



Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:
Πληροφορίες για το περιβάλλον για ταξιδιώτες στην Κρήτη:



Taverne "LEMONIA" bei Chiliomoudou, Präfektur Chania *Leonidas Rethemiodakis* - ein Leben für die Kunst und Tradition

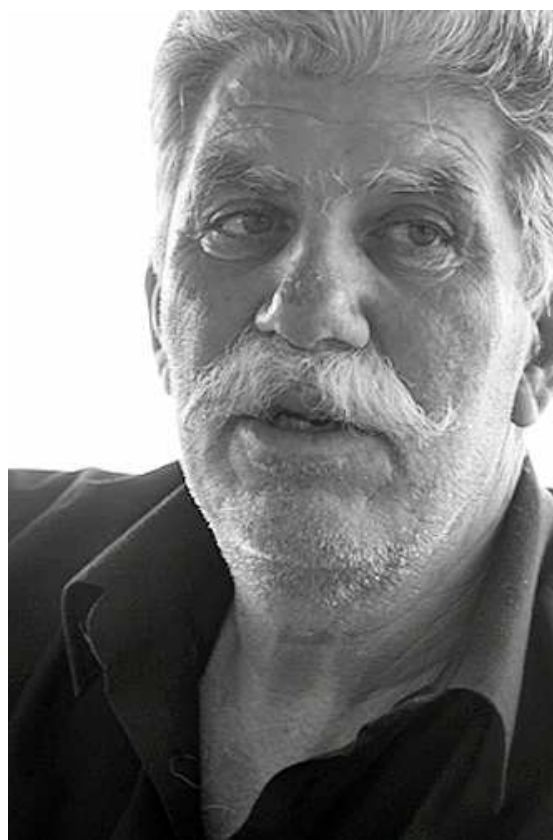
Ein Beitrag unserer NLUK-Mitglieder *Diana P. Bailey* & *Maria Eleftheria*, Agios Nektarios (Südkreta)

Heute möchte ich Ihnen einen ganz besonderen Ort vorstellen, der von einem bemerkenswerten Mann und seiner Familie im Laufe vieler Jahre erschaffen wurde.

An den nördlichen Ausläufern der Weißen Berge, hoch über den Ansiedlungen Stylos und Pemonia, liegt das kleine Bergdorf Chiliomoudou, mit der Taverne „LEMONIA“ – dem Lebenswerk des Kreters *Leonidas Rethemiodakis*.

Viele Lokale werben mit dem Zauberwort „traditionell“, was sich jedoch nur allzu häufig als Etikettenschwindel erweist. In Leonidas Taverne, die sehr viel mehr ist, als eine gemütliche Einkehr mit hervorragendem Essen und einem weiten Blick über die Landschaft der Apokoronou bis zum Meer, trifft diese Aussage in jeder Hinsicht zu. Mit viel Liebe und Arbeit wurde hier ein kleiner „Inselbetrieb“ erschaffen, der das dörfliche Leben aus früherer Zeit widerspiegelt und bewahrt. Beinahe alles, was zubereitet und angeboten wird, stammt aus eigener, biologischer Produktion.

Von seinem Vater übernahm *Leonidas* eine funktionierende Steinmühle. Angetrieben von einem Esel werden damit noch heute jedes Jahr die Oliven der Familie *Rethemiodakis* zermahlen und gepresst. Auf dem Grundstück hinter der Taverne haben die Tiere, welche größtenteils der Fleischversorgung dienen, genügend Auslauf, um ein kurzes, aber glückliches Dasein zu führen. Die Ziegen stammen, wie gut zu erkennen ist, von der ursprünglichen KriKri ab.



Die selbstgebaute Mühle liefert das Mehl für die köstlichen Brote, die Frau *Rethemiodaki* im geräumigen Holzofen bäckt. Was früher mühsam von Hand erledigt werden musste, macht die Mühle fast zum Kinderspiel. Sobald Wind aufkommt, setzt sich das Rad in Bewegung, die Kraft wird von den Achsen und Rädern auf den Mahlstein übertragen, und die Weizenkörner verwandeln sich in feines Mehl. Die Türen werden interessierten Besuchern gerne geöffnet, so dass Sie sich alles in Ruhe betrachten können.



Je nach Jahreszeit ist es möglich, ganz unterschiedliche Tätigkeiten mitzerleben. Bei meinem Besuch lagen in der Halle, die im Winter als Gastraum genutzt wird, auf den Tischen blütenweiße Leinentücher, auf denen duftender Oregano zum Trocknen ausgebreitet war. All diese köstlichen Dinge wie Kräuter, Olivenöl, Honig, Wein und Raki können selbstverständlich auch vor Ort in handlichen Abfüllungen gekauft werden (s. **Abb. li.**). Natürlich keltert *Leonidas Rethemiodakis* auch seinen eigenen Wein und brennt anschließend aus dem Trester Raki (s. **Abb. re.:** Raki Brennofen).



Und als ob all dies nicht beeindruckend genug wäre, ist der Tavernenbetreiber sozusagen im Zweitberuf, auch noch einer der wenigen Sachkundigen, die sich bis heute auf die Herstellung kretischer Musikinstrumente wie der Lyra und der Laouta verstehen.

In seiner Werkstatt (s. **Abb. Folgeseite**) zeigt mir der Instrumentenbauer, in welchen Schritten diese Arbeit vonstatten geht. Die Kunst beginnt damit, ein geeignetes Stück Holz zu finden, das die Grundlage bildet. Es muss hart sein, ganz ohne einen Riss und Makel. Daraus wird die grobe Form geschnitzt, und anschließend in tagelanger, sorgfältiger Arbeit der Hohlraum, Deckel und Steg gearbeitet. Sind alle Einzelteile gelungen, werden sie zusammengefügt, poliert und die Saiten werden aufgezogen.

Als ich *Leonidas* meine Bewunderung über sein Schaffen ausdrücke, führt er mich weiter in seine Privaträume und zeigt mir seine umfangreiche Sammlung traditioneller Instrumente: Lyra, Geige, Laute, Mandoline, diverse Flöteninstrumente, das Daoulaki (eine kleine Trommel), und die Sackflöte, genannt Askomantoura, die ein wenig an einen Dudelsack erinnert, aber auf Kreta, zum Bedauern meines Gastgebers, immer seltener gespielt wird. Zum Abschluss gibt mir *Leonidas* noch ein kleines Privatkoncert, bei dem ich mich von seiner Spielkunst und dem feinen Klang seiner selbstgebauten Instrumente überzeugen kann (s. **Abb.** Seite 4).



Anschließend lädt mich *Leonidas* auf einen Kaffee ein, den sicher köstlichen Raki muss ich wegen der kurvenreichen Heimfahrt leider ausschlagen. In dem interessanten Gespräch, das sich ergibt, meint *Leonidas* nachdenklich: „Weißt du, in dieser Zeit ist es wichtig, zu erhalten, was sich über Generationen bewährt hat. Sicher, wir haben hier Arbeit und Mühe genug, und es ist damit kein schnelles Geld zu verdienen, hinter dem die Menschen heutzutage her sind. Aber ich weiß immer, wo das, was ich zu mir nehme, herkommt. Was meinen Gästen angeboten wird, esse und trinke ich auch selbst.“

In den Sommermonaten veranstaltet *Leonidas* in seiner Taverne jeweils montags stimmungsvolle Abende mit kretischer Musik. Auf der geräumigen Veranda finden bis zu 300 Besucher Platz.

Sollte ich Ihr Interesse geweckt haben – es ist eine landschaftlich reizvolle Rundfahrt von 30 km, durch kleine, beschauliche Bergdörfer. Der Weg führt von Kalives nach Armeni, weiter nach Neo Chorio, über eine schmale, kurvenreiche Asphaltstraße Richtung Stylos, vorbei an Macheri über Kiriakoselia. Nun passieren Sie die sehenswerte Kirche Agios Nikolaos, die in der Hauptsaison täglich, außer Freitags, von 9 - 15 Uhr geöffnet ist. (siehe dazu unser Info-Merkblatt auf unserer Website unter: [<http://www.kreta-umweltforum.de/Merkblaetter/265-08%20Kirche%20Agios%20Nikolaos%20-%20Kapelle%20Agia%20Mama.pdf>]). Die nächste Ortschaft ist bereits Chiliomoudou (s. **Abb.** Folgeseite), wo von der Hauptstraße ein Schild den Abzweig zur Taverne „LEMONIA“ anzeigt. Sie können den asphaltierten Weg bis vor die Gebäude fahren. Dort gibt es die Möglichkeit bequem zu parken. Nach Ihrem Besuch gelangen Sie durch die Ortschaften Samonas und Provarma, bis Sie nach rechts abbiegen, und wieder nach Neo Chorio und von dort zurück nach Kalives kommen.

