichen« Vorlesungen über die Tafeln von Gortyn nicht enthalten kann.

Den Cai scheint das am wenigsten beeindruckt zu haben. Offenbar aus Langeweile

verlässt er plötzlich den Buggy und läuft einfach los, gerade den Weg entlang. Doch nach wenigen Schritten stolpert er und stürzt auf sein Gesicht. Genauer auf die scharfen spitzen Schottersteine mit denen die Wege in der Ausgrabungsstätte frisch belegt worden waren.

Einer dieser Steine trifft Cais Kopf und versetzt ihm einen tiefen Schnitt direkt in der Augenbraue – etwa zwei Zentimeter lang. Er schreit auf, bleibt aber liegen. Alle drehen sich instinktiv zu ihm um, erkennen aber nicht seine Verwundung.

Mit drei Schritten bin ich bei ihm, dann sehe ich die heftig blutende Wunde und das Ausmaß der Verletzung.

Kein Zweifel. Er muss so schnell wie möglich behandelt werden. Ich nehme ihn auf den Arm und eile aus dem Ausgrabungsfeld heraus, durch den Eingang, wo griechische Frauen, die dort beschäftigt sind, sofort laut aufschreiben und wehklagen. Direkt auf den nächsten Mercedes Touristen Bus zu.

Ich fordere den Busfahrer auf, mir sein Verbandszeug zugeben, doch der bestreitet, Verbandszeug zu haben. Ich sage ihm ungeduldig, dass sich unter seinen Fahrersitz ein Verbandskasten befindet, was er erneut bestreitet.

Erst als ich ihm bedeute, ich wolle selber nachschauen macht er sich die Mühe, um zu seiner eigenen Verwunderung einen Verbandskasten zu finden.

Gortyn im Süden Kretas.

Wir holen gemeinsam ein paar Kompressen aus dem Kasten und ich versorge Cais Wunde notdürftig, was ich während meines Zivildienstes als Rettungs-Sanitäter zur Genüge gelernt hatte. Die griechischen Frauen stehen wehklagend um uns im Halbkreis., doch das Wehklage hört auf, sobald die Wunde abgedeckt ist.

Den Cai, der sich nach dem ersten Aufschrei beim Hinfallen völlig ruhig, sogar ein wenig lethargisch verhalten hat, wieder auf dem Arm tragend frage ich in den Halbkreis nach der nächsten ärztlichen Versorgung und erfahre nach einigem Hin und Her, dass in Mires, wenige Kilometer von der Ausgrabung entfernt eine ambulante Polyklinik zu finden sei. Schneller haben wir den Twingo selten zuvor bestiegen. Tim neben mir und die beiden Frauen mit dem leicht schläfrigen, aber nicht jammernden Cai auf dem Schoß, hinten. In wenigen Minuten waren wir in Mires. Die Polyklinik lag tatsächlich direkt am Eingang des Örtchens.

Wir vier stürmten hinein und fanden mehrere Ärzte, die sofort einsatzbereit waren. Sie versorgen die Wunde, desinfizierten sie und deckten sie mit einer neuen Kompressen ab, unternahmen aber sonst nichts. Cai blieb ruhig. Jammerte nicht und schrie nicht herum. Sie konnten uns nicht weiter helfen, wurde mir auf mein Drängen beschieden.

Wir mussten mit dem Jungen ins Uniklinikum nach Heraklion. Sie seien besorgt über Cais apathisches Verhalten. Er müsse geröntgt werden. Vielleicht eine Gehirnerschütterung oder sonst etwas Gravierendes. Erschüttert waren wir, denn es machte sich ein gewisses Unbehagen bei uns breit darüber, warum die Wunde nicht genäht wurde, aber wir fügten uns der ärztlichen Anweisung. Heraklion ist von Mires etwa 70 km entfernt.

Schon bei besten Straßenverhältnissen muss man mit einer Stunde Fahrzeit rechnen, aber die Straßen auf Kreta sind nicht so. Mit zwei Stunden zu kalkulieren, sei realistisch, sagten die Ärzte. Bedenken hatten sie nicht. Nein, alles im grünen Bereich, sagten sie. Allein wir glaubten ihnen nicht so recht.

So begann sicher eine der hektischsten Autofahrten, an die ich mich erinnere. Wir tankten in Mires noch mal auf, versorgten uns mit Wasser und Proviant für Tim und dann jagte ich den kleinen Twingo mit Höchstgeschwindigkeit über die Kurven der Bergstraße nach Heraklion.

Kurve nach Kurven, immer wieder Dörfer mit Tempo 30 km/h, und dann nach etwa 40 km mit deutlich zu hoher Geschwindigkeit ein scharfes Bremsmanöver: eine mittelgroße Schafsherde mitten auf der Straße, langsam voran trotzend. Man braucht Nerven, wenn man in einer solchen Situation da durch will, denn die Tiere gehen offenbar um so mürrischer zu Seite, je schneller man vorbei will.

Eine kretische Spezialität, wie ich später erfuhr.

Ich war nach kurzer Zeit schon schweißgebadet. Die anderen auch. Aus dem Ausflugstag war inzwischen eine Hitzewelle von über 35° Celsius geworden. Im Herzen war uns eher kalt, hin und hergerissen zwischen Sorge um Cai und Sorge ums Weiterkommen bei diesem Himmelfahrts-Kommando. Der Cai schlief meist. Oder war es schon Ohnmacht? Die Sorge wuchs.

Meine Frau versuchte ihn immer wieder anzusprechen, er reagierte auch, aber sehr

lethargisch. Besorgnis erregend, fanden wir. Wir erreichten das Klinikum der neugegründeten Uni mit letzter Not, aber der Cai war nur lethargisch.

Heraklion

Und jetzt begann der zweite Akt dieses absurden Theaters. Den kleinen Cai auf dem Arm tragend kämpften wir uns durch die Aufnahmeprozedur. Meine Frau füllte die Formulare aus und ich durfte mit einer englisch sprechenden Krankenschwester in die Behandlungsräume gehen. Der dort anzutreffende Arzt, kaum um die 30, sprach kein Wort English, drehte mir den Rücken zu und redete nur über die Krankenschwester mit mir. Aus sein Geheiß wurde Cai am Kopf geröntgt, und ich musste mit, um ihn ruhig zu halten, auch wenn er nicht unruhig sondern weiter hin etwas lethargisch war.

So stand ich bei vier Aufnahmen daneben, ohne jede Bleischürze oder sonstigen Schutz vor der Strahlung. Es gab keine Schürzen. Dann warteten wir im kargen aber heißen Flur eine Stunde. Unternommen wurde gegen Cais Wunde immer noch nichts, nur die Kompresse durfte gewechselt werden. Schließlich erschien die Krankenschwester wie ein Orakel und bedeutete uns, dass es immer noch keine Behandlung geben können. Der Junge müsse erst in die Neurochirurgische Klinik. Auf meine Frage, wo die denn sei, sagte sie, die Neurochirurgische läge etwa eine halbe Stunde entfernt am anderen Ende der Stadt.

Inzwischen war mein Zorn gewaltig gestiegen und ich musste an mich halten, um nicht völlig auszurasen und auf das Personal loszugehen. Ich forderte statt dessen lautstark eine sofortige Behandlung der Wunde, aber ohne Erfolg. Schließlich nahm ich das unversorgte Kind erneut auf den Arm und ging wütend hinaus. Die anderen hatten das Klinikum schon vorher verlassen und meine Frau versuchte auf dem Parkplatz vergeblich darauf zu verweisen, dass es keine Zweck hätte, rumzubrüllen, die verstünden uns eh nicht.

Ich hatte tatsächlich auf Deutsch krakelt. Zurück im Auto beschlossen wir, dass es so nicht länger weitergehen könne. Ich würde die Operation jetzt selber durchführen, gleich am Strand oder auf einem Parkplatz.

Ganz egal. Zutrauen durfte ich mir das freilich schon, denn ich hatte als Rettungssanitäter oft Wunden unter freiem Himmel genäht.

Also steuerte ich die nächste Apotheke in Heraklion an und fragte nach sterilen Kompressen, Desinfektionsmittel, Nadel und Faden für eine Wundoperation. Die Apothekerin fragte mich verwundert, wofür ich diese Utensilien denn wohl benötigte und ich erklärte ihr warum, nicht ohne zu erzählen, welche Odysse wir schon erlebt hatten. Sie nickte verständnisvoll zustimmend, machte eine abfällige Bemerkung über das öffentliche Gesundheitswesen und fragte mich vorsichtig, ob ich einen Arzt zur Not auch bezahlen könnte. Einen »paid doctor«, wie sie sich auf Englisch ausdrückte.

Heraklion.

Alles würde ich zahlen, antwortete ich, wenn es nur einen Arzt gebe, der helfen würde. Sie nahm den Telefonhörer, wählte, sprach einige Worte auf Griechisch und reichte mir den Telefonhörer mit aufmunterndem Lächeln.

Am anderen Ende meldete sich in fehlerfreien Deutsch, aber griechischem Akzent eine warmer Bariton, erkundigte sich, was vorgefallen war und beschrieb mir den Weg zu seiner Praxis.

Er ermahnte mich, uns zu beeilen, denn die Wunde müsse baldigst behandelt werden, wenn es nicht schon zu spät sei. Ich erwähnte noch Cai Lethargie und der Bariton beruhigte mich, dass sei ganz normales Stressverhalten von Kindern.

Wie wir dann durch die Gassen von Heraklion gerast sind und nach wenigen Minuten die Adresse vom »paid doctor« fanden, kann ich beim besten Willen nicht sagen, aber wir taten es.



Heraklion und die Festung Koules.

Wir stürmten aus dem Twingo, hasteten eine kleine Treppe hoch und betraten durch die schon geöffnete Tür seine Praxis. Es sah aus wie bei einem typisch deutschen Allgemeinmediziner und leise Musik von Bach perlte durch die Praxis.

Alles klar, Bach beruhigt und fördert die Heilung, klinisch bewiesen, schoss mir durch den Klopff.

Der »paid doctor« erwies sich als »Mediziner aus Berlin«, wie er sich nannte, der lange als Assistenzarzt an der Charitée gearbeitet hatte.

Er griff gleich zu, legte den Cai auf den OP-Tisch und ließ mich assistieren.

Minuten später hatte er die OP-Nadel in der Pinzette und versuchte mit stark zitternder Hand den ersten Stich zusetzen. Ich wollte gerade vorschlagen, die Naht selber zu machen, als er mit einem Ruck den ersten Stich erledigt hatte.

Erneut zitterte er sich durch den zweiten Stich; den dritten setzte er problemlos. Danach blickte er verständnisvoll in meine misstrauischen Augen und sagte: Chirurgenkrankheit! Er versorgte die Wunde und gab Cai noch eine Tetanusspritze. Fertig.

Erleichtert und ermattet sank der Kleine an Muttis Brust und schlief ein. Wir aber tranken zusammen noch einen kretischen Berg-Tee mit dem Doktor, zahlten gegen Quittung 50 DM für die Behandlung und als ob das alles dem Doktor persönlich peinlich gewesen wäre, untersuchte er als Dreingabe noch den Tim, erklärte ihn für gesund, entdeckte aber bei Tina, unserer Begleitung, eine verschleppte Mittelohrentzündung.

Endlich fuhren wir gegen Abend noch 120 km erleichtert zu unserem Urlaubsdomizil zurück, nach Plakias. An diesem Abend kam uns das wahrlich so vor, als führen wir nach Hause, mit breit gestreckten Flügeln.

Und so zogen wir mit offenem Twingo-Dach heim, bei Nacht und Mondschein durch die opernhaft beeindruckende, bizarre, romantische und wilde Kourtoliaki-Schlucht.

Am Hafen von Heraklion

So endete aus Morgen und Abend ein ganzer Tag. Der Cai lief in den folgenden Tagen mit einem eindrucksvollen Wundverband herum und ich erinnerte mich, dass ich selbst in seinem Alter eine ähnlichen Unfall hatte.

Ich war mit vier Jahren vom Küchenstuhl auf den Schlüssel einer Küchenschranktür gestürzt.

Damals hatten Küchenschränke Türen, in denen kleine, scharfe Schlüssel zu stecken pflegten.

Heraklion 1950.



Die Wunde war zwei Zentimeter mitten in der Augenbraue. Gleiche Stelle, gleiches Alter, gleiche Verwundung und gleicher Schutzengel, der das Auge verschont hatte.

Was für eine Duplizität. Ich interpretiere diesen Umstand nicht, ich erwähne ich nur, weil er mir dabei immer wieder in den Sinn kommt.

Es ist ohnehin erstaunlich, wie oft und gründlich man die Selbstähnlichkeit der Schicksale übersieht und sie erst bei Ungewöhnlichem aufspürt.

Man braucht wohl ein unübersehbares Merkmal, wie die Wunde von Cai, um auf die Spur zu kommen.

Plötzlich trifft man auch andauernd auf Artverwandtes: lernten wir doch wenige Tage später eine junge deutsche Mutter mit einem ebenfalls frisch verwundeten Kind kennen.

Wir kamen über das Schicksal der Kinder schnell ins Gespräch und erfuhren, dass sie auf Kreta lebt, weil sie als IG Metall Funktionärin in Stuttgart einen kretischen Metallarbeiter kennen, lieben gelernt hat, ein Kind bekam und mit ihrem Mann

nach Kreta gegangen war, wo sie nun die Taverne und Pension seiner Eltern bei Frangokastello betrieben, der berühmten Kreuzfahrer-Festung an der kretischen Südküste.

Ach, wie konnte sie unsere Anekdote um weitere Aspekte ergänzen. Sie würde ohnehin bei der geringsten Krankheit ihres Kindes gleich den Flieger nach Stuttgart besteigen.

Das sei durchaus nicht hysterisch, versicherte sie und erzählte, noch vor wenigen Jahren, wenn sich Touristen in der Samaria-Schlucht schwer verletzt hätten, habe man nicht den Doktor sondern den Popen gerufen, wegen der letzten Ölung natürlich.

Einen Doktor gebe es rund herum ohnehin nicht. Auch heute noch nicht. Übrigens: In der Hektik des Unfalls haben wir Cais Buggy auf dem Ruinenfeld vergessen und stehen lassen! Und wenn die Kreter ihn nicht weggeräumt haben, dann steht er immer noch da.“

Danke, Dieter, für den netten Beitrag.



Buchtipp: Griechische Mythologie für Anfänger

Die Gesamtausgabe.

Hurra – da hat uns doch mal wieder ein Päckchen aus dem fernen Deutschland erreicht! In freudiger und nicht unwesentlich neugieriger Erwartung dessen, was sich uns da offenbaren sollte, rissen wir die Verpackung kurz und klein, nachdem wir eben gerade noch so aus dem Augenwinkel den Absender wahrgenommen haben:

Nicolas Fayé, Aachen.

Und bevor wir des Inhaltes des Päckchens ansichtig werden konnten, wussten wir schon, dass es mal wieder ein Buch sein würde! Wundervoll – die Spannung stieg!

Denn es handelte sich diesmal nur um ein kleines Büchlein, das allerdings als Gesamtausgabe die bisherige Reihe „**Griechische Mythologie für Anfänger**“ von besagtem Nicolas Fayé ersetzt.

Mit Geschichtsunterricht im Allgemeinen und griechischer Mythologie im Besonderen hat sicher jeder von uns so seine Erfahrungen gemacht. Die Einen waren einfach nur zu Tode gelangweilt, da der schulische Geschichtspädagoge sich im Unterricht auf das Herunterleiern von „ZDF“ – Zahlen, Daten, Fakten – beschränkte.

Andere kamen vielleicht ob der aussergewöhnlichen Fähigkeit eines Kollegen des vorgenannten Faktenreiters einfach nur mit spannendem Geschichtsunterricht, Hintergründen, Mythen und Meucheleyen in Kontakt und hatten so die Möglichkeit, sich das Reich der Historie und Mythologie aus Neugierde und „Spaß an der Freude“ zu erschliessen.

Die Liebe zur griechischen Mythologie

Nicolas Fayé scheint einer der Letzteren zu sein, oder vielleicht hat er auch erst lange nach seiner Schulzeit seine Liebe zur griechischen Mythologie entdeckt – das wird er uns hoffentlich bald mal persönlich in einer unserer Live Sendungen erzählen.

Wie dem auch sei – es ist ihm jedenfalls bravourös gelungen, selbst einen Geschichts- und Mythologiemuffel auf's Beste zu bekehren und noch dazu zu erheitern (Letzteres gibt bei uns immer Extrapunkte!).

Denn Nicolas schreibt wirklich herzerfrischend von der Seele weg, spickt Fakten und Mythen mit Parallelen aus unserer heutigen Welt und verliert doch nie den Faden – trotz all der unzählbaren Götter, Halb- und Viertelgötter, Helden, Nymphen, Orakel und mythischen Wesen, von denen er in seine Einführung in die griechische Mythologie erzählt! Allein dafür verdient er sich schon ein „Chapeau! – Hut ab!“.

Besagte Gesamtausgabe ist übrigens eine Zusammenfassung der vorangegangenen 5 einzelnen Büchlein und umfasst folgende Themen:

- Die Götter
- Die Helden
- Der trojanische Krieg

- Die Seefahrer
- Die Palastkulturen

Kaum hatten wir das Päckchen in Empfang genommen und die Verpackung quasi atomisiert, fing Literaturredaktionsscheffin noch im Auto auf dem Weg nach Hause auch gleich an, laut daraus vorzulesen. Und zu lachen!

Damit Ihr einen kleinen Vorgeschmack auf Stil und Humor dieser mythologischen Schmankerl bekommt, folgt ein kleiner Auszug bzgl. der Götter. Sprache, Stil und Humor ziehen sich übrigens durch das komplette Werk, werden aber nie „albern“. Hier die Kostprobe:

Das reinste Chaos

„Die griechische Götterwelt war das reinste Chaos. Dies liegt vermutlich an der Tatsache, dass alles auf das Chaos zurückgeht. Es war sozusagen der Urvater der griechischen Götter.

Den darauf folgenden Stammbaum näher zu definieren würde den Umfang beachtlich ausdehnen, da die Verwandtschaftsverhältnisse der griechischen Götter ähnlich verworren waren, wie die Koalitionen einer beliebigen bundesdeutschen Legislaturperiode“.

Wir beginnen unsere Reise durch die griechische Götterwelt also dort, wo man sie am ehesten vermuten würde: auf dem Olymp.

Man mag es kaum glauben, aber auf diesem windumtosten, saukalten Gipfel sollen die berühmten Olympier ihre Wohnstatt gehabt haben. Da man sie aber auf Abbildungen und als Statuen immer nur leicht bekleidet sieht und nicht mit Daunenjacken bewehrt, ist ein leiser Zweifel angebracht, ob Zeus und Konsorten nicht doch die sonnigen Gefilde griechischer Sandstrände bevorzugt hatten. (...)

Beginnen wir unsere Reise durch die Götterwelt der Griechen mit Zeus. Natürlich mit Zeus, war er doch der oberste aller griechischen Götter. Der erste Gott war er hingegen nicht. Vor ihm gab es schon eine ganze Reihe anderer Götter, die von sich behaupteten, die obersten Gottheiten zu sein.

Das Chaos zum Beispiel kam und machte gleich dem Uranos Platz, der mit seiner Frau und Mutter Gaia das erste oberste Götterpaar darstellte, das bis in alle

Ewigkeit den Himmel regieren sollte. Die Betonung liegt auf „sollte“, nur leider hatte dieses Paar auch Nachwuchs.

Da Uranos kein Bedürfnis hatte, als Vater des Jahres ausgezeichnet zu werden, ließ er seine Kinder einfach nicht aus Gaia heraus, die darüber so erbost war, dass sie ihrem Sohn, dem Titanen Kronos, eine Sichel fertigte. Und was tat der ungezogene Filius?



Uranos und Gaia.

Er schlug seinem Vater das Geschlecht ab, welches in's Meer fiel und die letzten Samen verlor. Aus diesen wurde einer Überlieferung zufolge Aphrodite, die „Schaumgeborene“ gezeugt, aber dazu später mehr.

So, nun war Kronos Herrscher der Götter, zusammen mit seiner Frau und Schwester Rhea. Verständlicherweise hatte der neue Obergott jetzt eine gewisse Angst, von seinen Kindern genauso in Rente geschickt zu werden wie sein Vater vor ihm.

Deswegen fraß er alle seine Kinder einfach auf. Heutzutage würde ein solches Verhalten Heerscharen von Gutachtern beschäftigen, die dann mangelnde Zurechnungsfähigkeit oder schwere Kindheit attestieren würden. Damals schien es

eine Selbstverständlichkeit zu sein und dementsprechend wurden seine Kinder Hestia, Demeter, Hera, Poseidon und Hades Opfer seines Heißhungers.“

In diesem Stil geht es in der kompletten Gesamtausgabe weiter, stellenweise recht flapsig, aber doch historisch oder zumindest mythologisch untermauert – der Radio Kreta Literaturredaktion hat Nicolas Fayé auf jeden Fall die Verquickungen und verschwurbelten Verwandschaftsverhältnisse allfälliger Götter, Helden, Krieger, Palastbauern und -ausgräbern auf amüsante und sehr lehrreiche Art und Weise näher gebracht.

Danke, Nicolas!

Kleiner Tipp: Bei Amazon findet Ihr besagte Gesamtausgabe.

Aus dem Kochstudio: Kastanien-Marmelade.

In Elos findet jedes Jahr am dritten Oktoberwochenende das traditionelle Kastanienfest statt. Für den, der keine Zeit hat dabei zu sein, hier ein Rezept rund um die Kastanie:

Zubereitung:

Die Kastanien (1 Kg) an der flachen Seite kreuzförmig einschneiden und in sprudelndem Wasser ca. 5 Minuten lang kochen. Abgießen und noch warm schälen (auch die braune Haut). Anschließend noch einmal 5 Minuten kochen und abgetropft pürieren.

Das Kastanienwasser (200ml) und den Zucker (500g) aufkochen und dann das Maronenpüree zugeben. Nun bei starker Hitze und ständigem Rühren 20 Minuten einkochen lassen.

Das Mark der Vanilleschoten unterrühren und in saubere Gläser füllen. **Fertig.**

Bis Mitte dieses Jahrhunderts ernährten sich die Ärmsten in ländlichen Regionen von Kastanien. Für sie waren sie das tägliche Brot. Dann allerdings ist die gesunde, aromatische Frucht fast in Vergessenheit geraten.

Wie sich die Zeiten ändern: Die Kastanien liegen voll im Trend. Kastanienmehl, Kastanienflocken, Kastanien im Glas, tiefgefrorene Kastanien, Dörrekastanien usw. sind überall erhältlich, häufig sogar das ganze Jahr.

Kastanien und Granatäpfel.

Die aromatische, nährstoffreiche und zudem basische Frucht ist Grundlage von Suppen, pikanten und süßen Hauptgerichten, Backwaren, Desserts, Marmelade, Müsli...

Auch Lecker auf Kreta: Kastanien-Stifado und Raki.

Unser Tipp: Kastanienstifado gibt es in vielen Tavernen in Paleochora.

Und am 3.ten Wochenende im Oktober findet das Kastanienfest in Elos statt.

Lecker essen auf Kreta: Muräne à la Wassilis bei „Tantchen“.

Der Titel dieses Artikels mag vielleicht verwirren, aber diese Verwirrung können wir gleich auflösen. Es handelt sich nämlich mal wieder um einen Abend in guter Gesellschaft – der berühmt-berüchtigten „kali paréa“ – hier im Dorf.

Anwesend (wie mittags verabredet) waren die Autorin, der Radio-Kreta Scheffredakteur – hier „Jannis“ genannt – der Fischer und begnadete Koch Wasilis, sowie der Heraklion-Airport-Manager i.R. Kimonas aus Neapoli. Soweit zum „harten Kern“.

Auf geht es in Aunts Tavern.



Aunts Taverna.

Es gab natürlich, wie hier auf Kreta üblich, auch noch ein heiteres Kommen und Gehen, ein Sitzen und Stehen, ein Naschen und Prosten, ein Schmurgeln und Toasten – wir hatten einen schönen Abend zu Viert – plus Jannis, Giorgos, Gina u.a..

Hintergrund all dessen war die Tatsache, dass unser lieber Fischer Wasilis (82) mal wieder eine Muräne (Smérna – Σμέρνα) gefangen hatte und diese gerne im neu eröffneten **Restaurant „Aunt´s Restaurant“ (Taverna tis theías – Η Ταβέρνα της Θείας)** bei bzw. von Freunden zubereiten lassen wollte, was ihm auch gerne zugesagt wurde.

Man traf sich also dort in heimeliger und gemütlicher Atmosphäre, begrüßte bekannte Gesichter und bestellte schon mal Vorspeisen und Getränke.

Kastanien, Dakos und Zucchini

Und dann kam Wasilis mit seinem Fang, instruierte die Köchin kurz darüber, wie sie ebendiesen zubereiten sollte und setzte sich zu uns an den Tisch, auf dem bereits

gefüllte Zucchini Blüten mit Joghurt, leckerer Maroulisalat und ein sensationelles Kastanien-Stifado angerichtet waren.

Alles ausnahmslos lecker. Dazu ein weißer Hauswein und geröstetes Brot mit Öl und Oregano, anbei geriebene Tomate zum quasi „Dakos“ selber bauen“ vom Haus.



Wassilis (Birbas) mit Muräne.

Die Muräne

Hätte man die Muräne fast schon nicht mehr gebraucht.... Aber DOCH! Denn diese war der absolute kulinarische Höhepunkt des Abends.

In Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, kurz in Mehl gewendet und dann in Olivenöl frittiert (genau so, wie Wasili das angeordnet hatte), kredenzte man uns damit eine Spezialität, die ihresgleichen sucht.

Das Fleisch (heißt das beim Fisch eigentlich auch so?) war weiss, zart und bissfest und schmeckte zwar schon irgendwie „fischig“, aber nicht penetrant. Nicht fettig, so gut wie keine „Knochen“ bzw. Gräten – ein Traum für alle Fischhasser, zu denen wir zwar beileibe nicht gehören, aber selbst die „Grätenrausgefummelausrede“ zieht da nun wirklich nicht!

Ein wirklich aussergewöhnliches kulinarisches Erlebnis, das wir gerne gerne wiederholen werden (mach hinne, Wasili! ;-)).



Und wo findet man diese Taverne?

Entweder bei Google Maps oder TripAdvisor (viel Glück!). Oder man geht einfach am Taxi-Office in Paleochora links vorbei in Richtung Gavdos-Viertel. Dann nach ca. 100 Metern auf der rechten Seite.

Spezialität bei Antonia ist das Huhn in Zitronensauce (Kotopoulo lemonato) und das Kastanien-Stifado (Kastana-Stifado). Einfach mal probieren.

Flora – die Pflanzenwelt auf Kreta.

Es ist ja landläufig bekannt, dass die Insel Kreta ein ganz eigenes, gar nicht mal so kleines, exklusives Biotop ist. Es gibt in Griechenland fast 6.000 verschiedene Pflanzenarten, davon um die 160 auf Kreta endemischen – soll heissen, Pflanzen, die nur hier auf der Insel – und wirklich nur HIER – gedeihen.

Dazu gehören natürlich die wohlbekannten und sehr gesunden Teearten wie

Diktamus, kretischer Salbei und Malotira (die „Bergtees“), aber auch die verschiedensten Wildkräuter und Gemüse, wie Vlita und Stamnagathi.

Darüber hinaus natürlich auch noch variantenreichsten Kakteen-, Orchideen-, Anemonen-, Lauch- und Distelarten, um nur einige von den „endemischen“ Pflanzenfamilien zu nennen.

Aber was einem beim Stichwort „Kreta“ ganz sicher in den Sinn kommt, ist der Olivenbaum – alleine schon wegen des weltbekannten und geschätzten Öls der Früchte dieser Bäume.



Olivenernte

Wie viele Olivenbäume es auf Kreta gibt, weiss wohl keiner so genau – Schätzungen liegen zwischen 15 und 25 Millionen Stück (bitte mal alle in einer Reihe aufstellen zum durchzählen!!!), von denen viele schon einige hunderte von Jahren alt sind – und immer noch Früchte tragen!!!

Der Olivenbaum.

Der Olivenbaum an sich ist ein tolles Gewächs: von den Oliven (**prima in Salzlake mit Zitrone eingelegt – lecker!!!**), die auch das wundervolle Olivenöl liefern, über die Blätter für den gesunden und wohlschmeckenden Tee bis hin zum Holz zum (trivial, aber hilfreich...) Heizen oder zur Möbel- und Gebrauchsgegenständeherstellung – er ist einfach ein Allrounder!

Doof ist nur, dass man so einen Olivenbaum so schlecht in's Handgepäck bekommt – wie kriegt man so ein Teil nur zur liebevollen Pflege mit nach Hause???

Nun, das ist eigentlich ganz einfach. Naja, eigentlich....

Dafür gibt es nämlich zwei recht handliche Möglichkeiten, die aber nicht immer erfolgversprechend sind. Aber probieren geht ja nun mal über studieren, also ran an den Baum!

Wer seine Freude an einer selbst gezüchteten Olive hat und seine Pflanzensammlung im Wintergarten oder auf dem Fensterbrett für wenig Geld erweitern möchte, hat zwei Möglichkeiten: Stecklingsvermehrung oder Anzucht aus Samen.

Die Stecklingsvermehrung.

Für die Stecklingsvermehrung braucht man erst mal einen Olivenzweig – idealerweise frisch von Kreta mitgebracht – den man einfach in einen Blumentopf mit einem Anzuchtsubstrat steckt, das in jeder Gärtnerei oder Gartencenter zu finden ist. Wichtig ist dabei, dass Topf und Erde keimfrei sind. Der Zweig muss nicht groß und nicht älter als zwei Jahre sein. Aus einem Trieb von ca. 20 cm Länge kann man 3 Stecklinge schneiden. Jeder Steckling sollte über mindestens 3 Augen in den Blattachsen verfügen.

Der Olivenzweig.

Für einen Steckling reicht die Länge von 5-7 cm. Wer will, kann sich noch ein Bewurzelungsmittel besorgen, das man in größeren Fachgeschäften bekommt.

Es klappt bestimmt! Bevor man den Steckling in die Erde steckt, (bitte nicht zu tief!) muss man die überzähligen Blätter abschneiden. Achtung:

Die Schere muss steril sein!

Man schneidet auch nicht das Blatt mit dem Stiel ab, sondern lässt den Stiel stehen.

Jetzt ist der Blumentopf mit drei Stecklingen fertig und man stellt ihn nun auf ein Fensterbrett über einem Heizkörper, denn die Stecklinge gedeihen nur bei hohen Temperaturen (25 – 30 °C). Damit die Stecklinge nicht austrocknen, kann man einen Plastikbehälter mit vielen Löchern darüber stülpen.

Aber es funktioniert auch ohne. Jetzt braucht man nur noch ein bisschen Wasser (ohne Dünger) und relativ bis ganz viel Geduld. Manche Stecklinge treiben schon nach wenigen Wochen aus, andere brauchen länger. **Siga, siga....**



Olivenöl – das Gold Kretas.

Aber auch eine Vermehrung aus Samen ist möglich, hat allerdings zwei Nachteile: Erstens muss man im Urlaub daran denken, sich frische Olivenkerne zu besorgen (selber sammeln – aber das sollte ja nicht so das Problem sein...) und zweitens erhält man aus dem Samen zumeist Wildlinge, die sehr langsam wachsen.

Das Waters Edge Cafè

In Paleochora gibt es noch eine Flora. Im Waters Edge Cafè. Sie und ihr Mann Haris betreiben dieses zauberhafte Cafè am Meer. Es befindet sich südlich im Gavdiotika Viertel.

Dieses zauberhafte Cafè ist bei Einheimischen und Touristen gleichermaßen beliebt.



Zimmer und Studios (Yiorgios) vermieten sie auch. Im Winter gibt es eine günstige Langzeitvermietung. Ein viel besuchter Ort, weil man hier direkt am Meer auch prima frühstücken kann.



Katalin schält Kastanien im Waters Edge Cafè.

Tagsüber gibt es diverse Snacks. Auch für diverse Feiern genau der richtige Ort. Einfach mal bei Flora oder Haris fragen.

Telefon: 2823 042438. Mob: 693 809 8976. Mail: Floraarkalakis@hotmail.com.

Eine Wanderung durch die Anidri Schlucht.

Von Elias und Noah

Die Wanderung durch die Anidri-Schlucht beginnt an einer nach unten führende Treppe nahe der Taverna „Sto Scolio“.



Unsere Praktikanten Elias und Noah in Anidri.

Als wir die Treppe hinuntergingen, begrüßten uns Truthähne mit lautem Gegacker und wildem Flügel schlagen, die neben dem Weg, den wir lang zur Schlucht nahmen, in einem Gehege leben.

Nach etwa 5 Minuten sind wir auch schon in der Schlucht angekommen und waren umringt von riesigen Felswänden. Überall sah man alle Größen von Steinen, von Kieseln bis Felsen.

Nach 40 Minuten durchwandern und bestaunen der Gegend, kamen wir zu einer ca. 3 Meter tiefen Erhöhung, die jedoch, durch Hilfe des dort befestigten Seils, kein Problem darstellt. Als wir dann ein Stück weitergingen, sahen wir Ziegenböcke, die

auf den Felswänden wie Profis von einer Stelle zur nächsten kletterten und nach guten Kräutern zum Essen suchten.



Ziegen in der Anidri Schlucht.

Etwas später kamen wir noch an ein beeindruckendes „Loch“ in der Felswand, das etwa 15 Meter vom Boden aus in der Wand klaffte.

Nach ca 1,5 Stunden kamen wir dann am Anidri-Strand an und hatten die Schlucht hinter uns gelassen.

Die Schlucht ist perfekt, um mit der Familie einen schönen Wanderausflug zu machen oder einfach mal zu entspannen und die Natur zu genießen.

Unbekanntes Kreta: Die Tropfsteinhöhle von Topolia.

Auf halbem Wege von Paleochora nach Kissamos befindet sich der Tunnel von Topolia. Dieser ist nur einspurig und daher ampelgesteuert.

Die Ampelanlage ist häufig defekt, so dass es hier immer wieder zu Staus kommt. Es ist hier eine vielbefahrene Strecke nach Elafonisi, dem angeblich schönsten Strand auf Kreta.

Hinter dem Tunnel umfangreiche Straßenbauarbeiten. Hätte man doch erstmal die Ampel repariert. Und hinter dem Tunnel dann die sehenswerte Tropfsteinhöhle von Topolia.



Der Tunnel bei Topolia.

In der Höhle der Agia Sofia bei Topolia

Diese große Höhle inmitten eines Berges hoch oberhalb der Straße mit ihrer Felsenkirche ist wirklich einen Besuch wert.

Eine gut begehbare Natursteintreppe (ca. 200 Stufen sollen es sein) führt zu der Tropfsteinhöhle Ag. Sofia hinauf.

Oben angekommen, erleben wir eine mächtige, nach vorn hin zunächst offene Höhle.

Man tritt durch einen von einem gigantischen Feigenbaum gebildeten Durchgang in die Höhle ein, und nachdem sich das Auge an die Lichtverhältnisse gewöhnt hat, erkennt man die wirkliche Größe der Höhle mit ihrer Deckenhöhe von 20m und einem Durchmesser von 70m.

Ein Pfeil weist die Richtung für einen kleinen Rundgang, vorbei an dem Kirchlein der Agia Sofia an der Felsenwand, und vorbei auch an teilweise 5m langen Stalagtiten (Stalaktit: Wächst von der Decke herab. Stalagmit: Wächst der Decke entgegen). Die Vorderseite der Höhle ist offen, der Ausblick von hier auf die Schlucht von Topolia

ist fantastisch.

Noch immer tropft es... Sommers wie Winters – von der Decke herab, wobei das kalkhaltige Wasser wie schon tausende Jahre zuvor an den Stalagmiten und Stalagtiten arbeitet und diese skurille Schönheit immer weiter ausformt.



Und wenn man schon mal in Topolia ist, sollte man auch die Holzwerkstatt von Manolis (Bild oben) besuchen. Einzigartig auf Kreta. Sie liegt am südlichen Ortseingang direkt an der Hauptstrasse.

Am Besten geht man einen Rundgang gegen den Uhrzeigersinn.

Rutschfeste Schuhe sind dabei von Vorteil. Sowie auch eine Taschenlampe, damit man auch den hinteren Teil der geräumigen, hohen Höhle einsehen kann.

Tauche ein in eine Zauberwelt! Lege die Hand auf einen der kühlen, glatten Steine und warte, bis der nächste Tropfen von der Decke fallen wird. Auf diese Weise wirst Du für einen Bruchteil der Zeit ein Teil von diesem großartigem Naturkunstwerk.

Die Funde aus der Jungsteinzeit lieferten den Nachweis für die Nutzung der Höhle schon in alten Zeiten, und natürlich ist sie auch mit vielen Legenden verbunden. Die bekannteste ist die des Heiligen Georg, dessen Pferd hier einen Hufabdruck hinterlassen haben soll.

Jedes Jahr zur Weihnachtszeit wird in der Höhle der Agia Sofia die Geburt Christi gefeiert.

Der Eintritt in die Höhle ist frei. Der Aufstieg zur Kirche und Tropfsteinhöhle dauert ca. 10 Minuten. Wem das zu beschwerlich ist, kann zu Beginn der Treppe in einem Ausflugslokal auf seine Lieben warten.

Auch von hier hat man einen schönen Blick auf die Schlucht von Topolia und die gewaltige gewaltigen Berge ringsum.



Im Sommer staut sich der Verkehr vor dem Tunnel in Topolia.

Ansteckungsgefahr: Der Kreta-Virus !

Von Martin aus Maroulas.

Oft wird darüber berichtet, dass es einen **Kreta-Virus** geben soll. Es heißt, wer von ihm befallen ist, wird ihn nie wieder los! **Was ist das nun für ein Virus?**

Komischerweise befällt er nur Besucher oder Auswanderer, die unsere schöne Insel betreten. Ausgelöst wird er beim Zusammentreffen mit dem gemeinen Kreter, dem "**Humanos Kritikos**". Aber davor liegt meistens ein ausgeprägter Leidensweg!

...

In Deutschland verläuft das Leben aber zunächst in relativ geordneten Bahnen. Man wird geboren, lässt sich vom Kindergeld mit Milupa vollstopfen und bekommt von Oma eine Ausbildungsversicherung für eine völlig überflüssige Beamtenausbildung in die Pampers gesteckt.

Mit vier Jahren wird man dann in die Kita gesteckt um angepasst das gemeinsame "Töpfchensitzen" zu erlernen. Früh Abends zwischen "Tele-Tabis" und "Bernd das

Brot“ liegt man dann in seinem durch das vom Team “Einsatz in vier Wänden” gestylten Kinderhochbett, saugt an seinem Aldi-Schnuller und freut sich auf das erste Handy mit dem Logo des “verrückten Frosches”.

Nachdem die RTL-Supernannys den Zwergen den aufrechten, schreilosen Gang zur Schule beigebracht haben, heißt es dann sinnlose X-Rechnungen zu erlernen, um in der Pisastudie Bestplätze zu erreichen. Eh man sich versieht und die wichtigsten Wörter der Deutschen Sprache erlernt hat, wie z.B. “Ey booh echt geil” ist die Schulzeit vorbei, vorausgesetzt, man hat das eine oder andere Schulmassaker überlebt.

Trotz Ausbildungspakt findet man nur eine Ausbildung zum Eventmanager in Wanne-Eickel oder als Call-Center-Agent bei Müllermilch. Da heißt es dann zum Überleben die Ausbildungsversicherung auszahlen lassen! Nach Beendigung der Ausbildung wird man mit einer hohen Abfindung in den Kreis der Hartz IV Geschädigten entlassen, wo die Abfindung selbstverständlich angerechnet wird.

Um es kurz zu machen, Heirat mit 19, Kind durch einen bei Vera am Mittag nachgewiesen Vaterschaftstest, Enkelkinder mit 40, denen dann selbstverständlich die angesparte Ausbildungsversicherung überreicht wird und mit 65, vor Erreichen des Rentenalters ab in die Kiste!

Aber es gibt Ausnahmen vom wohl behütetem deutschen Way of Life.

Besonders auf diese hat es der Virus abgesehen!

Kurz bevor man die Ausbildungsversicherung an die Enkel überreicht, setzt kurzfristig der Verstand ein und man beschließt die Kohle lieber für einen “Ey Booh echt geilen” Urlaub zu verbraten! Reisebüro faselt was von “Wiege der Kultur” und “Sonnengarantie” und schon spuckt einen der Flieger am Kazanzakis-Airport aus.

Und dann passiert es!

Mit schmerzverzerrtem Gesicht sucht man die völlig überflutete Toilette in der Ankunftshalle auf, wo ein Kreter des Untertypes “**Humanos Kritikos Ankunfthalle**” seinen Naseninhalt geschickt mit zwei Fingern auf den Fußboden schleudert. Beim Rausgehen wischt er in Anbetracht der nicht funktionierenden, weil nicht vorhandenen Wasserhähne seine Hände am Türdrücker der Eingangstür ab!

Und nun passiert die Übertragung des **Kreta-Virus**! Ahnungslos betätigt der Urlauber den Türdrücker und freut sich noch über die seiner Meinung nach gerade feucht gereinigten Türklinken. Die Inkubationszeit beträgt nur wenige Minuten und

der Virus befällt das Gehirn im Ordnungszentrum. Nichts wird mehr so sein, wie es früher war!

Das Wort Chaos kommt nicht von ungefähr aus dem Griechischen. Im Anfangsverlauf versucht das Gehirn noch, deutsche Ordnungsmuster mit kretischer Logik abzugleichen, was aber schon nach wenigen Tagen zum psychischen Zusammenbruch führt. Der Virus erschüttert das Ordnungszentrum nun in 10 verschiedenen Phasen.

Phase 1 : Das bunte Treiben vor dem Flughafen wird genossen, da der Virus einem vortäuscht, dass das Geschehen organisiert ist.

Phase 2: Der Virus befällt nun das Hörzentrum, denn plötzlich hören Sie, dass der Polizist mit der Trillerpfeife, der Ihnen befiehlt, den Koffer sofort von der gelben Parkplatzmarkierung zu nehmen "Georgus" gerufen wird. Der Reiseleiter heißt ebenfalls "Georgus", der Busfahrer stellt sich auch als "Georgus" vor. Der Mann an der Rezeption heißt auch "Georgus", ebenso der Barman, der Strandwächter und der Haustechniker der gerade Ihr Zimmer neu streicht! Gott sei Dank heißt das Zimmermädchen "Georgia", das bringt Abwechslung, ist aber vom Virus geschickt gewollt, denn am nächsten Tag gaukelt er Ihnen vor, dass der Taxifahrer Niko heißt, ebenso der Bäcker, der Andenkenverkäufer, der Autovermieter und die Taverne gegenüber von Ihrem Hotel!

Phase 3: Sie fahren mit dem Mietwagen auf der Schnellstraße, schön auf der rechten Spur, als Ihnen der Virus Trugbilder vermittelt! Plötzlich überholt Sie links auf dem Standstreifen, laut hupend, ein Pick-Up mit 8 Schafen auf der Ladefläche, während Sie rechts von einem Zementlaster überholt werden!

Den Zementlaster überholt dazu noch ein junger Kreter mit einem Motorrad der Marke "Ninja" mit 250 Sachen und einem 12 jährigen Mädchen in Badeanzug auf der Rückbank, beide ohne Helm!

Phase 4: Der Virus vermittelt Ihnen, überall völlig neue unbekannte Freunde zu haben, was sich dadurch bemerkbar macht, das Sie am alten Hafen von Rethymnon von jedem der 15 Gastwirte mit "Hallo Freund, wie gehts heute, auch mal wieder da?" angesprochen werden.



Der Virus hat sich über die ganze Insel ausgebreitet.

Phase 5: Der Virus befällt ihr Geschmackszentrum. Es braucht Nahrung zur Fortpflanzung und suggeriert Ihnen, das **Raki gut schmeckt!** Nach 10 Gläsern und dem Aufwachen um 13:00 am nächsten Morgen spüren Sie starkes Hirnreißen, was ein Beweis für die rapide Vermehrung des Virus ist!

Phase 6: Sehr entscheidende Phase im Krankheitsverlauf! Der Virus befällt Ihr Widerspruchszentrum! "Georgios" von der Rezeption teilt Ihnen mit, dass die Malerarbeiten in Ihrem Zimmer voraussichtlich dieses Jahr nicht fertig werden und das Sie außerdem wegen Überbuchung auch die nächsten Tage im Zelt am Strand schlafen müssen.

Ohne Widerspruch, begleitet von einem "Ola Kala?" bahnen Sie sich einen Weg durch grasende Ziegen und freuen sich darauf, dass auch diese Nacht eine Meeresschildkröte ein tiefes Loch in Ihrem Zelt gräbt!

Sie wägen nun zum ersten mal ab. Es könnte ja auch schlimmer kommen! Ihre Ehefrau ist bereits weiter fortgeschritten und liegt in einer tiefen Ohnmacht!

Phase 7: Das Virus kapselt sich ein und verschafft Ihnen für einige Tage Denkfreiheit! Sie glauben Kreta zu hassen, hassen Lammhoden, der wie Hühnchen schmeckt, hassen die Kassiererin, die im Supermarkt eine Stunde braucht, um Ihr Leergut abzurechnen. Sie hassen lauwarmes Essen, den Busfahrer, der an der Haltestelle nicht anhält, um Sie die 10 km zurück zum Zelt zu bringen! Sie ärgern Sich darüber, dass Sie immer "En taxi" rufen und nie ein Taxifahrer anhält! Ihr Ordnungssinn übergibt sich beim Anblick der wilden Müllkippen in bester Lage!

Phase 8: Das Virus scheint besiegt, Sie können wieder klar denken, erkennen, was Ordnung ausmacht! Kreta jedenfalls nicht! Der Urlaub ist vorbei! Hurra, endlich weg aus diesem Land der Ziegenbauern! Sie steigen in Heraklion in den Flieger, sogar als erste, denn Gepäck mussten Sie nicht aufgeben, denn das legte der Gepäckbursche “Georgus” aus Versehen in den Bus nach Chania. Im Flugzeug endlich wieder warmes Essen, der Steward heißt Bernd, die Stewardess stellt sich als Frau Müller vor! Deutsche Zeit, alles sauber, Bildzeitung, ein letzter Blick aus dem Fenster. “**Jássas Malákes**“, mich seht Ihr nicht wieder” ist Ihr letzter Gedanke!

Phase 9: Jetzt explodiert das Virus! Sie sitzen in Ihrem 5 qm Büro und zeigen den Kollegen Ihre Urlaubsbilder. Sie möchten heraussprudeln, wie Schei... es auf Kreta ist und nun bemächtigt sich das Virus im letzten Stadium Ihres Sprachzentrums!

Sie hören sich sagen, “**Nette Menschen**”, “**tolles Hotel, sogar mit Campingmöglichkeiten**”, “**Wir lieben Raki**”, “**diese Ruhe überall**”.

Sie kämpfen gegen Ihre Zunge, aber dann zwingt das Virus Sie zum entscheidenden Satz: “Hat uns so gefallen, wir können uns keinen anderen Urlaub mehr vorstellen”! Sie geben Ihren Kollegen nun sogar die Internetadresse des Bergdorfes Maroulas, in dem Sie so gerne die Lammhoden gegessen hatten!

Das Multifunktion- Werkzeug Malaka

<i>Wichser (singular)</i>	<i>Maláka</i>
<i>Wichser (plural)</i>	<i>Malákes</i>
<i>Freund</i>	<i>Maláka</i>
<i>Idiotischer Man</i>	<i>Malákas</i>
<i>Idiotische Männer</i>	<i>Malákes</i>
<i>Idiotische Frau</i>	<i>Maláko</i>
<i>Idiotische Frauen ...</i>	<i>Malakisménes</i>
<i>Bullshit</i>	<i>Malakies</i>

Phase 10: Sie kommen nach Hause und hören sich sagen, "Ich halte es hier in der deutschen Ordnung nicht mehr aus!" und Ihre Frau sagt fast beiläufig, "Schatz, ich war heute im Reisebüro und habe gebucht, August, 3 Wochen im Hotel Georgios!". Nun ist das Werk des Virus vollbracht! Ab jetzt heißt es, Kreta 3 x im Jahr! Das Virus bleibt ein Leben lang aktiv und sorgt dafür, das Sie nie wieder von der Insel loskommen!

Einmal Kreta, immer Kreta.

11 Gerichte, die man in Paleochora unbedingt gegessen haben sollte.

Auch auf die Gefahr hin, dass wir wieder Kommentare à la „*das ist mir zu Paleochora-lastig*“ bekommen, fühlen wir uns bemüßigt, all den Touristen, die nach eigener Aussage nur aufgrund von Radio Kreta hierher kommen, auch die entsprechenden Tipps für leckeres Essen zu geben.

Ist natürlich alles Geschmackssache, allerdings entspricht das, was folgt, durchaus unserem Geschmack, weswegen wir mit dieser Information natürlich nicht hinter ´m Berg halten wollen.

Diese Liste ist weder nach Prioritäten noch sonstwie geordnet, ist nur in Teilbereichen für Vegetarier geeignet und liest sich wie folgt – incl. des Etablissements, wo das jeweilige Gericht auch zu erhalten ist. Nicht in allen Fällen immer (da „Tageskartengerichte“), aber während der Saison doch recht oft.

Spareribs bei Jorgos im „Cape Crocodile“. Achtung: Zu zweit erst mal lieber nur eine Portion bestellen – ist mächtig und wird mit frittierten Kartoffelscheiben und zweierlei Sauce serviert (ca. 12,- Euro/Portion).

Spaghetti „di Mare“ bei Michalis in der Pizzeria „Odyssey“. Viele Spaghetti, viel „di Mare“ zum moderaten Preis von ca. 7,- Euro.

Für Fischfreunde **„Sinagrida Plaki“ im Houmas am Grammeno Beach** (linkerhand auf dem Weg nach Koundouras). Saftiger Fisch mit würziger Auflage zum Preis von ca. 8,- Euro.

Mit Reis und Kräutern gefüllte kleine **Kohlrouladen mit einem Klecks Joghurt bei Tassos in der Taverne „Glaros – Seagull“**. Preis ca. 6 Euro.

Ein **„Special Burger“ bei Haris vom Water’s Edge Café**. Ein Burger mit Hackfleisch, Bacon, glasierten Zwiebeln, Gurke, Tomate, Senf, Ketchup, Salat, Käse und ein paar Pommes dabei. Schlägt mit knapp 9,- Euro zu Buche, reicht aber für zwei. Und wenn Ihr wegen der Menge Zweifel habt, einfach den „Double Special Burger“ bestellen, da sind dann 2 Hackfleisch-Scheiben dabei, der Rest ist identisch. Ist dann noch etwas üppiger und kostet rund 10,- Euro. Und immer die „Homemade“ Variante bestellen, denn das sind dann die hausgemachten Frikadellen, nicht die aus der Tiefkühltruhe!



Seagull – Thassos und Daniela.

Ziege mit Joghurt im Restaurant „Grammeno“ auf dem Weg nach Koundouras. Zart geschmurgeltes Zicklein mit Joghurtsauce – einfach ein Traum! Ca. 8,- Euro und jeden davon wert!

Kastanienstifado im neu eröffneten „Aunt’s Restaurant“ im alten Gavdos-Viertel des Dorfes. Das ist mal was für Vegetarier und überzeugt sogar Fleischesser. Entweder mit mehreren als Vorspeise oder aber alleine als Hauptgericht. Kosten sind auch so um die 7,- Euro – eine tolle Abwechslung zum „normalen“ Fleischgericht.

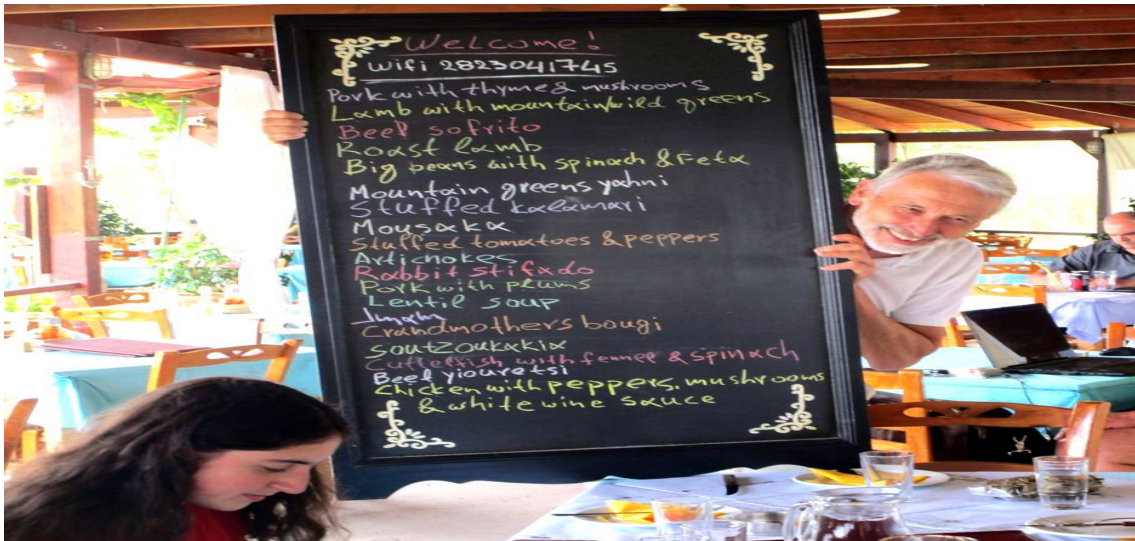
Wenn's mal flott gehen soll: eine **Hühnchen-Pita beim Everest**. Wir lieben die aufgeklappte Version auf dem Teller und zwar nicht mit Tsatsiki oder Joghurt, sondern mit „Soß“ – einer Mayo-Senf-Sauce die genial zur Hähnchen-Pita passt, die „apó ola“ auch noch Zwiebeln, Salat, Tomate und die unvermeidlichen Pommes aufweist. Schnell, lecker und mit 2,70 Euro auch noch günstig!

Kalbsleber mit Senfsauce bei Jorgos im „Cape Crocodile“. Findet man nicht oft auf einer Speisekarte, von daher unbedingt probieren. Butterzarte Leber mit einer milden, fruchtigen Senfsauce an Reis – ein Gedicht für alle, die gerne Innereien mögen. Kostenpunkt ca. 7,50 Euro.

Ein Tsatsiki bei Pantelis. Das mag sich nun sehr platt anhören, da es Tsatsiki ja nun mal an jeder Ecke gibt, aber DIESEN Tsatsiki eben nicht. Selbst unser fleisch-affiner Scheffredakteur begnügt sich des Abends höchstvergnügt mit frischem Brot und ebendiesem Tsatsiki, der bei Pantelis mit nur ganz wenig Knoblauch, dafür aber mit Dill zubereitet wird. Cremig und lecker – und mit ca. 3,50 Euro auch noch recht günstig.

Schweinefleisch mit getrockneten Aprikosen bei Kostoula vom Restaurant „Christos“. Lecker geschmurgeltes, sehr zartes Schweinefleisch in Sauce, quasi „süß-sauer“ mit getrockneten, mitgeschmurgelten Aprikosen. Anbei Reis, Nudeln oder Kartoffeln nach Wahl – mal was erfrischend anderes und sehr lecker. Kostenpunkt ebenfalls ca. 7,- Euro. Diese Liste ließe sich noch ewig fortsetzen, aber irgendwann muss man sich ja mal entscheiden und nen Punkt machen. Den machen wir allerdings nicht, bevor wir nicht ausdrücklich erwähnt haben, dass man hier in Paleochora grundsätzlich und ziemlich überall sehr gut essen kann und dass die o.a. Restaurants auch noch sehr viele andere, sehr leckere Gerichte anbieten – wir wollten Euch nur mal etwas inspirieren. Und vermutlich folgt eine Fortsetzung sowieso....

Und noch ein allgemeiner Tipp zum Schluss: lasst Euch immer die Tageskarte zeigen oder runterbeten, oder folgt der Bedienung in die Küche zur Auslage – da gibt es oft Gerichte, die Ihr sonst auf keiner Karte findet!



Die Speisekarte im „Houmas“ in Gramenno.

Bei der Höhle des Zeus

Nachdem wir nahe der Grotte des Zeus auf Kreta keinen Parkplatz fanden, stellten wir unseren Wagen weiter unten gegenüber einer sehr urigen Taverne ab. Bevor wir den Aufstieg zur Grotte in Angriff nahmen, bestellten wir bei den freundlichen Wirtsleuten eine Runde eiskalten Frappè metrio.

Der Duft der aufgespießten Leckereien und die gemütliche Atmosphäre rund um den alten Steinofen, in dem sich Ofenkartoffeln und gefülltes Gemüse tummelten, ließ uns schnell den Entschluss fassen, nach dem Besuch bei Zeus hier vorbeizuschauen.

Tolle Geschichten und Rezepte von Maria

Drei Stunden später, völlig erschöpft und mit Gedanken an wunderbar gewürzte Ofenkartoffeln, nahmen wir an einem schattigen Plätzchen bei Dimi die ersten beiden Tische in Beschlag. Dimi führte jeden Gast zu seinem Steinofen und dem mechanischen Spieß, um die Köstlichkeiten seiner Frau zu erklären.

Anschließend wanderten diese je nach Zusammenstellung der Gäste auf die Teller.



Wir würden es Hausmannkost nennen oder „...Mama hat gekocht“. Weit entfernt von unseren deutschen Griechen, mit ihren überladenen Gyrostellern und einer

Metaxasoße, die es in Hellas gar nicht gibt. Wer kocht in Griechenland bei 35 Grad und mehr schon mit Sahne? Alt überlieferte Familienrezepte ohne viel Schnickschnack.

Als wir zahlen wollten, bekamen wir von der Chefin noch einen **Raki**, wie überall auf Kreta. Dazu gesellte sich etwas zunächst undefinierbar Süßes. Eingelegt in dem weltbekannten griechischen Sirup, der für allerlei Gebäck und Kuchen verantwortlich ist für den Zuckergehalt. Lange dünn geschnittene orangefarbige „Fäden“ schwammen im Sirup. **Eisgekühlt. Ein Traum.**

Nachdem wir die Rechnung bezahlten, wollte ich unbedingt wissen, wie die Kretanerin diese Köstlichkeit aus Orangen hergestellt hatte und ob ich etwas davon käuflich erwerben könnte für zuhause. Sie lachte. „Nein, das kann ich nicht verkaufen. Die Nachbarn würden mich auslachen. Das ist so einfach herzustellen.“ Neugierde packte mich und der Wunsch, das Rezept zu erfahren. „Nichts einfacher als das. Du kochst den Sirup wie für Baklawa und schneidest die Karotten in dünne lange Streifen, anschließend kochst du alles auf, bis die Karotte durch ist.“ **Karotten?? Es schmeckte wir Orangen.**

Rezept:

500 ml Wasser mit 200 g Zucker und einer Zimtstange und 2 EL Zitronensaft so lange aufkochen, bis die Masse sämig wird. Nun die Karotten vorbereiten. Schälen und in lange dünne Streifen schneiden. Das geht am Besten mit Zestenschnidern und Reiben o.ä. Die Karotten nun in den Sirup geben und ca. 1 Std. bei schwacher Hitze weich kochen.

Die eingelegten Karotten passen wunderbar zu Eis, Ziegenkäse, Feta oder einfach pur zum Raki/Ouzo.



Windmühle auf dem Lassithi-Plateau.

Die beeindruckende Höhle von Zeus, die Diktäische Höhle, auch „Die Höhle von Psychró“ genannt, liegt nur 10 Gehminuten von besagtem Dorf Psychro entfernt, am Westrand der Messará-Ebene auf dem Lassithi Plateau – und zwar auf einer Höhe von 1.025m.

Die Höhle ist leicht durch einen Spaziergang oder auch per Esel zu erreichen. Eine Biegung am westlichen Ende des Dorfes führt zum Parkplatz, von wo aus der Aufstieg zur Höhle beginnt.

In der Hochsaison herrscht hier sehr viel Betrieb, deswegen ist ein Besuch am frühen Morgen – idealerweise sogar außerhalb der Saison – vorzuziehen.

Paleochora: Klima und Wetterbedingungen.

Gute Quelle: Das Buch „Paleochora (Ein Rückblick in die Vergangenheit)“, von Nikolaos Pyrovolakis. Gibt es nur im Buchladen von Paleochora.

Wer könnte es besser beschreiben als, Nikos, ein ehemaliger Lehrer aus Paleochora. Klimatisch gesehen ist Paleochora ein idealer Aufenthaltsort, eine Besonderheit an der Südküste Kretas.

Die Besucher reden immer mit viel Begeisterung von ihrer Begnung mit diesem wahrhaft gesegneten Ort. Man kann schwerlich angenehmeres Klima und noch reizendere Strände finden. Das ganze Jahr hindurch herrschen hier die angenehmsten klimatischen Bedingungen vor. Man könnte sagen, dass sich an diesem Platz, an dem man Eiseskälte nicht kennt, das Leben der Menschen erwärmt. **Es ist ein idealer Ort nicht nur für den Sommerurlaub, sondern auch für die Überwinterung.**

Von Anfang Mai bis Ende Oktober ist das Klima in Paleochora höchst angenehm und die Meerestemperaturen im Mai und im Oktober sind höher, als die der nördlichen europäischen Meeresanrainer im Juli und August! Der Winter ist mild, die Höhe der Niederschläge beträgt zwischen 400-450 mm/Jahr. Die Durchschnittstemperatur liegt bei 19,5°C, die Höchsttemperatur bei 41,5°C und die Tiefsttemperatur bei 6-7°C.

Die Durchschnittstemperaturen pro Monat:

Januar 14,5°C

Februar 13°C

März 14 °C

April 17°C

Mai 20°C

Juni 23°C
Juli 26,5°C
August 27°C
September 24,6°C
Oktober 21°C
November 18.5°C
Dezember 19°C

Die Durchschnittstemperatur von Paleochora liegt etwas über der der Cote d'Azur-Riviera. Demzufolge hatte also Apollon, der Gott und des Lichtes recht, dass er als treuer Liebhaber der schönen Nymphe, die im Süden Kretas lebte, diese noch nicht einmal in den kälteren Tagen des Winters verließ.

Zu Recht erhielt Paleochora den Namen „Nymphe des offenen Meeres“ und „Land der Sonne“.



Die Luft ist aufgrund der Lufttrockenheit sehr klar (durchschnittlicher Feuchtigkeitswert: 15) und der Himmel oft strahlend blau. Man zählt 44 bewölkte Tage (in Athen sind es immerhin 57!).

Die Meerestemperatur bleibt den ganzen Winter über hoch genug, dass man auch in den Wintermonaten im Meer baden kann.

Die Strände und Küsten, die in den Paleochora fast gänzlich umgebenden Buchten liegen, haben jeweils eine ganz eigene Farbe, einen besonderen Zauber und individuelle Schönheit. Wenn man von hoch oben (z.B. vom Aussichtspunkt in Panorama) diese Strände anschaut, erstaunt einen am Meisten die schier unendliche Weite der blauen Farbe in all ihren Schattierungen.

Manchmal kann man kaum den Horizont erkennen, so zart ist der Übergang vom Meer in den blauen Himmel!

Die Fülle dieser Farben und Schattierungen, besonders im flachen Wasser, schaffen eine traumhafte Tiefe. Man ist tatsächlich hingerissen beim Betrachten dieser vielfältigen und stillen Welt der Meerestiefen.

Der goldene Sand, die vielfarbigen Kiesel und die verschiedenen Farben, die Felsen, die trägen Bewegungen der kleinen Fische und die Schatten, die auf den Sand fallen, erinnern einen an Lebensformen und seltene, bizarre Landschaften von damals – als der Mensch noch nicht eingriff und alles veränderte.



Ein Ausflugstipp: Die antike Stadt Lissos.

Sie liegt in der Agios Kirkos Bucht, direkt zwischen Paleochora und Sougia (naja, näher an Sougia als an Paleochora). Ein kleines Tal in Meeresnähe, das von felsigen Hügeln umgeben ist, macht das Landschaftsbild aus – wie fast immer hier im Südwesten der Insel.

Das antike Lissos – zwischen Paleochora und Sougia.

Am Meer beträgt die Breite des Tals nicht mehr als 150 Meter – hier steht auch die Mutter-Gottes-Kirche, die scheinbar an der Stelle eines antiken Tempels erbaut worden ist.

1957/1958 wurden die ersten Ausgrabungen von der Gesellschaft für Archäologie Westkretas durchgeführt.

Dabei wurden wertvolle Überreste von Gebäuden und Gegenständen entdeckt, die außer vielen anderen Hinweisen auf die Existenz eines Tempels des Gottes Asklepios schließen lassen. Tatsächlich kam 1957 ein kleiner, wunderschöner Asklepios-Tempel ganz zufällig an's Tageslicht.

Der international bekannte Archäologe Nikolaos Platonas berichtet, dass es in Lissos folgendes zu sehen gibt: Überreste einer vieleckigen Mauer, Teile von Bauten, Überbleibsel von Thermalbädern, Ruinen von Granitkapellen, ein kleines Theater aus der griechisch-römischen Zeit, Bäder für die Therapie von Kranken, eine Quelle mit Brunnen und viele beschriftete Sockel.

Die Berghänge rund um das kleine Tal Agios Kirkos herum sind voller Gräber, die allerdings nicht in die Felsen gehauen sind, sondern jedes für sich ist ein eigenes kleines Gebäude.

Im Inneren sind diese bis zu 3m lang und ca. 2m breit. Bis zum Scheitelpunkt der gewölbten Decken sind es ebenfalls ca. 2 Meter. Die Eingänge dieser Grabmale, die oft sogar doppelstöckig sind, sind so klein, dass gerade einmal eine (nicht allzu beleibte) Person hindurchpasst. Viele dieser Gräber sind innen mit Mörtel verputzt und in sehr gutem Zustand – diese Grabstätten gelten als Eindrucksvollste der ganzen Insel.

Lissos Blütezeit

Lissos' Blütezeit war wohl ungefähr von 40 v.Chr. bis zur römischen Kaiserzeit. Hier gab es einen kleinen Tempel im dorischen Stil, der auf großen, behauenen Steinen erbaut wurde.

Bei den Ausgrabungen fand man eine große Zahl großer und kleiner Opferstatuen, die den Gott Asklepios, die Göttin „Ygia“ und Pluton darstellen. Die meisten wurden ohne Kopf gefunden; man führt ihre Anfertigung auf das Ende des hellenistischen und griechisch-römischen Zeitalters zurück. Die meisten Figuren sind klassisch.



Die kleine Kapelle in Lissos.

Vom Tempel des Asklepios sind noch Teile vom Fries und den Rundbögen übrig. Etwas weiter unten gelegen ist ein Wassersystem zu erkennen, das wohl früher einmal mit der Quelle des Heiligtums verbunden war.



Außerdem fand man noch viele kleinere, goldene Gegenstände, die vom Reichtum dieser kleinen Stadt zeugen und die man heute in den archäologischen Museen von Chania und Heraklion bewundern kann.

Berühmte Heilquellen

Lissos wurde auch auf Grund des Wassers der dortigen Heilquellen berühmt und entwickelte sich zu einem bedeutenden Wasserheilbad mit Besuchern aus ganz Kreta und sogar von der Nordküste Afrikas.

Das Städtchen unterhielt immer gute Beziehungen zu anderen Städten im westlichen Teil Kretas, wie Yrtakina, Siia, Eliros oder auch Kalamadi – vielleicht diente es sogar als Hafen der Stadt Yrtakina.

Die Wanderung von Paleochora dauert ca. 3,5 Stunden, von Sougia 1,5 Stunden. Ausreichend Wasser mitnehmen!

Antikristo – die traditionelle Art des Grillens.

Antikristo ist eine der ältesten und einzigartigsten Techniken der Fleischzubereitung. Antikristo ist eine traditionelle Art des Garens, die in verschiedenen Teilen der Welt verbreitet ist, aber tief in der kretischen Kultur verwurzelt ist.

Es ist eine Technik, die von Soldaten in der Antike bis zu Bauern im Byzantinischen Reich, von den Rebellen während der türkischen Besatzung ausgeübt und von den Hirten im Laufe der Zeit übernommen wurde.

Es war so beliebt, weil es nicht zu viel Zeit, Vorbereitungen oder Zutaten erforderte.



A

Antikristo am Kournas-See.

Die Zubereitung von Antikristo erinnert fast an ein Ritual. Für die Zubereitung von Antikristo verwendet der Koch normalerweise ein junges Lamm oder in seltenen Fällen eine Ziege.

Das Tier wird in vier Teile geschnitten, mit Salz gewürzt auf riesige Holzspieße oder

heutzutage auf ein Metallgestell gespießt. Das offene Feuer befindet sich stets in der Mitte.

Antikristo damals

Nach historischen Texten verwendeten die Soldaten und Krieger in der Antike ihre Speere anstelle von Holzspießen. Traditionell grub der jüngste Hirte ein Loch in den Boden und bereitete das Feuer vor, bevor er die Spieße vorsichtig um das Feuer legte.

Im Gegensatz zum Grillen, wie wir es kennen, werden die Fleischstücke kreisförmig um das Feuer gelegt. Dadurch kann das Fleisch mit der von den Flammen erzeugten Wärme anstatt mit der von der Kohle erzeugten Wärme gegrillt werden.

Unter der türkischen Besatzung haben die Rebellen diese Technik angewandt, da das Fleisch wesentlich schneller gar wird als bei anderen Grilltechniken. Sie waren immer in Eile, mussten sich verstecken, hatten nur wenig Zeit zum Grillen, da das offene Feuer auch oft ihre Position verrät.

Antikristo heute

Heutzutage wird das Fleisch 4-6 Stunden lang langsam gegart und erfahrene Köche kümmern sich immer darum. Natürlich wird das Fleisch jetzt, bevor es gegrillt wird, normalerweise mariniert oder gewürzt.

Was Antikristo so einzigartig macht ist, dass das Lamm durch das langsame Grillen genügend Zeit hat, alle seine Säfte abzuscheiden und viele verschiedene Geschmacksrichtungen zu entwickeln.

Ein Besuch auf Kreta, um Antikristo zu probieren, lohnt sich auf jeden Fall!

Wenn du ein Fleischliebhaber bist, ist Antikristo ein besonderes kulinarisches Erlebnis, für das sich deine Geschmacksknospen auf jeden Fall bedanken werden.

Die gute Nachricht ist, dass du keine Gruppe von Hirten in den Bergen von Kreta finden musst, um Antikristo zu probieren.

Ein Kleinod kurz vor Afrika – die Insel Gavdos.

Viele Besucher Süd (-west) Kretas kennen sie zumindest vom Sehen her – die Insel Gavdos, die zusammen mit ihrer kleineren Schwesterinsel Gavdopoula etwa 36

km südlich von Kreta liegt und damit die südlichste Insel Europas ist.

Die geringste Entfernung zur afrikanischen Nordküste beträgt 260 Kilometer. Die Insel misst in Nord-Süd-Ausdehnung ungefähr 9 km, von Ost nach West rund 5 km, ihre Fläche bedeckt zirka 30 km². Bis zu 368 m hohe Felsen und niedrige Nadelwälder bestimmen das Landesinnere, an den Küsten finden sich teils sagenhaft schöne Sandstrände. Zusammen mit ihrer unbewohnten kleineren Schwesterinsel Gavdopoula bildet sie die südlichste griechische Gemeinde.



Gavdos und Gavdopoula sind ein wichtiger Rastplatz für Zugvögel auf ihrem Weg von oder nach Afrika, auf Gavdopoula wurden über 120 Arten registriert. In den von der Quelle Agios Georgios gebildeten Becken wurden sogar Wasserschildkröten gesichtet.

Von hier aus (Paleochora) sind Gavdos und Gavdopoula ulkigerweise meist an Schlechtwettertagen gestochen scharf zu sehen – bei gutem Wetter verschwinden sie oft im Dunst.

Eine Insel mit langer Historie

In der Antike wurde Gavdos mit „Ogygia“ (Ὠκυγία) gleichgesetzt, auf der die verführerische Nymphe Kalypso den sagenhaften Seefahrer Odysseus und seine Gefährten sieben Jahre lang mit ihrem Liebeszauber festgehalten haben soll.

Es wird überhaupt angenommen, dass die Insel in der Antike bedeutend gewesen

ist, so sind z.B. bei Lavrakas Reste einer griechischen Hafenstadt entdeckt worden. In römischen Zeiten sollen auf Gavdos bis zu 8.000 Menschen gelebt haben, da die Insel eine wichtige Station im Schiffsverkehr nach Osten und nach Afrika war. Auch in byzantinischer Zeit hielt die Bedeutung an – immerhin war Gavdos eines der 22 Bistümer Kretas und stellte drei Bischöfe und einen Erzbischof.

Ein jähes Ende der Blüte brachten erst die arabischen Seeräuber unter Abu Hafs Omar (824 n.Chr.), danach geriet die Insel erst mal in Vergessenheit.

Die türkische Herrschaft über Gavdos dauerte von 1665 bis 1895, die Bevölkerungsanzahl sank in dieser Periode bis auf ca. 500 Einwohner im Jahr 1882. Auch die Sarazenen mischten sich in die Geschicke der Insel ein, der Name des Strandes „Sarakiniko“ lässt einen sarazenischen Unterschlupf vermuten. In den 1930er Jahren (unter der Metaxas-Diktatur) wurde die Insel als Exil für zahlreiche Kommunisten benutzt, zeitweise waren mehr als 250 Menschen auf Gavdos untergebracht, darunter führende Figuren der griechischen kommunistischen Bewegung wie *Markos Vafiadis*.

Im zweiten Weltkrieg war Gavdos (wie auch Kreta) von deutschen Truppen besetzt, der alte Leuchtturm bei Ambelos wurde 1941 von Stukas zerbombt. Die Landflucht, die in anderen Teilen Griechenlands erst in den 1960ern begann, fing auf Gavdos schon in den 1950er Jahren an: Gavdioten tauschten ihren Landbesitz auf ihrer Insel gegen ehemalig türkischen auf Kreta, nachdem dieser dort verstaatlicht worden war.

Auf Kreta entstanden so Gemeinschaften ehemaliger Gavdioten – Gavdiotika – beispielsweise im Gavdos-Viertel in Paleochora.

Namensgebung

Gavdos wurde unter verschiedenen anderen Namen bekannt. Zum Beispiel erscheint Gávdhos in der biblischen Erzählung von Apostel Paulus' Reise nach Rom als Klauda, bzw. Cauda (Καῦδα). Die Insel war auch als Cauda durch römische Geograph Pomponius Mela beschrieben und als Gaudos durch Plinius. Ptolemaios sprach von Claudos (Κλαῦδος). Die Insel wurde auch als Gozzo bekannt. Der Venezianer nannten die Insel Gotzo, vielleicht in Nachahmung der Malteser Insel Gozo. Vom 17. bis ins 19. Jahrhundert wurde die Insel als Gondzo bekannt. Der türkische Name von Godzo war Bougadoz.

Neuere Entwicklung

Dieses Eiländchen galt – nach dem kurzen und eher unrühmlichen Zwischenspiel zwischen erstem und zweitem Weltkrieg, wo es besagter „Ort der Verbannung“ war – lange Zeit als letztes Refugium ruhesuchender Individualtouristen und (Alt-)„Hippies“. In den letzten Jahren versuchte man mehr und mehr dem Tourismus Tribut zu zollen, häufig allerdings ziel- und gedanken- und somit eher erfolglos – Ablegenheit und Wasserknappheit haben daran auch ihren Anteil.

Es gibt nur wenige natürliche Süßwasserquellen, zum Beispiel bei Korfos, Agios Pavlos und Agios Georgios hinter dem Zedern-Wacholderwald „Kedres“. In jüngster Zeit wird versucht, den steigenden Wasserbedarf durch Bohrungen zu decken, denn die Insel ist reich an Grundwasser.

Das meiste agrarisch genutzte Wasser ist jedoch nach wie vor in Zisternen aufgefangenes Regenwasser, reicht aber lange nicht mehr für Landwirtschaft im größeren Stil als Lebensgrundlage. Getreideanbau oder Viehzucht, die früher betrieben wurden, gibt es heute bestenfalls noch für den Eigenbedarf im kleinen Umfang.

Artenreichtum auf Gavdos

Unter den 457 bisher auf Gavdos festgestellten Farn- und Samenpflanzen ist sowohl der in Nordafrika vorkommende „Schöne Wasserstern“ (*Callitriche pulchra*), der allein auf Gavdos einen Vorposten auf der Nordseite des Mittelmeeres bildet, sowie eine endemische Art: das unscheinbare, etwa 10 Zentimeter groß werdende **Gavdos-Hasenohr** (*Bupleurum gaudianum*).

Verglichen mit anderen griechischen Inseln oder auch mit großen Teilen Kretas erscheint Gavdos ausgesprochen grün, die Insel ist zu großen Teilen bewaldet. Es überwiegt die Kalabrische Kiefer (*Pinus brutia*), daneben Phönizischer Wacholder (*Juniperus phoenicea*) und, meist in Küstennähe, Großfrüchtiger Wacholder (*Juniperus macrocarpa*). Diese auch „See-Wacholder“ genannte Art bildet eindrucksvolle, bis zwölf Meter hohe Baumgestalten.

Sie kommt auch auf Kreta verstreut in Küstennähe vor, bleibt dort aber strauchförmig. Die baumbewachsenen Sanddünen Gavdos' bieten einen faszinierenden Anblick. Auch der südlichste Baum Europas nahe Kap Tripiti gehört zu dieser Art.

Der auffallend starke Baumbewuchs hat sich erst in den letzten 150 Jahren entwickelt. Zeitzeugen im 19. Jahrhundert beschreiben Gavdos als ausgesprochen kahl mit nur vereinzelt Bäumen. Fast ganz Gavdos ist terrassiert, ein Zeichen dafür, dass der Boden in Zeiten stärkerer Besiedelung Kulturland war.

Der für die ostmediterrane Pflanzenwelt typische Kopf-Thymian (*Thymbra capitata*) wächst auf den sandigen Stränden in einer den Sandverwehungen angepassten Wuchsform mit deutlich längeren Ästen.



Die Fähre „Samarina“ (Heimathafen Paleochora) in Karaves/Gavdos

Infrastruktur auf Gavdos

Die „Hauptstadt“ der Insel ist Kastri, im Inselinneren gelegen und permanent von ca. 40 Menschen bewohnt.

An der Nordostküste befindet sich der Fährhafen der Insel – Karaves – hier kommen auch die mehrmals wöchentlich verkehrenden Fähren von und nach Paleochora und Chora Sfakion an. Deswegen gibt es hier auch die meisten Tavernen und „Rent Rooms“ der Insel.

Brunnenbohrungen haben Zimmervermietung mit fließendem Wasser möglich gemacht, abends produzieren Generatoren Strom.

Der südlichste Ort der Insel (und somit Europas) ist das Dorf Vatsiana – auf einer Hochebene gelegen und Ausgangspunkt vieler Wanderungen nach Kap Tripiti, dem wirklich südlichsten Punkt Europas.

Hier steht auch vermutlich der größte Stuhl Europas, auf dem eigentlich jeder Kreta-Urlauber auch mal gesessen haben sollte.



Freund Arno auf Gavdos.

Touristische Entwicklung

Schon seit Ende der 70er Jahre war Gavdos Ziel von Rucksacktouristen die zum Teil monatelang auf der Insel blieben und an den Stränden von Sarakiniko, Korfos oder Agios Ioannis lebten.

An den ersteren beiden entstanden immer mehr provisorische, später „echte“ Tavernen welche als Versorgungs- und Treffpunkte fungierten.

Für fahrplangebundene Reisende kam Gavdos wegen des Risikos, aus Wettergründen keine passende Rückfahrt zu bekommen, nicht in Betracht.

Die deutliche Verbesserung der Schiffsverbindungen, vor allem nach Paleochora und Chora Sfakion, hat die Situation verändert, die wellengefährdete Mole ist ersetzt, die Schiffe sind größer und seetauglicher, zur Saison fahren an 3-4 Tagen der Woche Schiffe nach Kreta.

Aber auch wenn die Schiffsverbindungen besser und häufiger geworden sind, ist es das Wetter leider bei weitem noch nicht.

So kann es durchaus auch mal passieren, dass das, was eigentlich als ein 2-3 Tages-Trip gedacht war, sich zu einem 14-tägigen „Zwangsaufenthalt“ entwickelt, weil Wind und Wellen die Überfahrt einfach nicht zulassen.

Konsequenterweise kommt es somit auch hin und wieder zu Versorgungsengpässen, die die stets gut vorbereiteten Gavdioten aber immer flexibel und improvisationsfreudig zu überbrücken wissen.

Fazit

Gavdos ist für Individualisten, jede-Menge-Zeit-Mitbringer, Alt-, Neu-, Ex- und niemals-nicht-Hippies, die weder Luxus noch die aus der Heimat gewohnte „Normalität“ dringend benötigen, gleichermaßen ein wundervolles Reiseziel.

Mezé – Ein Kochbuch: Kouneli-Stifado (geschmortes Kaninchen).

Winterzeit ist Eintopfzeit, soviel wissen wir bereits – spätestens seit der Fasolada, dem griechischen Bohneneintopf.

Bei uns fällt unter „Eintopf“ so ziemlich alles, was man in gewisser Zutatenvielfalt langsam schmurgelt – und meist in derartigen Mengen zubereitet, dass da auch noch ein paar Portionen eingefroren und ggf. bei Stromausfall auf dem bereits mehrfach bemühten „Somba“ (dem „Kanonenofen“) aufgewärmt werden können.

Dazu gehört auch alles, was in der griechischen Küche unter „**Stifado**“ fällt. Die griechische/kretische Küche ist ja nun mal nicht nur für den griechischen Bauernsalat (die kretische Variante zeichnet sich durch die untergemischten kleinen Zwiebäcke – Paximadia – aus) mit Souvlaki und sonstigem kurzgebratenen/-gegrillten Fleisch und evtl. dem traditionellen Tsatsiki bekannt, sondern auch für die legendären „Stifados“.



Wassilis schlachtet immer auf Bedarf und liefert an viele Tavernen in Paleochora. Dabei handelt es sich um Fleischgerichte (Rind, Schwein, Lamm, Ziege oder Kaninchen), die stundenlang auf kleiner Flamme vor sich hinköcheln, so dass sich die evtl. vorhandenen Knochen aus eigenem Willen vom Fleisch trennen und einem das Fleisch einfach nur auf der Zunge zergeht. Messer sind zum Verzehr eines wirklich guten Stifados vollkommen überflüssig!

Und genau so ein Stifado wollen wir Euch heute präsentieren: ein kretisches geschmortes Kaninchen, ein „**Kouneli Stifado**“ (*Κουνέλι στιφάδο*), das wir ganz besonders **Jürgen B. aus G.** widmen, der am kommenden Samstag eine „Kalamaki-Revival-Party“ mit – Zitat! – 7 „griechenlandverrückten Freunden“ feiert und dafür gerne dieses Rezept hätte. Kannste haben, Jürgen! Einfach weiterlesen!

Wie gehabt fangen wir mit den **Zutaten** an:

1 Kaninchen oder Hase á 1.5 kg

Für die **Marinade**:

2 Zwiebeln

2 Möhren

1 Stange Staudensellerie
2 Tassen herben Rotwein
3 EL Essig
3 Pfefferkörner oder Wacholderbeeren
2 Lorbeerblätter
1 TL gerebelten Rosmarin
3 Knoblauchzehen

Für die **Sauce**:

3 saftige, reife Tomaten
1 Tasse Olivenöl
1 kg sehr kleine Stifado-Zwiebeln
nach Belieben 1 Stange Zimt oder 1 EL gemahlenden Zimt
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Oder, wie gehabt, ein Vielfaches von allem, je nach Vorratshaltungsplanung bzw. Anzahl der „Mitesser“...

Nun, da wir alle Zutaten an Bord haben, schreiten wir zur **Zubereitung**, die uns allerdings auch noch eine gehörige Portion „Ipomoní“ (υπομονή – Geduld) abverlangt. Zuerst wird der Hase bzw. das Kaninchen erst mal gewaschen und abgetrocknet. Dann wird das Ganze in Portionsstücke geteilt:

Keulen, Schultern und Vorderläufe, Rücken und Brust werden voneinander getrennt, Rücken und Brust nochmals geteilt.

Hier auf Kreta wird Euch diese Arbeit allerdings mit ziemlicher Sicherheit erspart bleiben, da die kretischen Schlachter eher den Drang dazu haben, alles „am Stück“ direkt vor Ort an der Fleischertheke durch Zerhacken in Klein- und Kleinstteile zu atomisieren...



Kouneli Stifado schmeckt auch im Sommer. Frisch auf dem Tisch. Dazu gut gekühlter Rotwein.

Nun gut, das Karnickel ist soweit zubereitungsbereit, machen wir uns an die **Marinade**:

Dazu 1 Zwiebel schälen, die Möhre schälen und den Staudensellerie waschen. Alle drei Zutaten in Scheiben schneiden und mit dem Rotwein, dem Essig, den Pfefferkörnern, dem Lorbeerblatt und dem Rosmarin in eine flache Auflaufform geben. 1 Knoblauchzehe schälen, mit der Knoblauchpresse zerquetschen und in die Marinade geben.

Die Hasenteile in der Marinade mehrmals wenden und darin **über Nacht** zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Am Zubereitungstag die Hasenteile aus der Marinade nehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Nun geht es an die Zubereitung der wohl wichtigsten Komponente des Stifados: **die Sauce!**

Dazu die Tomaten waschen, das Stielende entfernen, die Unterseite kreuzweise einritzen, in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Dadurch lassen sie sich sehr leicht häuten.

Die Marinade in einem Topf erhitzen und 10 Minuten köcheln lassen, anschließend

durchsieben.

Inzwischen 1/3 des Olivenöls in einer Pfanne erhitzen und die gesalzenen und gepfefferten Hasenteile darin rundherum kurz anbraten. Währenddessen die 2. Zwiebel und die 2 restlichen Knoblauchzehen schälen und fein schneiden.

In einem weiteren Topf 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Die Knoblauchzehen kurz mit anbraten und das Tomatenpüree zufügen. Mit der Marinade aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die kretische Variante kann gerne noch eine Zimtstange oder 1 EL gemahlener Zimt mit zur Sauce gegeben werden.

Die Hasenteile dann in die Sauce geben. Sie sollten von der Sauce bedeckt sein – wenn nötig noch Wasser zugießen. Alles aufkochen lassen und den Hasen bei geschlossenem Topf und schwacher Hitze 1- 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Inzwischen die Stifado-Zwiebelchen schälen und im restlichen Olivenöl ca. 10 Minuten lang anbraten.

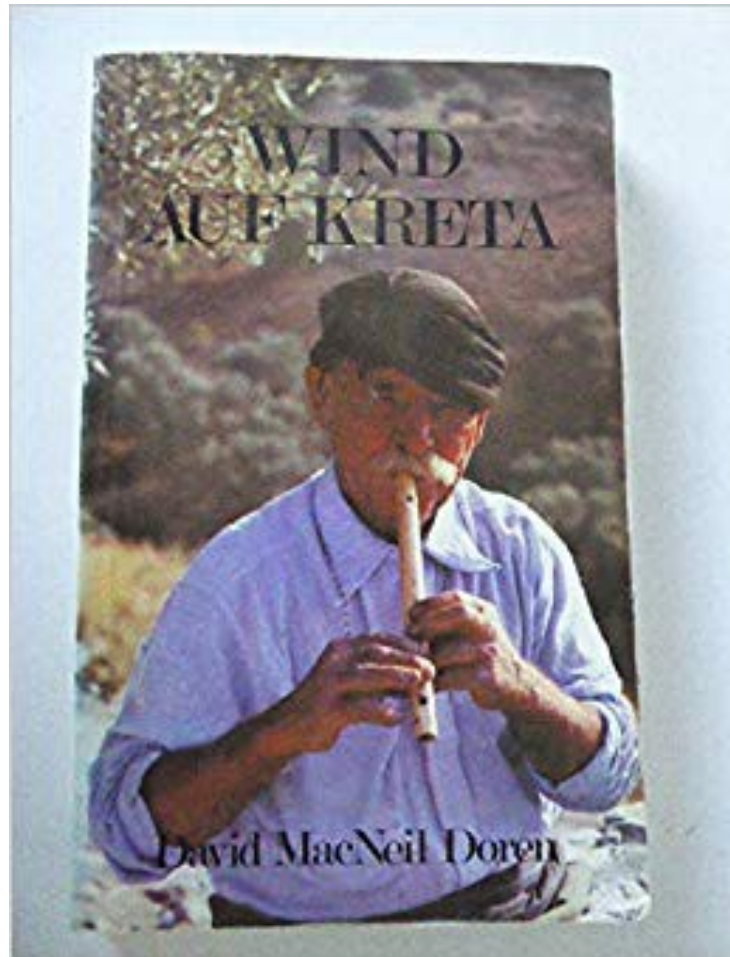
Die Zwiebeln zum Hasen mit Sauce geben und im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze 20 Minuten mitschmoren. Abschließend das ganze noch einmal abschmecken und ggf. nachwürzen. **Guten Appetit.**

Buchtipp – „Wind auf Kreta“.

Eines der schönsten Bücher über Kreta.

Dies ist eine frische, völlig persönliche, freimütige und herzliche Beschreibung von einem sechs Jahre währenden Aufenthalt auf Kreta, Reisen und Wanderungen über die ganze Insel, dem Zusammentreffen mit Menschen aller Art und der Begegnung mit der homerischen Gastfreundschaft der Insel.

Der Autor ist Amerikaner und seine Frau Inga Schwedin und sie kamen nach Kreta, weil sie die „eingepferchten, klaustrophobischen Jahre in nordischem Klima“ satt hatten.



Das Buch hat ein fesselndes Thema – die Entwicklung ihres Verhältnisses zu Kreta parallel mit ihrem Verhältnis zueinander, doch sie suchten weder das Paradies, noch fanden sie es; stattdessen fanden sie etwas viel Wertvolleres, nämlich auch dann glücklich zu leben, wenn das Unglück zuschlägt, weil sie sich entschlossen hatten, ihr Leben auf ihre Art zu leben.

Das Leben auf Kreta

Dadurch wurde ihnen ein besonderer Zugang zu den Kretern und ihrer Lebensweise möglich, und die suggestive Eindringlichkeit des Buches ist sowohl für den Kreta-Kenner als auch für den Leser, der es noch nicht kennt, eine unterhaltsame Lektüre und ein untermalender Hintergrund für eigene Erfahrungen mit der Insel, vielleicht sogar so etwas wie der „Wollknäuel des Theseus“, der ihn sicherer durch das kretische Labyrinth führt.

Die Erlebnisse des Autors machte er in den sechziger Jahren, und es hat sich in der Zwischenzeit auch auf Kreta der „Aufstieg“ in technologischer und kommerzieller Hinsicht fast überall eingedrängt, aber der Wind weht unverändert – und zwar immer aus der Richtung, wie es ihm beliebt und wie er es seit Jahrtausenden getan

hat.

Die Kreter leben mit ihm, wie es ihre Vorfahren getan haben – sie sind ein Teil ihrer Landschaft, wie wir es nie sein werden. Sie sind an ihrem Platz – ein Teil des Geschehens.

Lass den Westwind, den „garbis“ wehen, es macht nichts, wenn er nach Süden dreht und zu einem Schirokko wird oder wenn der kalte Nordwind, der „boreas“ anfangt zu blasen und einen frühen Winter ankündigt.

Der Kreter ist auf jeden von ihnen gefasst, sogar auf den Tornado oder irgendeine andere Katastrophe, einschließlich den ganz gewöhnlichen Unglücken, mit denen jeder von uns im Verlauf seines Lebens zu rechnen hat.

Er hat gelernt, mit den Winden zu leben.



Winterzeit und Malotira – griechischer Bergtee.

„Die nächste Grippe kommt bestimmt, doch nicht zu dem, der Bergtee trinkt!“

Der gesundheitsfördernde Effekt des Eisenkraut-Tees bzw. des griechischen Bergtees und insbesondere des kretischen Bergtees zur Vorbeugung und Bekämpfung von Erkältungskrankheiten ist seit der Antike in der griechischen Volksmedizin ein Thema.

Kräutertees, wie der kretische Malotira, bringen nämlich eine günstige Eigenschaft mit sich. Sie besitzen antivirale und antibakterielle, ätherische Öle. Bei bereits vorhandener Atemwegserkrankung wirkt er somit beruhigend, aber eben auch antibakteriell und kann so die Heilung fördern.

Malotira. Gesundheit frei Haus. Wächst überall bei uns im Garten.

Diese der Gesundheit förderlichen Aspekte des Malotiras aus Kreta werden auf die sogenannte Substanzgruppe der Flavone, die antimikrobielle Wirkung auf seinen hohen Anteil an Carvacrol zurückgeführt. Die wirksamen ätherischen Öle und Substanzen befinden sich sowohl in der Blüte, als auch im Stängel und den Blättern der Pflanze.

Klassischerweise wird der Bergtee in getrockneten Bündeln angeboten. Bei der traditionellen Zubereitung werden die Bündel erst kurz vor der Zubereitung (Aufguss oder Abkochen) von Hand zerkleinert um die wertvollen Inhaltsstoffe so lange wie möglich zu bewahren.

Der kretische Bergtee Malotira ist darüber hinaus ein leckerer Kräutertee. Er schmeckt und man muss nicht erkältet sein, um ihn zu genießen. Wer seinem Körper jedoch etwas Gutes tun, ihn wieder ins Gleichgewicht bringen oder einer Erkältung vorbeugen möchte, sollte unbedingt den kretischen Malotira probieren.

Unser Tipp: mit Thymian-Honig süßen und etwas Zitronensaft. Wer es mag, auch mit einem Schuss Raki.

Notrufnummern für den Südwesten Kretas.

So, der Urlaub ist gebucht, die Koffer schon so gut wie gepackt und die Vorfreude steigt stetig – endlich wieder ein paar Tage/Wochen/Monate Kreta! Seele baumeln lassen, Sonnenschein, Strand und Meer genießen, ein paar Aktivitäten sind auch eingeplant und ansonsten lässt man alles einfach auf sich zukommen.

Nur – was ist, wenn da auch mal etwas Unvorhergesehenes oder gar Unangenehmes auf einen zukommt, oder man wirklich mal einen irgendwie gearteten Notfall hat? Dann ist guter Rat normalerweise teuer....

Und genau deswegen haben wir Euch heute mal eine kleine Liste über die wohl wichtigsten Rufnummern hier im Südwesten der Insel zusammengestellt und drücken alle verfügbaren Daumen, dass Ihr keine davon benötigen werdet (außer vielleicht der Letzten ;-))

Institution	Rufnummer
Polizei allgemein	100
Öffentl. Notarzt (leider personell meist unterbesetzt)	112

Institution	Rufnummer
Feuerwehr allg.	199
Touristenpolizei allg.	171
Polizei Paleochora	28230-41111
Hafenpolizei Paleochora	28230-41214
Allg. Arzt (Jorgos Dermitzakis), Paleochora	6977 716 121
Zahnarzt (wechselnde Ärzte) in Paleochora	28230-41229
Kinderarzt in Paleochora	28230-41000 oder 6944 559 942
Augenarzt, (Nikos Kartakis), Paleochora	6932 725 117
Optiker (Optonet, Kostas Chatziathanasiou)	6946 006 585
Health Center Kandalos	28233-40000
Allg. Krankenhaus Chania (Mournies)	28213-42000
Deutschsprachige Privatklinik Tsepeti ,Chania	28210-47270 oder 6970 585 700
Tierärztin Georgia Loufardaki, Paleochora	6907 442 268