

KALO`ORISETE`! Herzlich Willkommen in der äußeren Mani!

Der Ort Kardamili gehört zu Messenien, einem der sieben Bezirke der Peloponnes.

Der mittlere „Finger“, die Mani untergliedert sich in äußere (exo´) und innere (mesa`) Mani. (Messenien & Lakonien)

Die Manioten sind stolz auf ihre Wurzeln & Geschichte.

Als ein raues, unzugängliches Terrain, ist die Mani seit jeher, zudem für Flüchtlinge ein Rückzugsgebiet/ Schutz & „neue Heimat“ gewesen.

Alte Bergdörfer bieten den „wiederbelebten“ Reiz der alten Zeit. Gäste werden „neugierig beäugt“ und liebevoll bewirtet. Die „Pirga“ der Familien symbolisieren noch heute die einstige gesellschaftliche Stellung der einzelnen Familienklans.

Franken, Ottomanen, Türken viele haben die ihre ein - oder anderen Spuren hinterlassen...

Tapferkeit & Entschlossenheit heben die Mani aus anderen Gegenden Griechenlands geschichtlich hervor. War Sie doch stets auf einen unbezwungenen Status bestrebt, und kann sich rühmen, die griechische Revolution 1821 (der Türkenbefreiung) eingeleitet zu haben.

Abgeschiedenheit und die archaische Natur, haben hier einen besonderen Menschen“ geformt. Die geschichtlichen Wurzeln mit Sparta, Kreta und Arkadien, sind im hiesigen Charakter der ansässigen Bevölkerung verwurzelt und lassen die Traditionen des alten Griechenlands mit der modernen, westlichen Lebenseinstellung verschmelzen.

In der schweren Zeit des II. Welt- und danach des Bürgerkrieges mit Militär-Hunta und Diktatur, fanden viele lokale Familien eine neue Lebensgrundlage in Übersee. Die Heimat stets im „Herzen tragend“, sind in den letzten Jahren überwiegend mit Fördergeldern, vielerorts Hotels- Häuser und Unterkünfte im trad. Natursteinstil entstanden. Die alte Baukunst mit heutigen Hilfsmitteln verfeinert, ließ so rustikale Villen, Maisonetten und Apartments in dieser charismatischen Landschaft entstehen.

Ein auch hier zunehmend hektischer Stadtalltag, macht die ländlichen Gemeinden für Griechen und Besucher zunehmend attraktiver.

Das graue Taygethosgestein ergänzt sich mit der Gesteinsvorgabe und schafft eine schöne Symmetrie von Architektur & Natur.

Gelegenheiten sich mit der griechischen Sprache zu versuchen, gibt es der viel und werden „dankbar honoriert.“ Besuchen Sie ein Cafe oder eine Taverna des Öfteren, so werden Sie schnell feststellen, dass zwischen

Ihnen und den „Lokalen“ in der Gemeinschaft kaum noch Unterschiede gemacht werden. Das Essen in den meisten Taverna`s ist einfach, aber durch lokales Fleisch und Gemüse schmackhaft. Gewürze finden spärlich Verwendung. Eigenes Olivenöl und lokale Kräuter bilden die Grundlage.

Achten Sie auf Saisongemüse in der Tageskarte. Wir empfehlen offenen „Haus/Tischwein“. Die überregional bekannte Agiorgitiko Rebe von der Nemea Apellation gibt es in verschiedenen Reife und Güteabfüllungen.

Diese sind zudem ein beliebtes Mitbringsel für späteren Urlaubs- Flair daheim.

Die lokale Weinkarte beinhaltet neben u.a. autochonen Weinreben auch internationalen hier gezogenen Sauvignon und Cabernet.

PAREA (Tischgemeinschaft)

Hier bedient sich nach lokaler Manier der ganze Tisch. Die Rechnung wird letztlich vom Wirt insgesamt ausgestellt und exakt von der Bewirtung wieder herausgegeben. Ein kleines Trinkgeld wird einfach auf dem Tisch zurückgelassen. Geschirr und übrig gebliebene Speisen werden nicht „automatisch“ wie gewohnt abgeräumt, da hiesigen Ortes das Essen als soziales Ereignis gilt und auch schon mal länger dauern kann. So wird dann häufig immer wieder neu geordert und weitergetafelt.

Für frei lebenden, frischen Meeresfisch der A-Kategorie, sind 45.- Euro pro Kilo im Restaurant einzuplanen. Alternativ & nicht weniger gesund, sind kleine in Olivenöl gebratene Fischlein (Merida: Gavros, Sardellen), die mit Kopf und Gräten gegessen werden.

Lokale Spezialitäten sind: Spanferkel(v. Ofen/Grill), Zikkliino(gepökelt/geräucherte Schweineseite), Briam(lokales, geschmortes

Kardamili / MANI im alten Herzen Griechenlands

Geschrieben von: Kai-Marious

Freitag, den 04. Januar 2008 um 12:40 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, den 13. März 2013 um 17:28 Uhr

Pfannengemüse) Stifado (eingelegtes Rinds- o. Schweinegulasch mit Zwiebeln).

Die Mani ist das alte Herz Griechenlands...

Wer sich Ihrem rauhen Charme öffnet, die Symphonie der Zikaden in sich aufnimmt...

Für Traditionen offen ist...

derjenige wird das alte Herz Griechenlands schlagen hören.

Eine „besondere Zeit mit einer Prise Magie wünscht Ihnen

Ihr Kai-Marious

Wunder Travel Team, Kardamili

www.manitravel.de