



Reif für die Inseln

Drei Jahrzehnte lang war Georgios Tsakiris Kriegsreporter. Dann fing er noch einmal ganz von vorne an. Als „Captain George“ zeigt er Besuchern nun sein Griechenland. Tagebuch einer Insel-Safari

Text **Marc Oliver Rühle** Fotos **Madlen Krippendorf**

TAG 1

H

inter uns zieht sich die schäumende Spur der Schiffsschraube durch die glatte Meeresoberfläche. Der warme Fahrtwind macht uns Sturmfrisuren und die Stimmung ist ausgelassen.

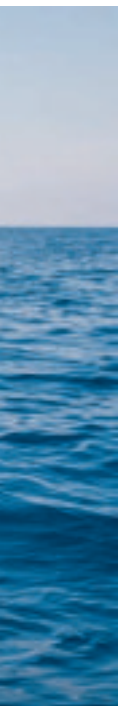
Wir lassen los. Von Alltag, Gedanken und städtischer Zivilisation. Unser Motorboot nimmt Kurs auf die Ionischen Inseln im Westen Griechenlands. Seemeile für Seemeile verschwindet hinter uns die Kulisse Patras', der drittgrößten Stadt des Mittelmeerlandes mit der dominanten Kuppel der Kathedrale, während sich vor uns nach zwei Stunden immer deutlicher die tiefgrüne Bewaldung Kefalonias andeutet. Skipper Georgios Tsakiris steuert unser Boot in eine verlassene Bucht an der Ostküste der Insel, unsere erste Station. Er drosselt den Motor und lässt die Ankerkette ins glasklare Wasser rasseln. Dann herrscht fast absolute Stille. Da ist nur der Singsang von Vögeln. Vor uns liegt ein menschenleerer Strand. Unter uns tummeln sich bunte Fische. Wir lassen uns ins himmlische Blau gleiten und schwimmen durch das fast wellenlose Wasser. Ein friedvoller Moment, der bis in die Nacht und darüber hinaus anhält. Wir schlafen unter Sternbildern ein, manche an Bord, manche am Strand.



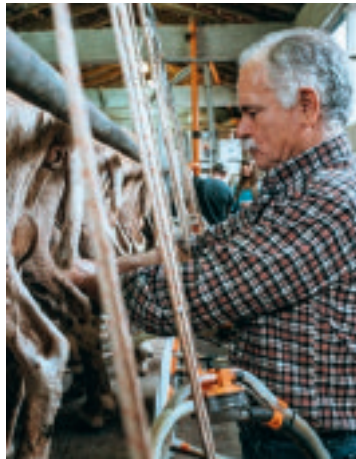


Oben: Aus den Robola-Trauben werden zitrusfrische Weißweine

TAG 2



Der Tag beginnt mit einem Platschen. Zwei von uns lassen sich zum Morgenbad einfach vom Boot ins Meer fallen. Zum frühen und ausgiebigen Mittagessen legen wir wenige Stunden später im Hafen von Sami an, einem kleinen verträumten Fischerdorf auf Kefalonia. Einige Tavernen haben Tische mit blau-weiß gestreiften Deckchen an die Hafenmauer gereiht, Möwen schweben über der Szenerie, irgendwo röhrt ein Motorroller. Nach der anschließenden Siesta besuchen wir ein Weingut im Innern der Insel, probieren die Weine, kosten die nur hier beheimatete Robola-Traube. Aus der Sorte entsteht einer der feinsten griechischen Weißweine. Der Weinanbau auf Kefalonia ist eine jahrtausendalte Tradition und wird heutzutage von einer Winzergenossenschaft betrieben. Tsakiris macht uns mit einigen der Winzer bekannt, die gerade im Weinberg die Reben verschneiden. So erfahren wir von den verschiedenen Arbeitsschritten vor der eigentlichen Ernte im Herbst – und greifen gleich selbst zu den Scheren. Für den Rest des Tages ist leichtes Schaukeln angesagt: Wir sitzen auf unserem Boot im Hafen. Tsakiris unterhält uns mit Erzählungen aus der Region und eigenen Geschichten. Der Sommerabend macht uns schwerelos und endet mit Ouzo und viel Gelächter. ➤



Unten: Brotzeit beim Schäfer. Die Milch für den Feta wird nebenan gemolken



TAG 3

Unweit der Weinberge von Kefalonia erstrecken sich Wälder und steinige Hügelpassagen. Dazwischen grasen unzählige Schafe und Ziegen. Einige der Tiere gehören den Hirten Sotiris und Antonis Kakaroumpas. Vater und Sohn bewirtschaften hier einen Hof mit über 500 Schafen und einigen Ziegen. Sie laden uns ein, zu lernen, wie echter griechischer Feta entsteht. Zunächst treiben wir gemeinsam mit Sotiris und Antonis die Schafherde zusammen, die den lieben langen Tag unter unzähligen Olivenbäumen grast. Dann werden die Tiere in Gruppen zum Melken geführt. Alles in allem eine harte Arbeit. Was uns schon nach ein paar Stunden erschöpft, machen die beiden Männer Tag für Tag, das ganze Jahr. Im Anschluss sitzen wir bei selbstgebranntem Raki in der Hofküche zusammen und probieren vom köstlichen Feta. Den Herstellungsprozess zu erleben, verleiht dem Käse eine Würde, die man kaum spürt, wenn man im Supermarkt nur ins Regal greift oder in der Taverne einen griechischen Salat bestellt. Der Einblick in das Bauernleben auf Kefalonia bleibt uns nachhaltig in Erinnerung. ➤

„Was uns schon nach ein paar Stunden erschöpft, machen die Männer Tag für Tag“



Links: Selbst ist der Gast. Wir kochen traditionelle Gerichte in der Taverne



TAG 4

Nach einigen Badegängen und Erkundungen von Buchten erreichen wir mit Fiskardo an der Nordspitze Kefalonias den zweiten Hafen unseres Trips. Dort erwartet uns eine kulinarische Reise. Vasso Kouloubaritsi führt uns in ihrem Restaurant durch das Einmaleins der regionalen Küche. Wir lernen die einzelnen Zutaten kennen, bereiten Tzatziki zu, rollen Teig für Moussaka aus und versuchen uns zu merken, wie die Chefköchin des Hauses das Lamm zubereitet. Es ist gleich Mittag und wir schmeißen gemeinsam den Laden. Das Fleisch ist im Ofen, die Salate angerichtet, die Gäste können kommen. Hier greift das Tsakiris-Prinzip: Wir sind Teil des Ablaufs, quasi auf beiden Seiten des Tresens. ➤



„Es ist gleich Mittag und wir schmeißen gemeinsam den Laden“

A close-up photograph of a fisherman's hands and arms. The fisherman is wearing a dark green rubber apron over a grey shirt. His hands are weathered and holding a small, silvery fish with a dark stripe along its side. He is also holding a yellow fishing net. In the background, a harbor scene is visible with several sailboats docked at a pier and a body of water. The text is overlaid in the bottom left corner.

**„So machen wir
das hier. Griechen
brauchen keine
Beiboote“**

Rechts: Der frisch gefangene Tintenfisch landet abends auf dem Grill



TAG 5

Skipper Tsakiris steuert nach dem Mittagessen und einigen griechischen Kaffees die Insel Ithaka an – die Heimatinsel des Odysseus. Wir rauschen an Buchten vorbei, tauchen nach Seeigeln und dösen auf dem Vorderdeck. Als wenn das nicht schon Entspannung genug wäre, liefert uns einer der Fischer Ithakas den Fang des Tages quasi frei Haus, von Boot zu Boot. Am frühen Abend bereiten wir den frischen Fisch und Oktopus auf Tsakiris' Picknick-Grill am Strand zu. Dafür ankern wir in einer Bucht nahe des kleinen Fischerdorfes Kioni. Das Wasser unter unserem Boot ist hier hüfthief, die See spiegelglatt. Wir tragen die Utensilien für unser Strand-Dinner über unseren Köpfen durchs Meer. „So machen wir das hier“, sagt Tsakiris und lacht. „Griechen brauchen keine Beiboote.“ An Land teilen wir uns die Arbeit: Tomaten, Gurken und Zwiebeln werden zu einem griechischen Salat geschnitten, Holzkohle wird entzündet und die Fische werden fachmännisch unter der Regie von Tsakiris ausgenommen. Auf der Landstraße oberhalb der Bucht knattert ein Motorroller heran. Ein Hobbywinzer und Freund Tsakiris' bringt einen Kanister Weißwein vorbei. Damit ist das Picknick perfekt. Wir tischen auf und prosten den Ferienhäusern auf der anderen Seite der Bucht zu. ➤





„Wir sind hier eine große Familie und ihr seid ein Teil davon“

TAG 6 →

W

ir liegen irgendwo in einer Bucht Ithakas vor Anker. Es herrscht Ruhe, wie auf einer verlassenen Insel. Traumhafte Momente wie diese haben wir Tsakiris zu verdanken.

Unser Skipper kennt die Region wie kaum ein anderer. Er hat seine Kindheit hier verbracht. Ein Teil seiner Familie und viele alte Freunde leben immer noch hier. Tsakiris selbst hat lange im Ausland gearbeitet. Unser Bilderbuchkapitän war als Journalist in seinem vorherigen Berufsleben überall dort, wo es knallte: im Irak, in Kuwait, Liberia und Libyen. „Ich bin seit 1992 Auslandskorrespondent gewesen, habe zum Beispiel vor Ort vom Jugoslawienkrieg berichtet, später dann vom Kosovokrieg.“ Zu Beginn der Wirtschaftskrise ging die Zeitung, für die er 35 Jahre lang arbeitete, Pleite. Georgios Tsakiris schaute sich in seinem Land um, sah die Schönheit der Natur und wagte einen Neustart. Mit seinem Bootsprojekt „Captain George“ will er Besuchern sein ganz persönliches Griechenland vermitteln, intime Einblicke in die Seele seiner Heimat geben. Per Boot erreicht man Strände und Buchten, die mit dem Auto kaum zu erreichen wären. So werden wir in einer Woche mit den Geheimtipps und Menschen fernab der Touristenströme vertraut gemacht. „Wir sind hier eine große Familie und ihr sollt euch jetzt als ein Teil dessen fühlen können“, so Tsakiris. Gäste sollen Erfahrungen und Emotionen mit nach Hause nehmen. „Geschichten, die man nur von hier erzählen kann.“ ➤



Zeit für dich
Der ROBINSON CLUB
Kyllini Beach



Die einmalige Küstenlandschaft der westlichen Peloponnes weckt die Reiselust. Direkt neben der weitläufigen Parkanlage des ROBINSON CLUB Kyllini Beach lädt ein kilometer langer, feinsandiger und flach abfallender Strand zum romantischen Spaziergehen und zum Baden mit der ganzen Familie ein. Wassersportfreunde starten von hier aus zu spektakulären Segeltörns und Surferlebnissen ins Ionische Meer. Wir schenken Raum für das Wir-Gefühl und Erlebnisse, die euch fest verbinden. robinson.com

Griechenland



Links: Yaya Popi
bereitet ihre
„weltberühmte“
Moussaka zu



TAG 7 →

In Kioni auf Ithaka verbringen wir den Tag mit einer Wanderung zu den drei alten Mühlen der Insel. Über Stock und Stein, an Ziegen vorbei, begleitet von verschiedensten Perspektiven auf die längliche Bucht des malerischen Ortes. Hungrig kehren wir am Nachmittag zurück in unseren Hafen. Dort werden wir bereits in der Calypso-Taverne erwartet. Yaya Popi bereitet hier seit 30 Jahren jeden Tag traditionelle Gerichte zu (nur einmal fehlte Sie krankheitsbedingt). Nun lädt sie uns dank Tsakiris in ihre Küche, in der ausschließlich nach traditionsreichen Familienrezepten gekocht wird. Ruckzuck sind wir mit Schürzen ausgestattet. Los geht's! Beobachtet man Popi in ihrem Reich, merkt man: Auch nach 30 Jahren ist die ältere Dame noch mit Freude und Hingabe bei der Sache. Und ihr Zwiebelkuchen – ein Gedicht. Später verkosten wir an der Hafenmauer ihr gesamtes Menü und genießen unsere vorerst letzte griechische Nacht, bevor es am nächsten, viel zu frühen Morgen mit Tsakiris' Boot viel zu schnell zurück nach Patras geht. Dort verabschieden wir uns nicht nur von unserem Skipper, sondern von einem väterlichen Freund und wunderbaren Menschen. Urlaub mit der Familie kann so schön sein. 🇬🇷
captaingeorge.eu, discovergreece.com



Fluginformation

TUI fly fliegt unter anderem von Düsseldorf, Frankfurt und München nach **Patras**