

DUMONT

DIREKT

Chalkidiki

ANREGUNG
FÜR
WAHL-
VERSPRECHEN

HEUTE MAL
SCHWIEGERMUTTER-
KOTELETT?

ALLES IM
GRÜNEN
BEREICH

Diese Insel
bekam erst
1973 Strom

EINE ETWAS ANDERE
→ MÄNNERWELT

Die Kinderstube
des
Philosophen

ALLES,
WAS DAS
HERZ
BEGEHRT

MIT
GROSSEM
FALTPLAN

Ein fast
vergessenes Reich

15 x die Chalkidikí direkt erleben





Chalkidiki



Klaus Bötig

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist die Chalkidikí

S. 6

Chalkidikí und Thessaloníki in Zahlen

S. 8

So schmeckt die Chalkidikí

S. 10

#

Ihr Chalkidikí-Kompass
15 Wege zum direkten Eintauchen in die Region
S. 12

Kassándra

S. 15



Néa Potidéa S. 16

Néa Fókea S. 17

Áfitos S. 18

1

All inclusive ist woanders –
Áfitos
S. 20

Kallithéa S. 23

2

Frühe Ökumene – **der Tempel des Zeus Amon**
S. 24

Kriopigí S. 26

Políchrono S. 26

Chanióti S. 27

Pefkochóri S. 27

3

Hinaus ins Grüne –
Wanderung zum Mavrobára-See
S. 28

Chroússo Beach S. 31

Panagía Faneroméni S. 32

Néa Skióni und Possídi S. 33

Fóurka S. 34

Síviri S. 34

Sáni S. 35

Néa Ólynthos S. 36

4

Schön demokratisch –
antikes Ólynthos
S. 38

Sithonía und das Binnenland
S. 41



Gerakiní und Psakoúdia S. 42

Metamórfosi S. 43

Nikíti S. 43

5

Für Herz und Gaumen –
am Cholomóndas
S. 44

Eliá S. 47

Néos Marmarás S. 48

Pórto Carrás S. 49

6

Wandern zwischen den Welten – **Parthenónas**
S. 50

Tristínika und Toróni S. 52

Pórto Koufó S. 53

Kalamítsi S. 54

Sárti S. 54

Vourvouroú S. 56

Órmos Panagías S. 58

Pirgadíkia S. 59

Áthos und die Ostküste

S. 61



Develíki S. 62

Ierissós und Néa Róda S. 62

Ouranoúpoli S. 63

7

Insel-Feeling für viele –
Amouliani

S. 64

Mönchsrepublik Áthos S. 67

8

Mit gebührendem Abstand –
Áthos-Kreuzfahrt

S. 68

Stratóni S. 70

Olimbiáda S. 71

9

Aristoteles auf der Spur –
antikes Stágira

S. 72

Thessaloníki

S. 75



Thessaloníki S. 76

10

Märkte und Trödel –
Shopping in Thessaloníki

S. 80

11

Mittelalter in Hellas –
Byzantinisches Museum

S. 84

12

Eine andere Welt –
Thessaloníkis Oberstadt

S. 88

Höhepunkte des Nordens

S. 95



Makedonische Königsstädte S. 96

13

Vom Erdboden verschluckt –
Vergína

S. 98

Metéora-Klöster S. 100

Philíppi S. 101

14

Felsenklöster für alle –
Metéora

S. 102

Kavála S. 105

15

Als die Welt noch rauchte –
Kavála

S. 106

Hin & weg S. 108

O-Ton Chalkidikí S. 114

Register S. 115

Abbildungsnachweis/Impressum
S. 119

Kennen Sie die? S. 120



Das Beste zu Beginn



Schnell da

Die Region ist die kurvenärmste des Landes, die Straßen sind bestens ausgebaut. Da fahren Sie vom Flughafen selbst zu den entferntesten Orten nur zwei Stunden. Und für Thessaloníki brauchen Sie gar kein Auto. Linienbus X1 bringt Sie vom Airport rund um die Uhr für 1,10 € ins Zentrum.

Die erste Nacht auf der Chalkidiki

Ich fahre immer zuerst nach Áfitos (► S. 18) auf der Kassándra-Halbinsel. Das historische Dorf verströmt viel Flair, hat exzellente Cafés, Bars und Tavernen. Und von der Höhenpromenade aus schaue ich schon zur Halbinsel Sithonía hinüber, hinter der der Heilige Berg Áthos in den Himmel ragt.



1000 Strände – und der eine

Wer eine Rundreise über die Chalkidiki unternimmt, sammelt keine alten Tempel, Kirchen und Klöster. Historisches ist dünn gesät. Dafür ist die Halbinsel mit den drei Fingern Griechenlands strandreichste Region. Jeder findet hier einen Badeplatz ganz nach seinem Geschmack. Meinen Lieblingsstrand, den Develíki Beach (► S. 62) zwischen Sithonía und Áthos, steuert bisher kaum jemand an.

Von Goa bis Karibik

Manche chalkidikischen Strände erwachen erst nachts zu vollem Leben. Viele Beach Bars auf der Sithonía sind wahre Party-Hotspots – allen voran die Goa Bar (► S. 55) bei Sarti und die Ethnik Bar (► S. 52) bei Toróni. Da wird auch in Bikini und Badehose getanzt.

Anders baden

Im Meer planschen sie alle. Badeerlebnisse der besonderen Art bescheren der Thermalwasser-Pool Loutrá auf der Kassándra und das Schlammbad Laspóloutra bei Kavála. Ein Spaßbad gibt's nahe Thessaloníki (www.waterland.gr).

Zwei Tage auf See

Zwei Urlaubstage sollten Sie auf dem Wasser verbringen. An einem unternehmen Sie eine fast private Kreuzfahrt ab Órmos Panagías (► S. 58) zur Mönchsrepublik Áthos. An einem anderen Tag nehmen Sie selbst das Ruder in die Hand, mieten ein Motorboot und steuern von Vourvouroú (► S. 56) oder Ouranoúpoli (► S. 63) aus die Strände auf den vorgelagerten Inseln an. Einen Bootsführerschein brauchen Sie dafür nicht.



Schweine mit Glöckchen

Die Natur zeigt sich auf der Chalkidikí meist von einer ganz sanften Seite. Selbst die Wildschweine im walddreichen bergigen Hinterland (► S. 44) haben hier ihre Besitzer. Zweifeln Sie also nicht an sich selbst, wenn Sie dort beim Herumkreuzen Wildsäue mit umgehängten Glocken sehen.

Shoppen im letzten Moment

Nordgriechenlands attraktivste Souvenirs sind Kulinaria. Die kaufen Sie auch noch gut und in großer Vielfalt im Abflugbereich des Makedonía Airport bei Thessaloníki ein. Zudem können Sie so Spirituosen, Olivenöl und griechische Naturkosmetika auch dann problemlos mit ins Flugzeug nehmen, wenn Sie nur mit Handgepäck reisen.

Stadt am Meer

Pfeifen Sie doch einmal auf Ihre Unterkunft im fest gebuchten Strandhotel und bleiben Sie eine Nacht in Thessaloníki (► S. 76)! Die Nacht wird sicherlich kurz – denn außer zahllosen Museen, alten Kirchen, lebhaften Märkten und tollen Geschäften hat die Großstadt am Thermäischen Golf auch eine sehr vielseitige Musikszene zu bieten.



Die Chalkidikí empfinde ich immer als ausgesprochen »schmuck und adrett«. Da brauche ich zum Ausgleich das ganz normale griechische Hinterland und vor allem Thessaloníki als quirlige Balkan-Metropole.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



Mein Postfach bei DuMont:
k.boetig@dumontreise.de

Das ist die Chalkidikí

Die Chalkidikí ist Griechenland zum Eingewöhnen. Auch wer noch nie in Hellas war, braucht hier keinen Kulturschock zu fürchten. Auf zweiein-drittel Fingern der Halbinsel, jeder etwa 50 km lang, ist alles ganz auf Urlaub eingestellt. Die Straßen sind bestens ausgebaut, das Niveau der Hotellerie liegt auf einem griechischen Spitzenplatz. Tavernen und Restaurants sind gepflegt, zumindest Englisch und etwas Deutsch spricht man überall. 94 Blaue Flaggen zeichnen die Chalkidikí als beste Strandregion im ganzen Lande aus – und das Wasser ist so sauber, dass Sie manchmal sogar Delfine sehen werden.

Gute Mischung

Die Nähe der nordgriechischen Metropole Thessaloníki sorgt dafür, dass die Halbinseln Kassándra und Sithonía keine Touristenghettos sind. Als die griechischen Banken noch freizügig Kredite gewährten – also vor 2010 – erwarben hier viele Großstädter Ferienwohnungen und -häuser. Noch immer verbringen sie darin ihren Sommerurlaub und kommen auch an Winterwochenenden. Das sorgt dafür, dass viele Tavernen anspruchsvoll griechisch kochen, dass Hotels und Gemeinden Kulturfestivals auf griechisches Publikum ausrichten, dass in Bars und Beach Clubs moderne griechische Musik den internationalen Hits Paroli bietet. So bewahrt sich die Chalkidikí trotz über 10 Mio. Fremdenübernachtungen jährlich ein Lokalkolorit. Fromme Männer setzen dem ein i-Tüpfelchen auf: Die 2700 orthodoxen Mönche der Mönchsrepublik Áthos, die zwei Drittel des dritten Fingers einnimmt. Da erreicht die Chalkidikí eine in ganz Europa einmalige spirituelle Dimension.

Alles »néa«

Die Áthos-Mönche haben das Gesicht der Chalkidikí ganz wesentlich geprägt. Ihren 20 Klöstern gehörten bis 1923 riesige Ländereien auf allen drei Fingern. Dörfer gab es dort kaum. Als nach dem gescheiterten griechischen Versuch, die Türkei zu erobern, 1,3 Mio. Griechen aus Kleinasien vertrieben wurden, mussten Kirche und Klöster viel Land an den Staat abtreten. Der siedelte darauf Zehntausende von Flüchtlingen an. Über 20 neue Dörfer entstanden so in den 1920er-Jahren. Man gab ihnen den Namen der alten Heimatregion in Kleinasien und setzte ein »neu« davor: Néa Potidéa, Néa Fókea oder Néos Marmarás zum Beispiel. All diese Orte sind also noch keine 100 Jahre alt.

Metropole des Balkans

Thessaloníki hingegen kann sein Alter nicht leugnen. Die Großstadt am Meer ist landseitig noch nahezu vollständig von ihren mittelalterlichen Mauern umgeben. Sie umschließen byzantinische Kirchen, römische und osmanische Bauten. Über 100 000 Studenten sorgen für junges Leben. Kunst-, Musik- und Filmfestivals haben feste Plätze im umfangreichen Kultur- und Eventangebot. Auf den Märkten ist noch ein ganz schwacher



Knapp 300 Kilometer Küste – mal lang und sandig, mal von Felsen und Pinien gerahmt – lassen dem Reisenden auf der Chalkidiki viel Wahl.

Hauch von Orient zu verspüren, in den von Pomeranzenbäumen gesäumten Haupteinkaufsstraßen kauft der halbe Balkan ein, denn auch für die Bewohner der umliegenden Staaten ist Thessaloníki ein attraktives Einkaufsziel. Von allen Badeorten der Chalkidiki aus sind auch Sie schnell da.

Wälder und Felder

Drei Finger sind noch keine Hand. Aber auch die gehört zur Chalkidiki. Von den Halbinseln aus steigt das Hinterland zu einer über 1000 m hohen Bergkette an. Große Getreidefelder und Olivenhaine tauchen sanfte Hänge in ein für Ägäiskenner ungewohntes Grün, weiter oben werden zwischen dichten Wäldern griechische Christbäume gezogen, brechen schwarze Schweine mit Kuhglocken um den Hals durchs Unterholz. Hier ist noch traditionelle makedonische Volksarchitektur zu finden, wohnen Rundreisende in historischen Herrenhäusern, essen Waldkartoffeln und Trüffel – und bei Wirt Sógambros sogar Schwiegermutterkoteletts.

Noch mehr Hellas

Und wenn es dann noch etwas mehr sein darf, sind historische und landschaftliche Höhepunkte Makedoniens mit Auto oder Ausflugsbus gut zu erreichen. Da laufen Sie durch Gassen, in denen Philosoph Aristoteles als Kleinkind spielte, oder stehen am Grab Philipp II. Sitzen ganz relaxt in meterdickem Fango-Schlamm, übernachten in einer Alhambra en miniature. Lassen Ihre Füße in dem Bach baumeln, in dem der Apostel Paulus die erste Europäerin zur Christin taufte. Sehen den Götterberg Olymp, wo Zeus mit seiner Gattin Hera zankte. Genießen den frischen Fisch aus der Ägäis, löffeln Joghurt mit Maulbeersauce, verbringen lange Nächte in coolen Beach Bars. Sie merken schon: die Chalkidiki ist nicht nur Griechenland zum Ein-, sondern auch zum Angewöhnen!

Chalkidikí und Thessaloníki in Zahlen

3
Finger hat die
Urlaubsregion, zwei zum
Baden, einen zum
Beten

0

Frauen dürfen die Mönchs-
republik Áthos betreten.

1

bewohnte Insel gehört zur
Chalkidikí.

3,76

Euro betrug der gesetzliche Min-
destlohn in Griechenland 2021.

15

Liter Olivenöl verbraucht der
Durchschnittsgriechen pro Jahr.

20

Klöster mit insgesamt 2700
Mönchen zählt die Áthos-
Halbinsel.

25

Grad Celsius wird das Meer an
den Stränden im August warm –
sagt die Klimatablelle.

111

Kilometer ist die Ringstraße um
die Halbinsel Sithonía lang.

382

Spielautomaten schlucken viel
Geld im Kasino von Pórtó Carrás.

382

Jahre hatten die Osmanen in
Thessaloníki das Sagen, ehe es
1912 befreit wurde.



2003

Meter hoch ragt der Berg Áthos aus der Ägäis auf.

2440

Meter misst die Landebahn des Flughafens Thessaloníki.

46 001

Juden aus Thessaloníki wurden 1943 in deutsche KZ deportiert.

100 000

Studierende besuchen in etwa die 1925 gegründete Universität von Thessaloníki.

105 908

Bewohner zählte die Chalkidikí bei der Volkszählung 2011.

6 897 8857

Passagiere kamen im Vor-Corona-Jahr 2019 am Flughafen Thessaloníki an.

So schmeckt die Chalkidikí



Mir schmeckt die nordgriechische Küche am besten. Hier liebt man das Essen gut gewürzt und manchmal sogar scharf. Wer noch mehr Pep braucht, kann überall getrocknete Chili-Raspel als *búkovo* bestellen – und mit verschärften Ansprüchen auf Extra-Tellerchen auch eine leicht in Öl angebratene Chilischote, eine *kafteri piperjá*. Anderswo in Griechenland würde man sie für ein Mordwerkzeug halten.

Den Norden am Gaumen

Das weltberühmte *gyros* gibt es inzwischen sogar in Goa und Thailand, zu Hause aber ist es in Makedonien – also hier. Unter Ausländern weit weniger bekannt ist das *bugátsa*, das Griechen rund um die Uhr mundet. Ursprünglich stammt es aus dem makedonischen Städtchen Sérres. Da erhält man die Strudelteigtaschen mit einem Dutzend verschiedener Füllungen. Im übrigen Hellas bevorzugt man süße *bugátsa kräma*, gefüllt mit einer Art Griespudding und bestreut mit reichlich Puderzucker. Besser zu Wein und Bier geeignet ist das salzige *bugátsa tirí*, gefüllt mit Ziegenkäse.

Essen gehen

Griechen lassen sich ungern bevormunden. Darum sind die meisten Tavernen

und Restaurants in Hellas von morgens bis Mitternacht durchgehend geöffnet. Beschränkte Küchenzeiten kennen nur ausgesprochene Touristenlokale. Auf der Chalkidikí kommen den Wirten die unterschiedlichen Essgewohnheiten der Gäste sehr zu Gute: Die Deutschen erscheinen abends um 18 Uhr, die Franzosen und Italiener zwei Stündchen später. Wenn all die Ausländer satt sind, haben die Griechen endlich genug Freunde und Verwandte zusammengetrommelt, um sich mit ihnen zu Tisch zu begeben.

Die »paréa« macht den Unterschied

Zu zweit kann man auch zu Hause essen, denken die meisten Hellenen. Erst die *paréa*, die Tischgemeinschaft, macht aus dem Hungerstillen ein soziales Event. Symptomatisch dafür ist das Brot im Korb: Es kommt nicht in Scheiben auf

UNGEWOHNT SALATE

#choriáti: Der griechische Bauernsalat mit Tomaten, Gurke, roter Zwiebel, Paprika, Oliven und Ziegenkäse ist nur eine von vielen Salatvariationen. Auf der Speisekarte stehen viel mehr.
#chórta: Der Salat aus gekochten Blättern und Stängeln von wilden Grünpflanzen ist immer wieder anders, besteht z. B. aus Mangold, Huflattich, Spinat oder Brennesseln.
#patsária: Rote Bete ist hier nicht sauer angemacht, sondern samt Blättern und

Stielen lauwarm in etwas Öl und wird häufig mit einem Knoblauch-Kartoffelpüree (*skordaliá*) serviert.

#Pürees: Sie gelten den Hellenen oftmals als Salat, das allseits bekannte *tzaziki* ebenso wie ein Püree aus Fischeiern und Brot (*taramá*) oder aus gelben Platterbsen (*fáva*).

#politikí: Typisch makedonisch ist dieser leicht säuerliche Krautsalat mit Karottenstreifen, den man im übrigen Griechenland nicht kennt.

PATSÁRIA ME SKORDALIÁ

Rote Bete mit Knoblauch-Kartoffelpüree – ein Standardgericht, das angeblich ein langes Leben schenkt.

Zutaten für 4 Personen
1 kg mehligte Kartoffeln
2 Rote Bete
4 Knoblauchzehen
1 TL Kräuternessig
125 ml Olivenöl
1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Danach pürieren, Öl unterheben und mit 3 gepressten Knoblauchzehen, Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl stellen. Rote Bete kochen und in dünne Scheiben schneiden. 1 gepresste Knoblauchzehe mit Olivenöl vermischen und über die Scheiben geben. Warm mit dem gekühlten Skordaliá servieren.

den Tisch, sondern nur angeschnitten. Das gemeinsame Brotbrechen hat da schon fast spirituelle Bedeutung. Auch mit allen anderen Gerichten geht man ähnlich um. Keiner bestellt für sich allein, feste Menüfolgen gibt es nur in Sternerestaurants und Touristenhochburgen. In der Taverne steht alles in der Tischmitte. Jeder bedient sich nach Lust und Laune.

Fisch und Meeresfrüchte

Frischer Wildfisch wird meist nach Gewicht berechnet. Wer beim Abwiegen dabei ist, vermeidet spätere Unklarheiten. **Kalamáres** werden in Griechenland nicht als »Gummiringe« serviert, sondern »wie gewachsen«. Oft bekommt man das Tier auch als ganzes serviert – am besten lecker gefüllt. **Miesmuscheln** isst man in Hellas nirgends frischer als auf der Chalkidiki. Die Wirte werden von Muschelbänken aus der Region versorgt.



Der griechische Kaffee (kafés ellinikós) wird aus einem Blechkännchen als Mokka mit Kaffeesatz serviert.

Grundwissen für Kaffeetanten

Filterkaffee gibt es nur selten. Stattdessen trinkt man löslichen Kaffee, der *ness* genannt wird. Man bekommt ihn heiß (*sestó*) oder kalt und schaumig geschlagen (*frappé*), wahlweise mit oder ohne Milch (*me/choris gála*). Bei der Bestellung von *frappé* und *kafés ellinikós* müssen Sie den gewünschten Süßegrad angeben: *skétto* = ohne Zucker, *métrio* = mittel, *glíko* = süß.

Weine und Schnäpse

Nordgriechenlands Weine gehören zu den besten des Landes. Kellereien wie Tsantális, Domaine Carrás, Biblíá Chóra und Kir Yíanni sind große Namen. Zum Essen oder danach trinkt man auch gern *tsípouro*, einen klaren Tresterschnaps ähnlich dem Grappa, manchmal mit Anis aromatisiert.



Der Kellner nennt den Rechnungsbetrag: 37,20 €. Sagen Sie dann bloß nicht: 40, wie bei uns üblich. Ein Grieche würde nämlich denken, dass Sie an seinen mathematischen Fähigkeiten zweifeln! Lassen Sie sich also auf jeden Fall das Wechselgeld geben und drücken Sie es auf keinen Fall dem Kellner jovial in die Hand. So bedenkt man Bettler. Als Dankeschön für gute Bedienung lässt man hier den Obolus einfach beim Weggehen auf dem Tisch liegen!