

DUMONT

DIREKT

WELT DER
WUNDER

Korfu

BUY LOCAL!

Vorurteil
korrigiert?

Typisch
Mann,

...

typisch
Frau?

Korfu kann auch

anders

Island in Sun

Einmal die Straße rauf

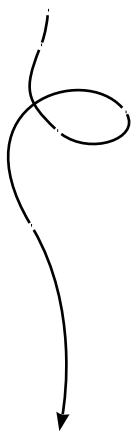
(OB DAS ZUM
ÜBERLEBEN
REICHT?)

MIT
GROSSEM
FALTPLAN





Korfu



Klaus Bötig

Inhalt

Das Beste zu Beginn

S. 4

Das ist Korfu

S. 6

Korfu in Zahlen

S. 8

So schmeckt Korfu

S. 10



Ihr Korfu-Kompass

15 Wege zum direkten Eintauchen in das Inselleben

S. 12

Kérkira und Umgebung

S. 15



Kérkira S. 16



Hallo, Welt! – die Esplanade

S. 20



Besuch beim Inselheiligen – Ágios Spirídonos

S. 24



Auszeit im Park – Mon Repos

S. 26



Himmlische Sphären – Byzantinisches Museum

S. 30



Anders einkaufen – Made in Corfu

S. 38



Unbekannter Nachbar – Ausflug nach Albanien

S. 44



Kaiserliche Träume – das Achíllion

S. 50

Dassía S. 52

Korfu Norden

S. 55



Kassiópi S. 56

Acharávi und Róda S. 60



Wie auf der Alm – Paléo Períthia

S. 64

Sidári S. 67



Reif für die Insel? – Ausflug nach Eríkoussa

S. 68



Ein Dorf für alle Fälle – Afiónas

S. 72

Paleokastrítsa S. 74



Mit Liebe und Leidenschaft – Shopping bei Paleokastrítsa

S. 80

Korfus Süden

S. 83



Pélekas S. 84

12

Romantik adé – **Museum in Sinarádes**

S. 88

Ágios Górdis S. 90

Messongí-Moraítika S. 93

13

Von der Olive zum Öl – **Vraganiótika**

S. 96

Ágios Geórgios Argirádon S. 100

Lefkími S. 101

14

Salz und Flamingos – **Alikés**

S. 104

15

Korfus größte Schwester – **Páxos**

S. 106

Hin & weg

S. 108

O-Ton Korfu

S. 114

Register

S. 115

Abbildungsnachweis, Impressum

S. 119

Kennen Sie die?

S. 120



Das Beste zu Beginn



Sei Dein eigener Korfu-Guide

Alles einfach, alles sicher. Gelassene Menschen, nirgendwo Hektik. Genug Wegweiser, preiswerte Linienbusse in jeden Winkel. Quartiere nach Maß, Essen und Trinken rund um die Uhr. Strände en masse, üppiges Grün. Was will man mehr?

Wie auf der Achterbahn

Gerade gibt's (fast) nicht. Auf Korfus Straßen werden stumpfe Autobahnfahrer zu drehfreudigen Kurvenweltmeistern beim Auf und Ab mit wechselnder Aussicht. Schwindelerregend: die ›Korkenzieherstraße‹ von Anó Korakiána nach Sokráki; überwiegend einspurig, mutig in eine fast senkrechte Felswand gesprengt.



So grün! So weiß! So golden!

An Korfus Küsten reicht das Grün von Blüten und Bäumen mal bis unmittelbar ans Meer heran. Mal reihen sich – wie im Norden und Osten – goldene Strandbänder gerade oder oft fotogen gekrümmt am Ufer. Und dann sind da die grandiosen Steilküsten, fast so weiß wie die berühmten Klippen von Dover. Auch da kann man baden. Meine Lieblingsklippen: die vom Canal d'Amour bei Sidári bis zum Kap Drástis.

Die schöne Stadt

Kérkiras Altstadt. Auf drei Seiten von Meer umgeben. Autofrei. Katzen überall, Cafés und Lokale fast ebenso viele. Wäsche an Leinen zwischen den Häusern gespannt. Abblätternde Fassaden, über allem ein Hauch von Nostalgie. Besonders schön am Abend. Zu jeder Jahreszeit ein Genuss!

Bei Tom

Viele Korfioten haben ein Elefantengedächtnis. Als ich zum ersten Mal im By Tom (► S. 38) war, hat er mir Tresterschnaps kredenzt. Der war so gut, ich habe gleich zwei Gläschen getrunken. Immer, wenn ich Tom wieder besuche, holt er als erstes die Flasche heraus. Auch wenn's am frühen Morgen ist.

Ein anderes Griechenland

Unser Griechenlandbild wird von Inseln in der Ägäis geprägt. Weiße Häuserkuben mit Flachdächern, Kirchlein mit blauer Kuppel vor glitzerndem Meer. Inzwischen unverschämt teure Idylle à la Mykonos und Santorin. Auf Korfu gibt es nichts davon, stattdessen teils von schattigen Arkaden gesäumte Gassen, frei stehende und hoch aufragende Campanile wie in Italien, pastellfarbene Fassaden und rote Dachziegel. Korfu sprengt die Klischees.



Korfiotischer Kaffee

Frühstück im Kloster. Die Nonnen haben mich eingeladen. Sie singen, sie kauen. Und gießen sich ein Tröpfchen Ouzo in ihren griechischen Kaffee. In Dorf-Kaffeehäusern machen es manche Gäste genauso. Anderswo in Hellas habe ich das niemals gesehen!

Gewitter im Anzug?

Am schönsten sind Gewitterlagen an der Ostküste bei Sonnenuntergang. Erst sind die Wolken violett, dann das Meer. Blitze zucken überm Gebirge auf dem Festland, Donner mischt sich unter chillige Musik im Beach Club. In dem hält man's auch aus, bis der Wolkenbruch vorbei ist.

Der Obstverkäufer

Ein ambulanter Obstverkäufer steht am Straßenrand. »Deine Trauben sind aber teuer!« »Kaufst du etwas, weil es billig oder weil es gut ist?« »Dann nehme ich die Schale, gib sie mir bitte!«. Ging zu schnell. Das Schlitzohr, die schlechten Trauben lagen unten...



»Man sieht mehr, wenn man sitzt«, ist mein Motto. »Man lernt nur, wenn man zuhört« gilt auch. Für beides bietet Korfu ideale Bedingungen: Myriaden von Cafés und Tavernen, offenherzige, gesprächsfreudige Menschen. Da fällt das Recherchieren leicht.

Fragen? Erfahrungen? Ideen?

Ich freue mich auf Post.



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

Das ist Korfu

Schon beim Landeanflug wird eins ganz deutlich: Korfu ist schön! Die Insel wirkt aus der Luft wie ein dichter grüner Teppich, in den immer wieder kleine, alte Dörfer eingewoben sind. Die Bordüre der Insel bilden helle Sandsteinklippen und steil abfallende Felswände, kilometerlange Sandstrände und versteckte Buchten. Oft reichen Olivenhaine bis unmittelbar ans Wasser heran, zwischen deren silbrig-grün in der Sonne schimmernden Blättern zahllose schlanke Zypressen dunkelgrün und nadelgleich in den meist blauen Himmel ragen.

Insel voller Lebenskraft

Anders als viele griechische Inseln in der Ägäis lebt Korfu nicht fast ausschließlich vom Fremdenverkehr. Die Insel ist wasserreich und fruchtbar. Zwar erwecken die vielen Millionen Olivenbäume den Eindruck einer Monokultur. Später entdeckt man aber auch kleine Gemüsebeete und Obstgärten, Hartweizenfelder und Rebärten. Auf den Landstraßen muss man immer noch gelegentlich freilaufenden Hühnern, Schafen und Ziegen Vortritt gewähren.

Landwirtschaft und Tourismus ergänzen sich gut. Zwischen Mai und September locken die vielen guten Strände und Wassersportmöglichkeiten alljährlich über zwei Millionen Urlauber auf die Insel, schaffen Saisonarbeitsplätze in der Stadt und auf dem Land. Die Arbeit in den Olivenhainen beginnt dann im Oktober, wenn die letzten Touristen abgereist sind. Der Boden unter den Bäumen muss gesäubert, die schwarzen und knallroten Kunststoffnetze müssen ausgelegt werden. Wenn Äste über Straßen ragen, werden sogar Asphaltbänder mit Netzen überspannt. Da hinein fallen zwischen November und Februar die zunächst grünen, dann schwarz werdenden Oliven. Man sammelt sie auf und bringt sie in eine der zahlreichen privaten oder genossenschaftlichen Olivenölpresen.

Attraktive Stadt

Die Stadt Kérkira ist mit ihrem kulturellen Leben und erstaunlich großen Unterhaltungsangebot auch für die einheimische Jugend attraktiv. Es gibt seit 1984 sogar eine Universität. Daher bleiben die meisten jungen Korfioten auf ihrer Insel, wandern nicht aufs Festland oder gar ins Ausland ab. Korfus Einwohnerzahl kletterte in den letzten 25 Jahren sogar noch um fünf Prozent nach oben, während sie auf vielen anderen griechischen Inseln rapide abnimmt. So haben Sie hier als Reisende viel mehr als auf manch weitaus berühmterer Insel in der Ägäis die Möglichkeit, unverfälschtes junges griechisches Leben kennenzulernen, das nicht am Saisonende wie eine große Seifenblase zerplatzt.

Dörfer in Pastell

Deutliche Spuren hat die venezianische Zeit (1386–1797) mit ihren Burgen und Campanili hinterlassen. In der Dorfarchitektur fallen die alten Landhäuser mit weit heruntergezogenen, ziegelgedeckten Vordächern sowie außen vor-



Leinen los! In Paleokastrítsa stechen Freizeitkapitäne in See, auf Expeditionstour zur ultimativen Strandbucht.

gebauten Treppenpodesten ins Auge. Typisch für die alten Dörfer sind auch die überwölbten Passagen und vor allem die zarten Pastellfarben vieler Häuser. Die weißen Kuben der Ägäis sucht man auf Korfu vergeblich.

Wann und wohin genau?

Die Inselmetropole ist ein Reiseziel fürs ganze Jahr. Auf der übrigen Insel schließen fast alle Hotels und viele Tavernen den Winter über. Ein besonderes Bonbon für regenfreie Winterstunden sind die klare Luft und die grandiose Fernsicht hinüber aufs Festland, wo die Hochgebirge meist von November bis April mit Schnee bedeckt sind. Schon ab Februar wird's bunt. Dann sind die Felder und Wiesen mit Kyklamen übersät. Klatschmohn, Asfodelien, Glyzinien, Oleander und Bougainvilleen folgen auf dem Fuße. Selbst der Herbst bringt noch Farbe ins Spiel: Im September blühen die Yucca-Palmen, kurz darauf windet sich an verdorrten Hängen die Meerzwiebel himmelwärts. Im November trägt der Erdbeerbaum seine gelben und roten Früchte und Blüten zugleich.

Zwischen Mai und Anfang Oktober sind die Badehotels rund um die Insel geöffnet. Der Norden ist sicherlich die landschaftlich abwechslungsreichere und spannendere Inselhälfte, doch auch der Süden geizt nicht mit Reizen: sanftes Hügelland, sogar einen See und auch hier grün-silbrige Olivenwälder. Und dann sind da ja noch die vielen Ausflugsziele drumherum: bewohnte Inseln wie Páxos und Eríkoussa oder das »exotische« Albanien. Im Land der Skipetaren erleben Sie hautnah, warum Korfu so anders ist als die meisten griechischen Inseln: Es fiel nie in osmanische Hände, wurde nie wie fast das gesamte übrige Hellas von Konstantinopel aus regiert. Architektur, Kultur und Natur der Insel können die starke Prägung Venedigs nicht verleugnen, das die Insel ein halbes Jahrtausend lang beherrschte.

Korfu in Zahlen

2

km trennen an der schmalsten Stelle Albanien von Korfu.

5

Prozent wuchs die Zahl der Einwohner auf Korfu in den letzten 25 Jahren.

007

wird im Bond-Film »In tödlicher Mission« von Roger Moore verkörpert – gedreht wurde 1980 auf Korfu.

24

Prozent beträgt die Mehrwertsteuer auf nahezu alles.

27

km ist die Insel maximal breit.

50

Kriegsschiffe schickten die Korfioten zur Seeschlacht von Sálamis – und kamen zu spät.

60

Dörfer zählt die ganze Insel.

63

km misst die Insel in der Länge.



69

lauten die Anfangsziffern jeder griechischen Handynummer.

592

km² ist Korfu groß, die zweitgrößte Ionische Insel und siebtgrößte Griechenlands.

700

km in etwa trennen Korfu von Kleinasiens Küsten und den Bootsflüchtlingen.

734

Jahre v. Chr. gründeten griechische Siedler die Stadt Kérkyra.

906

m reckt sich der Pantokrátoras in die Höhe.

1864

durfte sich Korfu mit dem befreiten Griechenland vereinen.

2375

m ist die Flughafenpiste kurz.

50 000 000

verkaufte Tonträger brachten der auf Korfu geborenen Sängerin Vicky Leandros schon 2009 einen Platin Award ein.

2 600 000
Menschen verwirklichten
2018 Urlaubsträume auf
Korfu!

So schmeckt Korfu



Ein Urlaub auf Korfu kann zur kulinarischen Entdeckungsreise werden, wenn Sie sich von der Vorstellung lösen, dass die griechische Küche nur aus Moussaká, Souvláki, Gyros und Bauernsalat besteht. Gerade die ungewöhnlichen Gerichte, deren Übersetzung Wirten oft schwer fällt, sind meist die eigentlichen Spezialitäten. Ordern Sie *chórta* statt Tomaten, Gurken und Oliven als Salat und lassen Sie sich einmal ein Schweinekotelett kommen. Das ist nicht spießig deutsch, sondern ein korfiotischer Hochgenuss, wenn man den Fettrand zu schätzen weiß!

Zweierlei Frühstück

Den meisten Korfioten genügen ein Tässchen Mokka, einige Zwiebacke, ein Glas Wasser und eine Zigarette als erstes Morgenmahl. Im Laufe des Vormittags holt man sich dann noch eine mit Spinat, Käse oder Wiener Würstchen gefüllte Blätterteigtasche. In allen Hotels freilich wird ein Frühstücksbuffet aufgebaut. Wo viele Briten Urlaub machen – und das ist auf Korfu fast überall – wird in Cafés und Bars auch ein ordentliches englisches Frühstück zum günstigen Preis serviert.

Die Paréa zählt

Für Korfioten ist das Essengehen vor allem ein soziales Ereignis. Traute Zweisamkeit wird selten gesucht, man verabredet sich mit Freunden und Bekannten. Diese *paréa* wird dann zur echten Tischgemeinschaft. Keiner bestellt für

sich allein. Aus der Gruppe kommen Vorschläge, die Bedienung stellt alles Gewünschte in die Mitte des Tisches. Eine bestimmte Reihenfolge wird dabei nicht eingehalten. Was in der Küche fertig ist, wird gebracht. Jeder nimmt, wovon und wieviel er mag. Traditionell bezahlte immer einer für alle, denn man sieht sich ja bald schon wieder. In diesen Krisenzeiten wird die Rechnung aber auch häufig geteilt. Wollen Sie getrennt bezahlen, geben Sie das bitte schon bei der Bestellung an.

Mezedákia bestellen

Mezedákia nennt der Korfiote die Vielzahl von verschiedenen Gerichten, die in der Tischmitte stehen. Meist sind die Portionen relativ klein, gut so, dann kann man möglichst viel probieren. Typische *mezedákia* sind z. B. Tzazíki, Dolmádes, gebratene Landwurst, kleine

WASSER

Wasser ist Lebenselixier, Allgemeingut. Im guten Café und Restaurant kommt es ungefragt als erstes auf den Tisch. Erst danach wird die Bestellung aufgenommen. So beweist der Wirt dem Gast gegenüber seinen Respekt. Oft ist das Wasser im Getränkepreis inbegriffen. Wenn es in einer Flasche auf den Tisch kommt, wird es manchmal auch in Rechnung gestellt, dann aber zum sozialverträglichen Preis von maximal 50 Cent. Was man nicht austrinkt, kann man getrost mitnehmen.



Essenszeiten: Die Griechen schätzen die Freiheit. Darum sind feste Zeiten für »warme Küche« außer in sehr touristischen Restaurants unbekannt. Von spätestens morgens um 11 Uhr bis um Mitternacht wird serviert, was der Gast wünscht. Die Korfioten gehen meist zwischen 13 und 15 Uhr zum Mittagessen, treffen sich abends nicht vor 20 Uhr im Winter und 21 Uhr im Sommer zum Abendmahl.

Tischkultur: Fein eingedeckte Tische bieten nur wenige Restaurants. Meist liegt eine Stoffdecke auf dem Tisch. Nehmen Gäste daran Platz, legt die Bedienung eine auf der Unterseite mit Folie beschichtete Einmal-Papiertischdecke darüber und klammert sie fest. Hat der Gast bestellt, kommen Brot, Servietten und Besteck in einem Korb. Statt Stekmessern schmuggelt sich da durchaus auch mal ein Obstmesser fürs Kotelett dazu. Für jeden Gast gibt es nur einmal Messer und Gabel, die für alle Gerichte benutzt werden. Wer eine bestimmte Reihenfolge der Gerichte wünscht, muss das ausdrücklich betonen, sonst kommt alles nach Ermessen des Kellners.

Rechnung und Trinkgeld: Das Finanzamt verlangt, dass der Kassenbon schon auf dem Tisch liegt, wenn die ersten Teller serviert werden. Soviel zur Theorie. Kaum ein Wirt hält sich dran. Manche bringen den Kassenbon nie, sondern erstellen eine steuersparende Rechnung per Hand. Trinkgeld ist üblich, man kündigt es nicht schon vorab an oder drückt es der Bedienung in die Hand. Der Respekt vor dem Gegenüber verlangt, es beim Weggehen diskret auf dem Tisch liegen zu lassen.



TYPISCH KORFIOTISCH!

Bourdétto: Fischeintopf mit viel roter, leicht scharfer Sauce. Im Idealfall wählt der Gast den Fisch aus: grätenfreien Glatthai (*galéos*), grätenreichen Skorpionsfisch (*skórpios*) oder wie eine Scholle gut zu essenden Stachelrochen (*saláchi*).

Chórta: Salat aus gekochten Huflattich-, Brennnessel- und/oder Mangoldblättern

Pastisáda: Nudelgericht, meist mit Hahn (*kokkorás*) und leicht scharfer roter Sauce

Sofrito: in Weißwein geschmorte, mehr oder minder mit Knoblauch gewürzte Rindfleischscheiben

Tsigarélli: Salat aus bis zu sieben wild wachsenden Grünpflanzen, die recht scharf in Olivenöl gegart werden. Steht nur noch selten auf der Karte.

gebratene Fische, frittierte Zucchini- und Auberginenscheiben und ein paar Lammkoteletts oder Schnecken. Einige Teller Pommes frites und ein Salat gehören auf jeden Fall auf den Tisch.

Gegen den Durst

Tzizimbíra ist eine nur auf Korfu produzierte Limonade mit Zitronensaft, einem Hauch Ingwer und garantiert keinen Konservierungsstoffen. Traditionell ist dieses »Ginger Beer« alkoholfrei; neuerdings wird es in der Brauerei Korfus aber auch mit 2 % Alkoholgehalt hergestellt. Die Brauerei braut insgesamt sechs verschiedene Biersorten, darunter auch ein Weizen.