

# Eine Fischerinsel vor den Toren Athens

Noch liegt das kleine Ferienstädtchen Marmari friedvoll in seiner Hafengebucht. Nur zwei Hähne schmettern lauthals ihr schrilles Kikeriki in den jungen Morgen und kühle, würzige Luft weht vom Meer her auf die Insel Euböa. Rosa, bläuliche Wolkenbänder spannen sich über die aalglatte, noch dunkelblaue Ägäis. Erst wenn die Sonne am Himmel höher steigt, werden die Farben in das strahlende Blau wechseln, das dann nur vom azurfarbenen Wasser übertroffen wird. Doch jetzt ist es gerade mal kurz nach sechs. Gemütlich verschlafen präsentiert sich die Promenade, wo an der Seite mit direktem Meeresblick die Cafés und Restaurants liegen. Gegenüber reihen sich eng aneinander die Fisch- und Obstgeschäfte, ein Tante-Emma-Laden sowie der Bäcker und Metzger. Ihre Rolläden sind noch heruntergezogen. Davor blinzeln ein paar junge Kätzchen ins Morgenlicht. Welkes Weinlaub tänzelt raschelnd unter den Caféstühlen um die Wette.

Unten am Hafen jedoch da tut sich was. Der Fischer Kiriakos Podaras und seine Freunde sind schon seit fünf Uhr morgens fleißig am Werkeln. Das ist nämlich die Zeit, wenn sie vom Meer zurückkommen, wo sie ihre Netze auswarfen. „Wir müssen weit hinaus, um bessere Fangchancen zu haben. In Ufernähe geht gar nichts mehr“, beklagt er sich. Am Abend werden die Netze wieder eingeholt und die Boote tuckern in den Heimathafen zurück. In der Zwischenzeit sind Reparaturarbeiten fällig. Es muss klar Schiff gemacht werden. Podaras Anker brauchen dringend einen neuen Rostschutzanstrich. „Zuerst wird das Eisen abgeschliffen, dann kommt rote Schutzfarbe drauf“, sagt er. „Das nächste sind die Nylonnetze. Alle Löcher und Schadstellen müssen geflickt werden, damit die Fische nicht durchflutschen können.“

## Opferkerzen für einen erfolgreichen Fang

An guten Fangtagen verdient die Fischercrew noch ganz gut. Für den ältesten Sohn von Podaras jedenfalls lukrativ genug, um in Vaters Fußstapfen zu treten. Ungefähr 50 Fischer arbeiten auf Euböa, die die zweitgrößte griechische Insel nach Kreta ist. Adonis, der älteste, ist der Oktopus-Spezialist, so heißt es. Nur diese Krakenart kommt ihm ins Netz. Ohne Fisch ist die griechische Küche auch im Winter kaum vorstellbar. Von der Sardine, Marides (kleine Fische) über Barbouni (Rotbarbe) Lithrini (Dorade), Glóssa (Seezunge) bis hin zur feinen Synagrida (Seebarsch), die mit einer speziellen Fangmethode aus dem Meer gezogen werden.

Nach einem besonders erfolgreichen Fang zünden die Fischer vor Ort Opferkerzen an oder pilgern südlich von der Hauptstadt Chalkida ins Kloster des Heiligen Nikolaus aus dem Jahre 1460. Er ist der Schutzpatron aller Fischer und Seeleute. Seit 1960 leben dort im ehemaligen Männerkloster Nonnen, die die kleine Kreuzkuppelbasilika mit ihren Fresken, Ikonen und Wertgegenstände betreuen. Podaras kennt den Ort sehr wohl, denn auch er hatte schon einmal ein schicksalhaftes Erlebnis, als er in einem Sturm mit seinem Boot unterging. „Dass ich wieder an Land gespült wurde, das war ein Wunder“, berichtet er mit ernster Miene und küsst dabei seinen silbernen Kreuzanhänger.

Gegen Mittag wird es so richtig warm auf der Insel. Die „goldenen Strände“, für die Euböa bekannt ist, verlocken zum Baden. Besonders der Ort Karystos im Süden besitzt lange, ausgedehnte Traumstrände ohne Trubel. Es regt sich kaum ein Lüftchen und ein paar Genussschwimmer zieht es in die glasklaren Fluten.



Auf Euböa gibt es traumhafte Strände ohne großen Trubel.

FOTOS: EVA-MARIA MAYRING

Euböa liegt nur einen Katzensprung von Athen entfernt, eine 40 Meter lange Brücke verbindet das Festland mit der Insel. Es ist die schmalste Meerenge der Welt. Und besonders in der Saison nutzen die Athener die gute Verbindung, um der turbulenten Großstadt so oft wie möglich zu entfliehen. Ob für vier Wochen oder nur für ein verlängertes Wochenende, ihr Anteil beträgt rund 80 Prozent am Inseltourismus. So hat das Eiland seinen typisch griechischen Charakter behalten. Statt riesigen Bettenburgen fügen sich neben privaten Landhäusern, kleinere, familiäre Hotels in die Landschaft ein, denn kein Gruppentourismus zwingt zu einem übergroßen Bettenangebot. Die Städte und Dörfer haben sich somit Charme und Echtheit erhalten, die vor allem Deutsche, Niederländer und Franzosen zu schätzen wissen.

## Baklava und Granatapfel-Likör

Und dass die Traditionen auf Euböa noch gepflegt werden, dafür sorgen die Inselbewohner\*innen höchst persönlich. Zum Beispiel gibt es Kooperationen, von Frauen gegründet, die in Eigenregie die handgemachten Spezialitäten der Insel gemeinsam in kleinen Läden produzieren und verkaufen. Sie sorgen dafür, dass die tradierten Rezepte weitergegeben und zugleich die heimischen Produkte verwendet werden. In Windeseile werden da zum Beispiel 40 Blätterteiglagen übereinandergelagert, dazwischen kommt jeweils eine Lage frisch geernteter Nüsse und zerlassene Butter. Das Ganze wird dann bei 200 Grad gebacken und fertig ist die allerorts bekannte und beliebte griechische Nachspeise Baklava.

Ob Kekse, Nudeln, Marmeladen oder Schokofrüchte, einmal gegascht und man möchte den Laden so schnell nicht mehr verlassen. Ganz zu schweigen vom

selbst gemachten Walnuss- oder Granatapfel-Likör mit einem unvergleichlichen Aroma.

Bei Limni im Nordwesten, dem reizvollen Hafendörfchen mit gemütlichen Tavernen und einer beträchtlichen Anzahl an Antiquitätenshops, beginnt die Insel immer grüner zu werden.

In der Nähe von Milies, einer kleinen höhergelegenen Ortschaft im Wald, trifft man den Ziegenbauer Leonidas. Der 40-Jährige, der sich in der dritten Generation um

die Pflege und Aufzucht von 300 Ziegen kümmert, zieht ganz alleine mit seiner Herde durchs Land. „Jedes Tier hat seinen eigenen Namen“, verrät Leonidas Helfer Dimitrakis. Zudem erkennt er sie auch am Geläut der Glocken, die viele Ziegen um den Hals tragen.

Wenn Dimitrakis mit seinem Futtersack die Tröge anfüllt, da sind sie plötzlich alle da. Kleine, große, junge und alte Ziegen erscheinen wie aus dem Nichts. Zuerst kommen die weiblichen Tiere und fres-

sen hastig die ausgeschüttete Körnermischung. Dann folgen die Ziegenböcke mit ihren mächtigen Hörnern, gedreht und gedreht in allen möglichen Variationen. „Jedes Jahr werden ungefähr 150 Tiere geschlachtet“, erklärt der Bauer. Denn ein Grieche kann auf vieles verzichten, nur nicht auf einen saftigen Lammbraten oder -kotelett.

Ein sonntägliches Mittagessen auf dem Land beschließt dann auch die Euböarundfahrt. Statt

Ziege gibt es einen butterweich gedünsteten Hahn mit Pitabrot und Okraschoten. Und zum Nachtisch natürlich selbstgemachte Baklava.

> EVA-MARIA MAYRING

Anreise: Wer mit dem Flugzeug anreist, ist gut beraten, die Fähre zu nehmen. Der Flughafenbus bringt Fahrgäste günstig zum Fährhafen nach Rafina und von dort geht es eine gute Stunde über das ägäische Meer zum Hafen von Marmari.



Eine Ziegenherde nahe Milies und die Fähre im Hafen von Marmari. Fleißige Frauen von Limni backen Baklava und der Blick auf einen Strandabschnitt.

