

Λευκάδα

Lefkada – Insel und Hauptstadt in einem, gilt als Geheimtipp im Ionischen Meer und serviert griechenlandtypische Postkartenidylle: traumhafte Strände, blitzblaues Wasser und eine feine autochthone Inselküche.

Text: **Barbara Knapp**
Fotos: **Günter Tschernitz**



Griechenland ist angesagt. Der Plan – reichlich Sonne tanken, etwas ausspannen, viel erkunden und natürlich toll essen. Wir machen's uns leicht, buchen ein Rundum-Sorglos-Paket bei Rhomberg Reisen. Das heißt Flug, Mietwagen und Hotels sind reserviert, die Route geplant. Der Flughafen in Préveza ist klein, überschaubar, das Auto wartet quasi am Eingang. Wir machen uns auf nach Lefkada, 30 Minuten später passieren wir die kleine Brücke, die das Festland mit der Insel verbindet, und schon sind wir in der Hauptstadt.

Bunte Häuser mit Wellblechfassaden, die spezielle Bauweise soll sie bei Erdbeben sicherer machen, kleine Kirchen mit merkwürdigen Metallgerüstglockentürmen, eine belebte Fußgängerzone, verwinkelte ruhige Gässchen verleihen dem historischen Zentrum ein außergewöhnliches Flair. Die Lokaldichte ist enorm, wir suchen authentische Küche, finden eine rustikale Taverne, Eftichía. Es gibt keine Speisekarte, ist auch nicht notwendig – der Chef schleppt jeden in die Küche, zeigt die Vorspeisen in der Vitrine, die vorbereiteten Hauptgerichte und die Fische, die auf dem Grill landen werden.

Wir verschonen sie, bestellen Tzatziki, Taramosalata und Lamm. Nach einem Verdauungs-Ouzo geht's Richtung Hafen. Am Weg entdecken wir einen witzigen Laden – er führt nur ein Produkt: die inselftypische Salami. Etwa 50 kleine Würste hängen auf einem Ständer, man braucht nicht auszusuchen, sie sehen sowieso alle gleich aus. Wir kaufen zwei für unsere kulinarische Souvenirbox. Am Hafen herrscht buntes Treiben, Boote, Yachten, Kutter – Freizeitkapitäne dinieren an Deck, Fischer flicken ihre Netze. Daneben vergnügen sich Einheimische und Touristen in schicken Bars. Lefkada hat übrigens die modernste Marina von ganz Griechenland.



Cap Doukátó – der südlichste Punkt von Lefkada (links)
 Shop am Straßenrand – Olivenöl, Wein, Thymian-Honig (oben)
 In den sicheren Hafen – der Segeltörn ist zu Ende (Mitte)
 Taverne Avra – authentische Küche, super Terrasse (daneben)
 Streetlife – drei typische Hauptstadt-Impressionen (darunter)
 Egremní – einer der schönsten Strände der Insel (ganz rechts)

Inselrundfahrt. 35 Kilometer lang, 15 Kilometer breit ergibt 300 Quadratkilometer Insel-Lefkada. Nicht gerade üppig – trotzdem ist kein Inselkoller zu befürchten. Zu viele leise Sensationen warten – steil aufragende Klippen, ruhige Strände, Olivenhaine und das Gebirgsmassiv von *Stavrotá*. Über eine super enge, kurvenreiche Straße fahren wir in die Berge. Es ist Vorsicht geboten, die Einheimischen zieht's zur Fahrbahnmitte, wir sind ständig die, die ausweichen, stehen bleiben, merken aber bald, wenn wir das nicht tun, geben die Straßenkameraden auch nach. Im Bergdorf

Karia ist man auf Touristen eingestellt – Tavernen, Bars, Shops. Danach wird's noch enger. Wir kommen nach *Englouvi*, dem höchstgelegenen Dorf der Insel. Das Örtchen mit den alten Steinhäusern ist so richtig romantisch, wirkt fast verlassen. Wir nehmen einen *Café frappé* (typisches Getränk aus Löskafee, Obers und Eiswürfeln) am Dorfplatz. Plötzlich wird die Idylle durch heftiges Geheupe gestört. Es ist der Bäcker. Die alten Männer erwachen aus der Erstarrung, die alten Frauen kommen aus den Häusern. Nachdem alle versorgt sind, kehrt wieder Ruhe ein.

On the beach. An der Ostküste sind die Strände oft schmal, steinig und nicht ganz sauber. Die Traumstrände liegen im Westen. Wir können nicht alle testen, picken uns zwei heraus. Der erste ist *Gialos*. Die Straße dorthin ist ein Erlebnis, in Sachen Haarnadelkurven fahren kann uns keiner mehr abhängen. Der Strand ist idyllisch, fast menschenleer. Wieder on the road machen wir kurz vor *Athani* einen Stopp. *Taverne Avra* – toller Blick, begleitet vom besten Griechischen Salat überhaupt. *Porto Katsiki* – von der Küstenstraße geht's über 5 Kilometer Serpentinaen, dann eine steile Treppe bis zum Meer. Kalkfelsen, türkisblaues Wasser – Bilderbuchlandschaft. Nach drei Tagen ist unsere Visite zu Ende, wir fahren zurück aufs Festland.

Parga. Das Städtchen hat einen romantischen Kern, der – je weiter man sich von der Promenade wegbewegt – umso beschaulicher wird. Wir erkunden die venezianische Festung, genießen das überwältigende Panorama, den Blick über das Ionische Meer. Danach dinieren wir in der *Taverne Stefanos*, das Highlight ist *Lamm-Kleftiko*. Dazu trinken wir aus nostalgischen Gründen einen lefkadischen *Vertzami*.



Blick von der Festung in Parga – Urlaubsfeeling pur
 Taverne Stefanos – die Terrasse ist ein Hit, die Speisekarte echt griechisch (rechts)





Die Bergwelt von Zagoria. Wir haben die Tour „Berge und Meer gebucht“ – in der umgekehrten Reihenfolge. Somit geht's über *Ioannina*, der Hauptstadt der Region *Epirus* nach *Elati*, einem der 46, großteils noch bewohnten Steindörfer. Und das ist so was von romantisch. Wir wohnen im *Elati House*, einem Steinhaus mit nur zehn Gästezimmern und einer urgemütlichen Terrasse. Dort genießen wir bei einem *Mythos* (griechisches

Bier) den wunderbaren Blick über die Landschaft. *Alexandros*, der herzliche, hilfsbereite Patron setzt sich mit Papier und Stift zu uns, zeichnet einen Plan mit den absoluten Musts der Region. So instruiert kann uns keine Naturschönheit entgehen. Der erste Foto-Stopp ist die *Kokori's Bridge*, die mit den vielen verschiedenen Schreibweisen. Uns zieht es zu den drei Rufzeichen auf dem Plan, Richtung *Beloi*. Kurz nach *Vradeto* ist Schluss

Vikos-Schlucht – atemberaubende Aussicht, tiefe Abgründe, ein Paradies für Wanderer und Gipfelstürmer (ganz links)

Zagoria-Brücken – die dreiböge Plakida-Brücke überspannt den Vikos (links); die Kokori's-Brücke war oftmals Filmkulisse (Mitte)

Steinwanderweg – er führt auch Ungeübte durch die Vikos-Schlucht (darunter)

Zagoria – hier ist die Natur noch in Ordnung, Wölfe, Wildkatzen, Bären und Greifvögel haben hier ihren Lebensraum (unten links)

Alexandros Giannakopoulos – er managt das Elati House, skizziert unsere Route, serviert das Essen (unten Mitte und rechts)

mit fahren, wir wandern 20 Minuten zum Aussichtspunkt *Beloi*, der wie ein Balkon ohne Geländer über die imposante *Vikos-Schlucht* ragt. Sie steht im Guinnessbuch der Rekorde als tiefste Schlucht der Welt (etwa 900 Meter tief und 1100 Meter breit). Spektakulär wäre ja eine Durchquerung zu Fuß, vom Dorf *Monodendri* nach *Vikos*, oder umgekehrt. Laut Alexandros würde uns das mindestens sieben Stunden kosten. Leider, die Zeit haben wir nicht, wir steigen wieder ins Auto. Unser nächster Stopp ist *Kipi*, das Dorf versöhnt uns mit einigen Tavernen, wo rundum kulinarische Wüstenei herrscht. Über kurvige, schmale Straßen fahren wir nach *Aristi* und *Vikos*. Von hier aus kann man die wahre Dimension der Schlucht erkennen. Wir nehmen einen griechischen Kaffee am Dorfplatz, fühlen uns wie Zuschauer im Theater, beobachten die tapferen Wanderer, die die Schlucht bezwungen haben, die Einheimischen beim Mittagessen ...

Griechische Küche. Nach diesem anstrengenden Tag sind wir sehr froh, dass wir uns im *Elati* zum Abendessen angemeldet haben. Auf der lauschigen Terrasse serviert Alexandros zur Vorspeise frittierten Schafkäse, unsagbar köstlich, aber sehr ausgiebig. Damit haben wir uns fast übernommen, denn mit dem Lamm danach haben wir echt zu kämpfen. Bei einem Gläschen Wein lassen wir den Tag ausklingen, freuen uns über den malerischen Sonnenuntergang. Getrübt wird das Ganze nur durch den Umstand, dass es morgen schon wieder nach Hause geht.

Frei nach STS: Und irgendwann ...

Taramosalata



- 200 g altbackenes Weißbrot
- 125 ml Milch
- 150 g Erdäpfel
- 1 Zwiebel
- 1 Dotter
- 100 g Taramo (erhält man in griechischen Geschäften) oder Keta-Kaviar
- 65 ml Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone
- Salz

Brot entrinden, in Stücke schneiden und in der Milch einweichen. Erdäpfel waschen, in der Schale kochen, abseihen, schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Zwiebel schälen und fein hacken. Brot ausdrücken, mit Zwiebel, Erdäpfeln, Dotter, Taramo, Zitronensaft, Salz und Olivenöl vermischen und fein pürieren. Taramosalata für ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Keta-Kaviar und Oliven garniert servieren.

Foto: Stefan Lewehr

Das nächste Mal: Stippvisite in Slowenien



KULINARISCHE GAUMENFREUDEN!



Exklusiv für GUSTO-LeserInnen: Genießen Sie eine spannende Reise zu den Weingütern Wagram inkl. 5-gängigem Wagramer-Spezialitäten-Menü.

Datum: Freitag, 4. September 2009

Programm:

- 14.00 Uhr: Abfahrt beim Busparkplatz Schwedenplatz, Wien
- 15.00–16.15 Uhr: Rieden-Spaziergang in Begleitung der Winzer mit „Trauben-Naschen“ (bei Schlechtwetter: Besuch des „Alten Winzerkellers“ in Kirchberg am Wagram)
- bis ca. 17.30 Uhr: Verkostung von Wagramer Wein-Spezialitäten bei einem der Weingüter; anschließend Transfer zum Restaurant Mörwald
- 18.00–22.00 Uhr: 5-gängiges herbstliches Wagramer-Spezialitäten-Menü mit entsprechender Weinbegleitung und fachkundiger Erklärung von GUSTO-Chefredakteur Wolfgang Schlüter und Weinkenner Klaus Egle
- ca. 23.00 Uhr: Ankunft beim Busparkplatz Schwedenplatz, Wien



Wolfgang Schlüter Klaus Egle

Kosten: € 110,- pro Person

Frühbucherbonus: € 99,- pro Person bei verbuchtem Zahlungseingang bis 4. August 2009

Teilnahme: Wenn Sie an dieser exklusiven Busreise teilnehmen möchten, dann schreiben Sie uns eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten und der Anzahl der Teilnehmer an leserevent@win.gusto.at und geben Sie das Kennwort LESERREISE WAGRAM an. Mindestteilnehmer: 40 Personen.

Teilnahmebedingungen: Die verbindliche Anmeldung erfolgt durch Mail an leserevent@win.gusto.at mit der Bekanntgabe des vollen Namens, der Adresse und der Anzahl der bestellten Plätze. Da die Teilnehmeranzahl begrenzt ist, gilt die Reihenfolge des Einlangens der den Anmeldebedingungen entsprechenden E-Mails. Die Anmeldung wird durch eine Mail mit dem Ersuchen um Einzahlung des Teilnahmebetrages bestätigt. Sollte der Betrag trotz Setzung einer Nachfrist nicht fristgerecht einlangen, ist die VGN berechtigt, die Plätze anderweitig zu vergeben. Teilnahme ist nur bei fristgerechter vollständiger Bezahlung möglich. Nach Zahlungseingang ist eine Stornierung nicht mehr möglich, und der Betrag verbleibt bei der VGN, auch wenn der Teilnehmer seinen Platz nicht beansprucht. Eine Weitergabe des bezahlten Platzes durch den Teilnehmer an Dritte ist möglich. Die Veranstaltung kann nur bei einer Mindestteilnehmeranzahl von 40 Personen durchgeführt werden. Wenn die Veranstaltung nicht durchgeführt wird, erhalten die angemeldeten Personen den Teilnahmebetrag retour. Vertragspartner ist die Verlagsgruppe NEWS Gesellschaft m.b.h., 1020 Wien, Taborstraße 1–3, FN 183971x HG Wien.