Unterwegs im Osten von Chalkidiki, entspannt ohne die Segnungen des Massentourismus: Quer durch die griechische Küche kosten. In Olympiada am Strand entlangschlendern. Mit Fischern zu den Muschelbänken hinausfahren. Im Wasserfall in Varvara baden. [Klaudia Blasl]

Der Philosoph, die Strudelküche und das Meer

VON KLAUDIA BLASL

Griechenland. Im Osten von Chalkidiki bestimmen Köchinnen, Muscheltaucher, Landschildkröten und Bienenvölker das Alltagsgeschehen. Eine Region jenseits des touristischen Sündenfalls.

Dort, wo in der Ferne der Berg Athos himmlischen Frieden verspricht, zumindest für die Männer, dort sorgen unberührte Dörfer fern des Massentourismus auch für paradiesische Zustände auf Erden. Besonders die Orte Arnea, Varvara und Olympiada im meistens mehr – und nur stellenweise weniger – gebirgigen Hinterland des „dritten Fingers" von Chalkidiki scheinen komplett aus der heutigen, hektischen Zeit gefallen. Es ist eine Destination für wanderfreudige Naturliebhaber, kulinarisch Reisende und philosophische Nachahmungstäter.

Schwindelfrei sollte man schon sein, wenn man, aus Thessaloniki kommend, die Straße über den Berg Cholomondas einschlägt. Hier im historischen Wandergebiet des Aristoteles erinnert nichts an das typische Griechenlandklischee mit weiß verputzten Häusern, Menschentrauben an Ständen beziehungsweise einer kargen Landschaft. Stattdessen herrscht eine tief dunkelgrüne, wildwüchsige Waldeinsamkeit vor – Terrain für Tiefdenker und Freigeister, Holzfäller und Kräuterhexen.

Jannis Ksakis, der eine Farm mitten im Niemandsland betreibt, zählt zweifelsfrei zu letzterer Kategorie. Immerhin züchtet der findige Naturbursche nicht etwa Wildschweine oder Oliven, sondern Christbäume. Auf einer idyllischen Lichtung mitten im Wald. „It was the best idea I ever had", erklärt Ksakis begeistert. Die Leute rissen ihm seine Bäume regelrecht aus der Hand, so der innovative Geschäftsmann, der seine absolut „artgerecht" gezogenen Weihnachtsbäume mittlerweile sogar nach Zypern exportiert.

Klärendes Bad beim Wasserfall

Auf dem Holzweg spielt sich hier ohnedies so einiges ab. Wer etwa der über 30 Kilometer langen archäologischen Trekkingroute folgt, wandelt gleichzeitig auch auf philosophischen Spuren. Der griechische Vor- und Nachdenker Aristoteles wurde ja vor rund 2400 Jahren im nahen Stagira geboren. Und wer vor lauter Wald die Bäume nicht aus den Augen verliert, stößt zwischen Eichen, Buchen, Kastanien und gemütlich dahinschleichenden Landschildkröten auf ein kleines Schild, das den Weg zu den Varvara-Wasserfällen weist. Wobei der Weg eher ein üppig bewachsener Pfad ist, der bestimmt schon zu Aristoteles' Zeiten gleich ausgesehen hat.

Links ein plätschernder Bach voller Krebse und Fische, rechts dschungelartiger Urwald, und am Ende ein tosender Wasserfall mit badetauglichem Auffangbecken. In dieses hat angeblich auch der Philosoph sein weises Haupt getaucht. Zur Klärung der Gedanken sicher der ideale Ort.

Jedem Dorf sein Strudel

Wer im Osten Chalkidikis als Frau auf die Welt kommt, strudelt sich ordentlich ab. Und zwar beinahe das ganze Leben lang. Dafür schmieren einem die Männer Honig ums Maul (im Privaten) beziehungsweise auf den Strudelteig (in der Öffentlichkeit). Denn der Strudel gilt in der Region sozusagen als heiliger Gral der Kulinarik. Jedes Dorf, oft sogar jede Familie, folgt einer eigenen, jahrhundertealten Rezeptur. Hauchdünn, und natürlich händisch, muss der Teig ausgerollt werden. Danach wird er mit Waldhonig bestrichen oder mit Schafskäse, Kräutern oder Pilzen belegt und landet – je nach Gebiet – entweder im Ofen oder auf dem Grill. Richtige Meisterschaften im Pita-Backen finden hier statt. Dann versammelt sich das ganze Dorf, in Tracht gewandet und mit Musikinstrumenten oder Weinkrügen in der Hand, auf dem Marktplatz, um die konkurrierenden Strudelköchinnen mit Lob, Tadel oder Verbesserungsvorschlägen zu überhäufen. Die Frauen strahlen dennoch um die Wette. Das Strudelmachen rund um Chalkidiki entspricht in etwa dem Krendln von Kasnudeln in Kärnten: „Nur wer's kann, kriegt einen Mann."

Loulou und ihr Kräuterhotel

Sie hat schon einen Mann, aber was ihre Kochkünste betrifft, könnte Louloudia Alexiadis sich wohl einen ganzen Harem an Verehrern halten. Auch Frauen geraten ins Schwärmen, wenn Loulou, die lange Jahre in Dortmund gelebt hat und perfekt Deutsch spricht, in ihrem Hotel Liotopi in Olympiada das Küchenzepter schwingt. Ihr Oktopus mit Feigen, Weißwein und Honig gilt bereits als kulinarische Legende. Und weil Loulou für ihre Gäste auch gern Kochkurse abhält, muss man ihr nicht einmal heimlich über die Schulter blicken. Man kann ihr offiziell auf die Finger schauen. „40 Mal", erklärt sie, „muss der Oktopus geschlagen werden." Das macht sie immer selbst, denn faule Fischer, so erfährt man, würden das widerspenstige Tier auch einmal in der Waschmaschine schleudern. Was dem guten Geschmack recht abträglich sei. Ihr Prachtexemplar hingegen, für- und vorsorglich mit Pfeffer, Lorbeer und Honig mariniert, sieht schon recht appetitlich aus. Karamellisierte Zwiebel, Knoblauch, Feigen und besten einheimischen Weißwein dazu – und das Festmahl kann bald beginnen. Louloudia Alexiadis ist aber nicht nur eine begnadete Köchin, sie kennt und nutzt auch nahezu jedes einzelne Kraut, das sozusagen aus der Erde schaut. Für Kräuterfreaks also die perfekte Ansprechperson.

Familiär, mit Meerblick, absoluter Ruhelage und exquisiter Küche ist aber nicht nur das Hotel Liotopi, sondern im Grunde der ganze Ort. Schnitzelbuden, Souvenirläden oder Bananenbootfahrer sucht man hier vergebens. Stattdessen tollen ein paar Hunde über den Sand, ein paar Fischer tuckern Richtung Anlegestelle, und im einzigen Lebensmittelgeschäft des Orts kaufen Einheimische wie Gäste Schafskäse und Oliven ein. Sonst gibt es in Olympiada nicht viel zu tun. Abhängen, sich dahintreiben lassen, am Strand Kaffee trinken und aufs Abendessen warten. Alternativ ein Spaziergang nach Stagira, wo es archäologisch einiges zu entdecken gibt. Bis zum Essen im Restaurant Akroyali sollte man aber jedenfalls zurück sein. Hier werden einem in perfektem Deutsch – Loulous Bruder macht's möglich – nicht nur spannende Geschichten und süffige Weine aufgetischt, sondern vor allem eine Best-of-Auslese fangfrischer Meeresbewohner.

Delikatessen im Wasser

Wenn Jorgos mit seinem Fischkutter Gas gibt, dann kommt Partystimmung auf. Zumindest für den alten Seebären, der tiefenentspannt neben dem Steuerruder lehnt, während er haarscharf an Steilklippen vorüberschippert. Aus zwei Musikboxen dröhnen lautstark The Doors, nahe der Reling steht eine Kiste voller Tsipouro. Der griechische Schnaps aus Trester ist wohl für alle gedacht, denen bei seinen Überfahrten ein wenig angst und bange wird. Aber Jorgos meint nur: „Don't worry, be happy." Die Gänsehaut bleibt, auch wenn der erfahrene Seebär diese Route auch noch im Tiefschlaf fahren könnte. Die Fahrt zu den Muschelzüchtern von Olympiada ist diesen Adrenalinschock jedenfalls wert.

Nahe der pittoresken Schweinebucht fischt Fannis seit 27 Jahren Muscheln, griechische Austern und Seeigel. Zwei Jahre lang dürfen die Delikatessen an seinen Muschelbänken wachsen, erst danach werden sie in Handarbeit geerntet. Mit Massenproduktion hat die Zuchtanlage von Fannis freilich so wenig gemeinsam wie ein Papierflieger mit Abfangjägern. Die Schalentiere ernähren sich ausschließlich von dem, was das Salzwasser ihnen sozusagen vor die Schale schwappt. Und Gedränge herrscht auch keines vor, Fannis muss ordentlich schaben und klauben, bis er einen Kübel mit seiner kostbaren Ware gefüllt hat. Dann wird die Beute unter nahezu akrobatischen Verrenkungen ans Land gebracht, sortiert und an die heimischen Wirte verteilt. Nur ein paar griechische Austern behält Fannis zurück. Diese gelten schließlich als Aphrodisiakum, das man(n) scheinbar immer gut brauchen kann.

VOR ORT

Übernachten: Hotel Liotopi: Auf Wunsch werden Ausflüge mit dem Fischerboot oder einem Ranger zu den Wasserfällen Olympiada organisiert. hotel.liotopi@gmail.com
Mansion Chorostasi: chorostasi.com
Einkaufen: Honey Georgaka: Honigboutique, international ausgezeichnet.
Information: www.visitgreece.gr, info@visitgreece.at, www.visit-halkidiki.gr
Compliance: Die Reise erfolgte auf Einladung der griechischen Tourismuszentrale und Eastern Halkidiki Organization.

Vom Sund durch den Fjord im Paddelschlag

Norwegen. Eine geführte Seekajaktour auf dem Hardangerfjord ist auch für Anfänger geeignet.

Lachen die Möwen über uns? Mit den um den Bauch gebundenen Spritzdecken sehen Paddler an Land ja aus, als hätten sie einen Minirock aus Lkw-Planen an. Aber es schützt vor dem typisch norwegischen Wetter: wechselhaft mit Schauerneigung. Ausgangspunkt der Tour ist das Dorf Porsmyr. Hier laden wir die Boote vom Hänger, verstauen Proviant, Zelte und Schlafsäcke in wasserdichte Packsäcke und setzen gemeinsam die Seekajaks in den Fyksesund ein: einen der Nebenarme des mächtigen Hardangerfjords.

Nach der ausführlichen Einweisung für Anfänger am Vortag finden die Teams in den Zweierkajaks schon nach wenigen Minuten einen gemeinsamen Rhythmus. Unter immer besser abgestimmten Paddelschlägen schweifen die Blicke über die steilen, unzugänglichen Ufer. Immer tiefer geht's in den kleinen Fjord. Grauerlen und Kiefern krallen sich mit scheinbar magischen Kräften an stellenweise senkrechten Felsenwänden fest. An diesen sind oft die Schleifspuren und Riefen zu sehen, die der Gletscher einst hinterlassen hat. Gefühlt im Minutentakt ergießen sich Wasserfälle. Mit aufgesetzter Kapuze paddeln Wagemutige sogar direkt unter einigen hindurch, ohne wirklich nass zu werden – Spritzdecken sei Dank.

An seinem Ende läuft der kleine Fjord sanft aus. Im Talkessel stehen verstreut einige Holzhäuser, zu sehen ist niemand. Botnen heißt dieser romantische Ort – ein idealer Platz für unser Nachtlager. In der Wildnis zu campen ist in Norwegen erlaubt, das besagt das Jedermannsrecht. Nach dem Anlanden ist Teamwork angesagt, beim Zelteaufstellen wie beim Kochen. In den kommenden Nächten werden wir in Zelten schlafen, aber meist auf Campingplätzen. Botnen ist schon lang nicht mehr bewohnt, die Häuser sind Ferien-domizile. „1907 wanderte die ganze Dorfgemeinschaft nach Amerika aus, um der Armut zu entfliehen", erzählt Geirmund Nes, der einen Campingplatz am Rand von Norheimsund am Ufer des Hardangerfjords betreibt. In der zwölften Generation besitzt seine Familie ein Holzhaus von 1620. „Und die Eiche auf der Anhöhe hat noch das Bootshaus gesehen, an dem die Wikinger am Hardangerfjord angelegt haben."

Drei bis sechs Stunden sind wir täglich auf dem Wasser unterwegs. Angst vor dem Kentern hat bald keiner mehr. Alle verfeinern ihre Paddeltechnik Tag für Tag, in manchen Momenten gleiten wir nahezu meditativ über das Wasser, das mehrere Hundert Meter tief sein kann. Immer wieder gibt's Landgänge und Abstecher in Seitenarme, etwa den Osa Fjord, den nordöstlichsten Ausläufer des Hardangerfjords, wo das Hardanger-Basecamp steht, mit Holzjurten inmitten von Birken. Nach Nächten in Schlafsack und Zelt erscheint manchen ein richtiges Bett als Segen. Aber nicht allen. Infos: www.club-aktiv.de (Volker Wartmann)

Gefühlt alle paar Meter ein Wasserfall: am Fyksesund. [Volker Wartmann]

HOTELTIPP DER WOCHE

Unser Angebot:
4 Tage / 3 Nächte
Herbstromantik am Fuschlsee, Genießer-Arrangement, entspannte Teilmassage, late Check-out u. m.
ab EUR **399,00**
p. P. im Doppelzimmer „Plomberg", (gültig ab 30. 9. bis 25. 10. 2018, ab 3 Nächten, Verlängerungsnächte zubuchbar)

Ebner's Waldhof am See
Seestraße 30
5330 Fuschl am See
Tel.: +43/(0)6226/82 64
info@ebners-waldhof.at
www.ebners-waldhof.at

Zeit für die Liebe

Romantik. In Ebner's Waldhof am See kann der Herbst zu zweit idyllisch ausklingen.

Wenn sich die Sonne im kristallblauen Wasser spiegelt, die Wälder bunt leuchten und die Berge ein wunderschönes Panorama bilden, geht einem das Herz auf. Lässt sich dieser Genuss gemeinsam mit dem geliebten Partner auskosten, ist Urlaubszeit im ****S Hotel Ebner's Waldhof am Fuschlsee. Ob beim Sonnen am idyllisch gelegenen Badeplatz, beim Radeln über Almen und Seewege oder beim Golfen und Wandern – die Fuschlseeregion bietet für jeden das Richtige, um aktiv in den Tag zu starten. Wellness vom Feinsten und Spitzenkulinarik mit österreichischen Spezialitäten sind die perfekte kulinarische Ergänzung. Der 4000 m² große Waldhof SPA lädt seine Gäste mit verschiedensten Saunen, Dampfbad und einer Solegrotte zum „Ankommen und Loslassen" ein. Ein bewegungsreicher Tag, erholsame Wellness und genussvolle Abende - unvergessliche Urlaubsmomente im Ebner's Waldhof am See.

Grand Hotel des Bains Kempinski

Highlights Ihrer Reise:
• 3 Nächte im Kempinski Grand Hotel des Bains***** in St. Moritz inkl. Frühstück
• Transfer vom/zum Hotel zu den einzelnen Veranstaltungen • „From Peak to Plate" Event mit den besten Jungköchen der Schweiz im Hotel Waldhaus Sils • Kitchen Party im Badrutt's Palace Hotel mit 9 Gastköchen sowie After Party im King's Club • Gourmet Dinner mit einem Star-Gastkoch im Kempinski Grand Hotel des Bains • etc.

Reisetermin: 14.01. – 17.01.19

Diese Bewerbung ist lediglich auszugsweise und hat nur informativen Charakter, Details zum Reiseverlauf, den inkludierten Leistungen, der Buchungsabwicklung, den AGB und den Rahmenbedingungen zum Reiseangebot finden Sie auf www.reisethek.at. Veranstalter: Robin Tours

Info & Buchung: REISETHEK-Büro Riemergasse 6, 1010 Wien, ✆ 0800 560 080, ✉ service@reisethek.at **REISETHEK.AT**