

Wenn einer eine Reise tut

Das Zitat stimmt immer wieder. Vom 14. bis 28. September 2001 waren meine Frau und ich auf der grünen Insel Zakynthos (Griechenland). Ende August 2000 habe ich bei einem Auftritt im Altersheim Neugut in Landquart die Oberschwester Barbara Milonas-Zeller kennen gelernt. Sie sagte zu mir, dass sie Ende September 2000 auswandere auf die Insel Zakynthos. Barbara Milonas ist seit 10 Jahren verheiratet mit einem Griechen, der im Altersheim Bodmer in Chur als Pfleger gearbeitet hat. Ich sagte Barbara, dass ich sie dann besuchen werde. Und das ist jetzt geschehen. Am Flughafen wurden wir dann von Barbara abgeholt und zusammen mit ihrem Ehemann Spiro nach Keri chauffiert. Das Limni-Keri liegt ganz im Süden der Insel. Dort hatten wir ein schönes Logis mit Blick auf das Meer und auf die sogenannte Schildkröteninsel. Schildkröteninsel darum, weil diese kleine Insel die Form einer Schildkröte hat und dort auch Schildkröten zur Welt kommen. Die Insel wird bewacht von WWF-Leuten. Eine Woche nach unserer Ankunft kam noch ein Reiseocar aus der Schweiz nach Keri. Es war eine Gruppe von 22 Personen. Die Reise stand unter dem Motto: «The Gold of Zante-Tour – das Geheimnis der lagen Gesundheit der Griechen“». Unsere Bekannten, Barbara und Spiro, führten die Tour als Reiseleiter. Barbara und Spiro sind Olivenbauern und haben auf der Insel ca. 1000 Olivenbäume. Wir wurden freundlicherweise auch eingeladen, die Ausflüge mit der Gruppe mitzumachen. So konnten wir diese wunderschöne Insel gut kennen lernen. Der grosse Inselausflug führte uns durch verschiedene Bergdörfer zum Kloster Anafronitia, wo der Schutzheilige der Insel, Agios Dionysios lebte. In einem Bergdorf kamen wir vorbei, wo die Einwohner verkracht sind miteinander. Damit das soziale Leben in diesem Dorf trotzdem funktioniert, gibt es alles doppelt: 2 Tankstellen, 2 Supermärkte, 2 Kirchen, 2 Schulhäuser usw. Eigentlich eine gute Lösung um in Frieden zu leben. Weiter ging es zum Aussichtspunkt der Insel von dem aus man das zirka 650 m tiefer auf einer Sandbank gestrandete mittlerweile berühmte Schiffswrack sehen konnte. Für Besucher mit Höhenangst ist diese Aussichtsrampe allerdings nicht empfehlenswert. Aber es war ein atemberaubender Anblick auf das tiefblaue 650 m tiefer gelegene Meer. Weiter ging dann die Fahrt ganz in den Norden der Insel wieder auf Meershöhe. Und da hatten die Ausflügler Gelegenheit, die Blauen Grotten (Höhlen) zu besuchen. Auch das ist ein eindrückliches Erlebnis. Der Inselausflug wurde dann in Norden der Insel bei Amoudi in einem Original-Fischerrestaurant abgeschlossen, wo nur für unsere Gruppe ein eindrücklicher griechischer Folklore-Abend geboten wurde, verbunden mit einheimischen Fischspezialitäten. Ein weiterer Ausflug führte uns auf das Weingut Comutu. Cornutu war im 19. Jahrhundert eine grosse Persönlichkeit auf der Insel. Auf dem Weingut wird nur biologisch gearbeitet. Der letzte Ausflugsstag brachte und schliesslich an den schönsten Punkt der Insel, nach Kampi. Vorher konnten wir noch ein Keramik-Manufaktur-Betrieb besichtigen. Nach Kampi fahren die Touristen um den einzigartigen Sonnenuntergang zu geniessen. Die Worte des Schlagers aus den 50iger Jahren: Wenn in Capri die Sonne im roten Meer versinkt, stimmen ganz genau. Nun, wir haben den Sonnenuntergang in Kampi gesehen und der ist genau so schön und die Sonne versinkt auch in tiefstem Rot im Meer. Nach dem 10-Gang-Menue kamen wir noch einmal in den Genuss von griechischer Folklore. Die griechischen Trachtentänze in den verschiedenen Trachten sind eine Augenweide. Immer dabei bei den Ausflügen war der Organisator der ganzen «The Gold of Zante»-Reise, Hanspeter Bachmann. Er war unzählige Male auf der Insel um Abklärungen zu treffen um die Sache mit dem Olivenöl und der Reise zusammen mit Barbara und Spiro Milonas zu besprechen. Bachmann's Zukunftspläne sehen so aus, dass Anfang des Jahres 2002 das einzigartige Olivenöl „The Gold of Zante“ u.a. über die Reformhäusern in der Schweiz und Oesterreich erhältlich sein wird.

Geschichtliches aber Zakynthos (Zante)

Es ist die südlichste Insel des Ionischen Meeres. Ihr Name wird von Homer erwähnt und geht der Legende nach auf Zakynthos zurück, den Sohn des mythischen Königs Dardanos, der die Stadt gründete, die später Troja genannt wurde. Bei den Venezianern wurde sie Blume des Ostens genannt. Niemand wird dieses smaragdblaue Meer vergessen, seine pinienbewachsenen Berge, seine Menschen und ihre Gastfreundschaft. Die erste auf der Insel die uns willkommen heisst, ist die Stadt Zakynthos, die zwar durch das Erdbeben 1953 ihre alte Vornehmheit verloren hat, mit Respekt für die lokale Architektur wiederaufgebaut worden ist. Übrigens hatten wir während unserem Aufenthalt auch ein Erdbeben von der Stärke 5,2. Vor der Stadt gibt es zwei Hügel, einer heisst Stranis. Hier hat Solomos seine Hymne mit über hundert Strophen an die Freiheit geschrieben. Zum Andenken an Solomos gibt es in der Stadt den Solomos-Platz. Berge und Hügel liegen einander gegenüber und dazwischen die Ebene mit den Weinstöcken, den Olivenbäumen, den Mandelbäumen, den Gemüsegärten, den vielen Stränden mit klarstem Wasser. Von Laganas aus, südlich von der Stadt Zakynthos gelegen, nach Kalamaki gibt es einen unendlich langen Sandstrand (man sagt, es sei der längste Europas). Hier leben und pflanzen sich die Caretta-caretta Schildkröten fort.

Wissenswertes über das Olivenöl The Gold of Zante

Seit man Olivenbäume kultiviert, weiss man um die gesundheitsfördernden Eigenschaften von Olivenöl. Was früher auf wundersame Kräfte zurückgeführt wurde, ist heute längst wissenschaftlich untersucht und bestätigt. Einige Wissenschaftler gehen sogar so weit, dass sie den Einsatz von Olivenöl als Hauptfett in der mediterranen Küche als einen wichtigen Faktor für eine geringere Sterblichkeitsrate und insbesondere eine geringere Krebshäufigkeit in den betreffenden Ländern verantwortlich machen. Ein Zusammenhang zwischen regelmässigem Olivenölkonsum und vermindertem Auftreten verschiedener Krebskrankheiten wurde jedenfalls in mehreren epidemiologischen Untersuchungen nachgewiesen. Die genauen Wirkmechanismen sind zwar noch nicht entschlüsselt, sind aber Gegenstand laufender wissenschaftlicher Untersuchungen. Der Fettanteil besteht bei Olivenöl zu über 70% aus einfach ungesättigten Fettsäuren. Das ist der höchste Wert für ein natürliches Öl. Beim «The Gold of Zante»-Öl finden sich sogar über 84 % aus gesättigten und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Mit gutem Olivenöl kann man den Cholesterinspiegel senken, die Verdauung anregen, überhöhte Magensäureproduktion senken, Entzündungen hemmen, freie Radikale einfangen (hauptsächlich Vitamine C und E) Hochwertiges Olivenöl ist trotz oft gegenteiliger Meinung leicht verdaulich. Es gibt auch bei den Oliven eine Vielzahl verschiedener Sorten, deren Charakter genau wie beim Wein je nach Anbaugebiet und Lage noch variiert. Wüssten wir über Olivenöl so gut Bescheid wie aber den Wein, dann würde sich auch das Angebot danach richten. In der Schweiz sind die Oliven nicht heimisch. Heute werden über 50 verschiedene Olivensorten kultiviert. Sie unterscheiden sich zum Teil erheblich in Farbe, Grösse, Form, Ölgehalt und Aroma. Je nach Sorte und Provenienz fallen somit die Olivenöle im Geschmack sehr unterschiedlich, was letztlich einfach erklärbar ist auf Grund der jeweiligen besonderen Vegetation, Ernte und Verarbeitung. Genau diese Kombination macht das «Gold of Zante»-Öl so einzigartig. Der Geschmack dieses Olivenöls ist für Liebhaber leicht erkennbar. Es verhält sich eben genau so wie beim Weinliebhaber, so ist es letztlich immer eine Frage der Qualität und der persönlichen Vorlieben, wenn es um die Bewertung geht. Erntezeit und Verarbeitung der Oliven sind entscheidend für den Erhalt der verschiedenen Sortencharaktere. Je schonender die Verarbeitung, desto eher

bleiben auch die verschiedenen Nuancen von Anbaugebieten und Lagen erhalten. Das Gros der in Lebensmittelgeschäften erhältlichen Olivenöls kommt jedoch aus der Raffinerie. Dort wird das Öl durch Raffination aus dem minderwertigen Lampanöl gewonnen. Die Ausbeute ist bei diesem Verfahren natürlich am höchsten. Aber aus kulinarischer Sicht ist die Raffination ein Horror. Ein hoher Anteil grüner Oliven ist der Ausgangspunkt für hochwertiges Olivenöl. Ausserdem ist das Olivenöl, welches aus mehrheitlich grünen Oliven gewonnen wird, länger haltbar. Die Ernte der grünen Oliven muss am Baum erfolgen. Der wesentlich höhere Aufwand ist mit ein Grund, weshalb dieses Öl etwas teurer ist. Beim „Gold of Zante“-Olivenöl habe ich persönlich feststellen können, dass die Oliven auf dem Gut der Familie Milonas manuell verarbeitet werden. Darum die ausgesprochen gute Qualität des Olivenöls „the Gold of Zante“. (Zante heisst übrigens Zakynthos, der Name stammt noch von den Italienischen Besetzung). Über die richtige Behandlung des Olivenöls gäbe es noch viel zu schreiben. Ich bin aber überzeugt, dass das Olivenöl „The Gold of Zante“ in den Reformhäusern auf ein sehr gutes Echo stossen wird.

Abschliessend zu meinem Bericht danke ich der Familie Barbara und Spiro Milonas und dem Initiator des Produktes „The Gold of Zante“ (und Reiseorganisator) Hanspeter Bachmann ganz herzlich für die Gastfreundschaft auf der grünen Insel Zakynthos und sage auf Wiedersehen (oder Jassas) bis zum nächsten Jahr.

Peter Zinsli, Tschierschen