

## Honig, Oliven und Wein: Wanderwoche der Dieburger auf der griechischen Halbinsel Pilion

Wandern, Meer und noch mehr – von Lafkos aus, einem vom Tourismus kaum frequentierten malerischem Bergdorf, das seine Ursprünglichkeit und Identität bewahren konnte, zog es uns immer wieder durch Pinienwälder und Olivenhaine talwärts zu den kleinen Badestränden am Pagasetischen Golf oder zu markanten Zielen mit begeisternder Aussicht im Landesinneren. In Form von Workshops sollte die regionale Kulinarik im Anschluss an eine Tageswanderung in diesem Jahr neu hinzukommen. Bereits viele Jahrhunderte v. Chr. machten sich die Griechen, darunter Aristoteles und Hippokrates, Kenntnisse der Imkerei zu eigen und verfassten Fachbücher über die Bienenzucht. Nicht nur zuhören, sondern auch selbst Hand anlegen, war angesagt. So wurden unter Anleitung von Alexandros, einem Honig-Sommelier aus Velos, verschiedene Desert-Häppchen kreiert, u. a. mit Kräutern oder Schafskäse gefüllte Teigtaschen (Spanakopita) aus Filoteig. Um den passenden Honiggeschmack zu finden, musste zuvor eine Honig-Verkostung erfolgen. Zur Auswahl standen Wildblumen-Honig, Eichenwald-Honig, Kiefern-Honig, Erika-Honig, Kurkumablüten-Honig und Honig aus der Blüte der Esskastanie. Besonders spannend war der Besuch der Olivenölmanufaktur der Familie Voliotis in Magnisia. Zunächst wurden die Oliven von uns mit Spezialrechen von den Bäumen gekämmt, dann aufgesammelt und zur Reinigung gebracht. Wer seine Oliven mit der Hand pflückt oder von einer Rüttelmaschine einsetzt, kann dies tun. Bei Familie Voliotis erhält man immer die Qualität des eigenen Erzeugnisses. Sobald die Oliven in der Maschine sind, läuft der techni-

sche Prozess vollautomatisch ab. Unsere Olivenenernte brachte mit ca. 20 kg Oliven einen Ertrag von etwa 2 l Olivenöl, was im „Normbereich“ liegt. Zur Verkostung wurde Weißbrot gereicht. Diesem Öl – Natives Olivenöl extra vergin der 1. Pressung – folgte ein Öl, das aus verschiedenen lokalen Olivensorten gewonnen wird: Organic Bio-mix. Den Abschluss bildet ein Öl, das nur aus ausgereiften schwarzen Oliven stammt. Kostproben griechischen Weins durften bei unseren Unternehmungen nicht fehlen. Auf der Terrasse des Weinguts Patistis am Rande des Provinzstädtchens Argalasti präsentierte der Jungwinzer Andreas, der sich

ausschließlich auf die Erzeugung von Bio-Weinen griechischer Rebsorten konzentriert, Xinomavro, Roditis und Limnio. Jede Kostprobe wird an diesem Ort mit Blick über die sanften Hügel aufs Meer, noch dazu bei Sonnenuntergang, zu einem einzigartigen Erlebnis. Hier ist man dem Göttlichen schon sehr nah, gedanklich noch etwas näher sind wir am letzten Wandertag nach einer kurzen Etappe auf dem E8 durch die Schlucht des Enipeas zum Kloster und der Einsiedelei des Agios Dionisos am Olymp-Gebirge, auf dessen Gipfeln der Mythologie zufolge die Götter wohnen.

*Text: Franz Zoth, Foto: Vasili Zamanis*



Genuss- und Erlebniswandern mit Thema "Oliven-Wein-Honig" auf der grünen Halbinsel Pilion in Griechenland

Mit Besuch der weltberühmten "schwebenden Klöster von Meteora" und weiteren Highlights!

*Auch für Familien!*

Termine, Preise und weitere Informationen erhalten Sie bei Anja und Vasili Zamanis  
 E-Mail: [info@mydreamforyou.eu](mailto:info@mydreamforyou.eu)  
 WhatsApp: 0030 6949 309 621  
 Festnetz Büro Thessaloniki: 0030 2310 849537 - wir rufen gerne zurück!

[www.mydreamforyou.eu](http://www.mydreamforyou.eu)

