

Eine Reise auf der Peloponnes ist auch eine Reise durch die Natur wie sie gegensätzlicher kaum sein könnte. Im Norden mild und sanft, im Westen mit kilometerlangen Sandstrände zeigt sich der Süden von seiner wildesten Seite. Hier findet man rauhe Karstlandschaft - immer wieder durchbrochen von kleinen Buchten. Im Landesinneren wird die Landschaft von imposanten Gebirgszügen und abgeschiedenen Tälern beherrscht. Hier findet man Olivenbäume, soweit das Auge sehen kann. Von hier stammt eines der besten Olivenöle weltweit: das berühmte Kalamata Olivenöl. Schließlich ist diese Reise auch eine Reise zu seinen Menschen. Es ist eine Reise in besonders fröhliche Badeorte oder verträumte Bergdörfer, wo traditionelle Gastfreundschaft zum Alltag gehört und Besucher oft noch mit einem Glas Wasser, einer griechischen Süßigkeit und einem Lächeln empfangen werden. Die Geschichte der streitbaren Manioten in den rauhen Bergen reicht lange zurück. Nie wurden sie von Besatzern unterworfen. Ihre Häuser sind noch heute festungsähnlich aus grossen Felssteinen gebaut und mit schießschartenartigen Fenstern ausgestattet. Die Bewohner sind sich der alten Tradition sehr wohl bewusst. Auch heute hängt in den alten Tavernen der Manioten häufig immer noch das Portrait des ehemaligen Königs Konstantin.

Wir haben uns vor 20 Jahren für die rauhe Landschaft tief unten im Süden entschieden. Da wir die Berge ebenso wie das Meer lieben, haben wir unseren Wohnsitz in Meghali Mandinia am Fuße des zweithöchsten Gebirges in Griechenland gebaut. Meghali Mandinia gehört zu einer Verbandsgemeinde mit grosser Tradition aus längst vergangener Zeit: zu Avia! Avia schliesst sich direkt südlich an Kalamata an. Das gesamte historische Avia liegt unterhalb der höchsten Erhebungen des Taygetos Gebirges in der rauhen wildromantischen Mani. Weitere bekannte Badeorte mit vielen Sommerwohnsitzen der Athener Griechen sind Mikri Mandinia, Archontiko Avia, Paliochora Avia, Akrogiali Avia, Sadova, Kameika und der malerische Hafenort Kitries. Wir wohnen auf etwa 300 m. Höhe und schauen über alle diese Orte auf den blauen messinischen Golf. Hinter uns, in den höheren und höchsten Regionen liegen die Ortsteile Sortirianika, Stavropigio, Malta, Orova, Doli, Kalianaika und Kambos am Fuße der höchsten Erhebungen der Taygetos mit der Gemeindeverwaltung. Die höchstgelegenen Gemeindeorte sind Voro, Anatoliko, Kendro und Altomira in einer Höhe von bis zu 1200 Metern. Aus der Vorrats-Zisterne in Altomira kommt das klare, ständig fliessende Bergwasser, welches nicht nur unsere Gemeinde, sondern auch Teile Kalamatas versorgt. Höchste Erhebung ist der Profitias Ilias mit 2404 m.ü.NN.

Von hier etwas unterhalb entspringt auch das Quellwasser, daß den Ridomo Fluss zur Schneeschmelze und in der Regenzeit mit Wasser füllt. Die Ridomo Schlucht (unter europ. Naturschutz) ist gut bewanderbar und verläuft in etwa 300 m. steil abfallender Schlucht direkt an unserem Haus vorbei und mündet am Sandstrand bei Sandova in den messinischen Golf.

Es gibt viel zu besichtigen. Alte Amphitheater, historische Klöster, immer noch bewohnte Eremitagen, Kapellen und Kirchen wo immer man auch hinschaut. Und wo Olivenbäume wachsen, da sind natürlich auch Ölmühlen. In unserer Verbandsgemeinde gibt es mehrere, zum Teil besonders alte Mühlen. In einigen davon wird noch mit schweren Mühlsteinen gearbeitet.

Drei möchte ich hier besonders erwähnen: Die kooperative Genossenschafts-Mühle in Archontiko Avia, die ebenfalls aus dem letzten Jahrhundert stammende Ölmühle Milionis in Stavropigio und die kleinste, aber immer noch schönste, alte Mühle von Georgios Skarpalezos in Malta. Die letzten beiden Ölmühlen sind bereits seit ca 1890 ohne Unterbrechung in Betrieb.

Die Olivenernte ist besonders mühsam und anstrengend. Da in den felsigen Terrassen keinerlei Maschinen eingesetzt werden können, erfolgt die Olivenernte per Hand mit langen Holzstangen. Das Rütteln an den Ästen lässt die Oliven auf eine am Boden ausgebreitete Folie fallen. Von dort werden sie mit der Hand gepflückt, sortiert und dann in Körben eingesammelt. In den alten Ölmühlen von Georgos Skarpalezos(1895) und Milionis (1890), in den Bergen der Mani werden die Oliven nach althergebrachter Tradition gemahlen und anschließend in der Handpresse gepresst. An solchen harten Arbeitstagen zur Erntezeit im Winter (von Dezember bis Februar) sitzen die Griechen abends nach Feierarbeit oft zusammen und essen griechisches Knoblauchbrot mit dem ganz frischen Olivenöl. Das Olivenöl wird danach in grossen Fässern gelagert. Vor der Abfüllung in Kanister oder Flaschen wird es gefiltert. Die Handarbeit in oft steilen Hanglagen, das mühsamen Ernten und Verarbeiten und die bekannt hohe Qualität der Oliven aus dem Süden Griechenlands machen das Besondere an unserem Olivenöl aus. Das kleine Bergdorf Malta, mit alter Burgruine und einem herrlichen Ausblick auf die sanften Olivenhänge vor dem Hochgebirge der Taygetos, ist etwa 15 Minuten von unserem Haus entfernt. Sollten Sie irgendwann einmal, während Ihres Urlaubes in der Nähe sein, so freut sich nicht nur Georgios Skarpalezos über jeden Besucher, dem er seine Mühle zeigen darf, sondern auch wir begrüßen Sie gern.

Mani, Taygetos und Olivenöl

Geschrieben von: Jürgen Eisinga

Montag, den 29. September 2003 um 02:59 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, den 13. März 2013 um 18:00 Uhr

Dieser Bericht wurde verfasst von Jürgen Eisinga

[Ferien in Griechenland](#)