



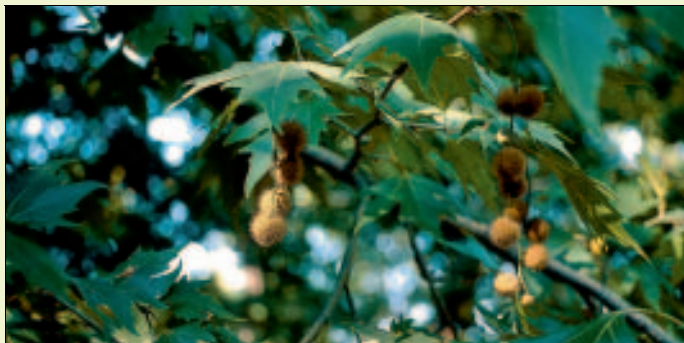
Der Süden ist Bauernland

Der Süden

Man glaubt fast, auf einer anderen Insel zu sein, so sehr unterscheidet sich der Süden vom Norden Samothrákis. Statt dichter Eichen- und Platanenwälder endlose Olivenhaine, und am Abend werden die großen Viehherden zu den überall aufgestellten Tränken geführt.

Samothrákis Süden ist Bauernland. Vor allem die weite Ebene im Südwesten wird für den Anbau von Getreide, etwas Mais und natürlich Oliven genutzt. Die silbrig glänzenden, knorrigen Bäume prägen die küstennahen Gebiete bis Pachiá Ámmos. So verwundert es nicht, dass man hier noch intakte **Bauerndörfer** findet. Die meisten Urlauber statten nur dem hoch gelegenen „Ziegdorf“ Profitis Ilías einen Besuch ab, wo sich im Sommer Dutzende Zicklein am Spieß drehen. Viel ruhiger und uriger sind jedoch Lákoma und Alónia. Hier geht das Leben trotz Asphaltstraße und Traktoren seinen alten Gang: Morgens steht man früh auf, versorgt die Tiere und bestellt das Land, um spätestens gegen elf Uhr in einem der gemütlichen Dorfkafenia einzutreffen oder mit der Nachbarin ein Schwätzchen zu halten. In der goldenen Abendsonne werden dann oft hoch zu Ross die Schaf- und Ziegenherden zu den meterlangen Tränken geführt. Höhepunkt des Arbeitslebens ist die Olivenernente in den Wintermonaten.

Touristische Attraktion des Südens ist **Pachiá Ámmos**, der Vorzeigestrand der Insel, an dem auch die Asphaltstraße endet. Nicht nur, weil man hier wirklich schön baden kann, sondern auch wegen seiner malerischen Lage unterhalb der Kapelle Kremniótissa und gegenüber der türkischen Insel Gökceada ist er einen Besuch wert. Den angrenzenden **unzugänglichen Südosten** kann man nur per Boot erkunden, zu steil und schroff sind die Felsmassen in diesem Inselteil, der jedoch besondere Attraktionen aufweist, z. B. einen ins Meer stürzenden Wasserfall. Zudem nisten hier die verschiedensten Vogelarten, und in vom Meer in die Steilfelsen gefressenen Höhlen sollen noch einige wenige Exemplare der mediterranen Mönchsrobben leben.



Die Morgenländische Platane

Wie auch auf Thássos trägt in Samothráki nahezu jede fünfte Taverne ihren Namen, mal im Singular, mal im Plural oder in der Verkleinerungsform: O Plátanos, Ta Platánia, Ta Platanákia. Aus dem Landschaftsbild der beiden Inseln ist die Morgenländische Platane auch wirklich nicht wegzudenken – überall dort, wo es Wasser gibt, erhebt sie sich in den Himmel. Bis zu 30 m hoch kann der im westasiatischen Raum beheimatete Baum werden. Seine ahornähnlichen Blätter sind handförmig gelappt mit einem breiten Mittelabschnitt und buchtig gezähntem Rand. In der Jugend sind sie fein behaart, später verkahlen sie. Die eingeschlechtlichen Blüten sitzen in kugeligen Köpfchen, die Früchte sind borstenumstandene Nüsschen.

Ihr botanischer Name, *Platanus orientalis*, stammt vom griechischen *platis* (breit) ab, denn wenn die Platane ein Alter von 100 Jahren erreicht hat, höhlt sich der Stamm aus (manchmal kann man sogar hindurchkriechen), die Krone dagegen verbreitert sich zu der charakteristischen breitschirmigen Form. In der Antike galt die Platane deshalb auch stets als Baum großer Gottheiten wie Zeus, Apoll, Demeter und Ártemis.

Alónia

Inmitten eines Tals unterhalb von Chóra stehen die Häuser des lang gezogenen Straßendorfs und scheinen zur Küste hinabzublicken.

„Früher waren wir noch mit den Ochsen auf den Feldern, das war schwerste Arbeit“, erzählt einer der Tavernenwirte aus Kamariótissa. Er stammt wie viele andere Bewohner des Hafenortes aus Alónia und bewirtschaftet heute neben seiner gut gehenden Psistariá immer noch seine Äcker und Gärten im Heimatdorf, allerdings nicht mehr mit Hilfe von Ochsen. Auch er wanderte in den 1960er Jahren in den Raum Stuttgart aus und trug dazu bei, dass die harte D-Mark den Alltag auf Samothráki veränderte. Während die einen nach der Rückkehr aus Deutschland ihren Wohnsitz nach Kamariótissa verlegten und dort jetzt mit dem Tourismus Geld machen, investierten die anderen ins Heimatdorf, bauten eine große Kirche und schafften Traktoren und andere moderne Geräte an.

Dennoch, allzu viel hat sich nicht geändert, die kleinen Bauernhäuser liegen nach wie vor inmitten von Obstgärten, wo saftige Birnen und knackige Äpfel an den Bäumen hängen, im September liegen auf den flachen Dächern die Feigen in runden Backblechen zum Trocknen aus, goldene Weizenfelder rahmen das Dorf ein. Am Tourismus scheint der fünftgrößte Ort der Insel nicht interessiert zu sein. Bis auf das nahe gelegene **Kloster Ágios Athanásios** gibt es kaum etwas, was einen längeren Stopp lohnen würde, und so bleiben die Einheimischen und Soldaten der ein riesiges Areal im Westen von Alónia einnehmenden Kaserne in den Kafeniá meistens unter sich.

• *Verbindungen* Sowohl von Chóra (1 km) als auch von Kamariótissa (4,5 km) führt eine asphaltierte Straße nach Alónia. Die Bushaltestelle befindet sich am südlichen Ende des Dorfes bei der Nektárioskapelle.

• *Einkaufen* Ein einfaches **Pantopolíon** befindet sich in der Dorfmitte.

• *Essen und Trinken* Ebenfalls im Zentrum

existiert noch ein uriges altes **Kafeníon**. Bei Jánni, dem musikbegeisterten Wirt, gibt es im Sommer ab und zu Livemusik. Ein moderneres findet man am südlichen Ende des Dorfes gegenüber der Nektárioskapelle. Dort bekommt man im Sommer tagsüber auch manchmal eine Kleinigkeit zu essen, abends wird oft gegrillt.

Kloster Ágios Athanásios

Ein schöner, gemütlich zu gehender Weg führt vom oberen Ortsende Alónias zwischen Obstbäumen in ca. 30 Minuten zum westlich des Dorfes gelegenen Athanásioskloster, einem ehemaligen Metóchi (→ S. 99) des Áthosklosters Íwiron, das im Jahre 2010 von nur noch einem Mönch bewohnt wurde. Der freundliche Amfilochios freut sich immer über Gäste, die auch bei den regelmäßig hier stattfindenden Gottesdiensten willkommen sind.

Man betritt die Klosteranlage durch ein großes schmiedeeisernes Tor mit zwei byzantinischen Doppeladlern und einer Ikone des Heiligen. In dem gepflegten, blumengeschmückten Innenhof laden Bänke zum Ausruhen ein. Die ziegelgedeckte Kirche enthält eine alte **hölzerne Altarwand** mit beachtenswerten Ikonen. Eine z. B. zeigt den Erlöser, eine andere Maria mit dem Jesuskind. Vor der **Athanásios-Ikone** hängen einige persönliche Schmuckstücke – Geschenke von Gläubigen an den Heiligen als Dank



Viel Liebe zum Detail zeigt sich im Klosterhof

für seine Hilfe. Bei unserem letzten Besuch waren die nun schon mehrere Jahre andauernden Renovierungsarbeiten im Kircheninnern leider noch nicht abgeschlossen. Neben dem Wohngebäude des Klosters stehen ein neueres Gästehaus sowie ein Gewächshaus. Dahinter kann man noch Reste eines alten Dreschplatzes sehen. Einst gab es sie in großer Zahl, wovon auch der Name des Dorfes Alónia (= Dreschplätze) zeugt.

• *Anfahrt/Spaziergang* Von **Chóra** kommend, biegt man direkt hinter dem Ortschaftschild auf eine Betonstraße nach rechts ein. Nach ca. 300 m öffnet sich der Blick aufs Meer, einige vereinzelte Häuser stehen rechts und links des Weges, dem man, alle Abzweigungen ignorierend, konsequent folgt, bis er nach ca. 800 m auf die zum Hubschrauberlandeplatz führende Straße trifft, auf die man nach rechts abbiegt. 250 m

weiter zweigt man links ab (Schild) und steht vor dem Tor der Klosteranlage.

Wer von **Kamariótissa** mit dem Fahrzeug anreist, benutzt die Straße nach Pachiá Ámmos, biegt von dieser nach ca. 2,5 km nach links ab und erreicht bald darauf eine Kaserne. Man fährt an dieser vorbei und zweigt 600 m danach nach links zum Kloster ab.

• *Öffnungszeiten* 7–13.00 und 17 Uhr bis Sonnenuntergang.

Xiropótamos und Makriliés

Fast verlassen sind mittlerweile diese beiden winzigen Weiler. Xiropótamos verdankt seinen Namen dem gleichnamigen Bach, der das Tal schuf, in dem die Häuser stehen. „Trockener Fluss“ heißt er, in Wahrheit könnte er jedoch zumindest im Winter reichlich Wasser führen. Es wird ihm aber für die Viehtränken und zur Bewässerung abgezapft, so dass es in den Gärten üppig grünt und blüht. Außerdem wachsen hier jede Menge Olivenbäume. Nicht von ungefähr nannte man den unteren Weiler Makriliés – „ausgedehnter Olivenhain“.

In **Makriliés** wohnen heute ständig nur noch zwei bis drei Familien, das Kafeníon ist mittlerweile Geschichte. Wehmütig erzählte vor ein paar Jahren noch dessen Wirtin Sotiría von der Zeit, als hier noch etwa 30 Leute lebten und sie immer reichlich Kundschaft hatte. Als sie dann allerdings weiter berichtete, wie ihre Kinder zu Fuß über die Berge nach Chóra zur Schule gehen mussten, wurde damals schon verständlich, warum hier kaum noch einer bleiben möchte. Umso mehr freute sich Sotiría, dass ihr Sohn im Jahre 2001 neben dem Kafeníon eine moderne Käserei eingerichtet hat, in der Besucher gerne willkommen sind (von März bis September geöffnet, in Kamariótissa kann man im Laden der Familie die Produkte aus der Käserei das ganze Jahr über einkaufen, → S.225).

Wenn man weiter das Flusstal hinauffährt, kommt man nach **Xiropótamos**, das ebenfalls fast ausgestorben wirkt. „Zentrum“ ist der Platz vor der Kirche Agía Fotiní mit Dorfbrunnen und Telefon. Vor ein paar Jahren wurde hier ein empfehlenswertes Grilllokal eröffnet, sodass zumindest im Sommer ab und zu wieder Leben ins Dorf einkehrt.

Wandertipp: Auch in der Nähe des Dorfes Xiropótamos gibt es natürliche Váthres – nicht ganz so spektakulär wie die des Foniá-Baches (→ S. 247 f.), dafür ist man hier ungestört. Gehen Sie im Dorf auf einem schmalen Betonweg, alle Abzweigungen nicht beachtend, ca. 1 km weit in nördliche Richtung, bis Sie zu einem auffälligen Wohnhaus mit der Nr. 84 kommen. Gegenüber beginnt ein schmaler Fußpfad, der steil aufwärts in den Wald hineinführt (Vorsicht, auf dem stark bröckeligen Untergrund gerät man leicht ins Rutschen). Nach wenigen Metern stößt man auf einen Kanal, an dem man sich nun etwa einen Kilometer lang bis zu den natürlichen Becken und einigen **Miniwasserfällen des Xiropótamos** „entlanghangelt“ – gutes Schuhwerk und Trittfestigkeit sind unbedingt erforderlich!

• *Verbindungen* Von Kamariótissa ist Makriliés 7 km, Xiropótamos 8 km entfernt.

Keine Busverbindung!

• *Essen und Trinken/Übernachten* **Psistariá To Farángi**, an der Platía von Xiropótamos eröffnete der freundliche Grigóris 2009 mit seiner Frau im Gebäude des jahrelang geschlossenen Kafeniens eine kleine Psistariá, in der gute Grillgerichte wie Kóntosóuvli, Biftéki, Souvlákia etc. zu haben sind. Schöne Terrasse unter Bäumen. Von Mai bis September geöffnet, im Juli/August ganztägig, sonst nur abends.

Tavérna I Iliovassilema, an der Durchgangsstraße nahe der Abzweigung nach Makriliés

in erhöhter Lage, deshalb hat man von der Terrasse einen schönen Blick aufs Meer. Das Ziegenfleisch stammt von eigenen Tieren, aber auch Grillgerichte und frischer Fisch sind hier empfehlenswert.

Apartments Ilyéssa, schöne Anlage in einem weitläufigen Olivenhain nahe der Küste, zudem kann man sich im Pool erfrischen. Den Kleinen steht ein Spielplatz zur Verfügung. Die modern eingerichteten Apartments sind mit 2–4 Betten, AC, Bad und Balkon (Blick auf Berge oder Meer) ausgestattet und kosten je nach Saison und Anzahl der Personen 40–60 €. ☎ 2551095111, www.samothraki.com.

Olivenernte und Olivenöl

Die im Oktober beginnende Ernte ist arbeitsintensiv. Einerseits muss dabei sorgfältig vorgegangen werden, um die zarte Haut der Früchte nicht zu verletzen, was die Qualität des Öls drastisch sinken ließe, andererseits muss es auch schnell gehen. Zwischen Ernte und Pressung bzw. Extrahierung dürfen höchstens drei Tage liegen. Mit Rechen und Stöcken werden die reifen Oliven vom Baum gestreift bzw. geschlagen. Um die abfallenden Früchte zu sammeln, breitet man engmaschige Netze, Tücher oder Plastikplanen auf dem Boden aus. In der Olivenpressanlage werden dann die Früchte mehrmals gepresst bzw. wird das Öl extrahiert. Die erste, manchmal auch zweite mechanische Kaltpressung oder Kaltextraktion (bei höchstens 27 °C) ergibt das hochwertige Speiseöl, das sogenannte „virgin oil“, die folgende hydraulische Pressung bzw. Extraktion bei höheren Temperaturen minderwertiges Öl, das z. B. zur Seifenherstellung verwendet wird. Die übrig gebliebenen festen Bestandteile dienen als Heizmaterial oder als Viehfutter.

In Griechenland wird nahezu jede Speise mit einem ordentlichen Schuss Olivenöl verfeinert, und der Verzicht darauf während der Karwoche bedeutet wirklich eine Entbehrung. Manch einer hält Olivenöl sogar für eine Medizin und empfiehlt, jeden Morgen ein Mokkaßchen davon zu trinken, wenn man ein hohes Alter erreichen will. Wem dies zu radikal ist, der sollte es aber auf jeden Fall in der Küche verwenden. Schließlich belegen Statistiken, dass in den Mittelmeerländern die Zahl der Herzerkrankungen deutlich geringer ist als dort, wo man vor allem tierische Fette gebraucht.

Lákoma mit Akrojáli

In dem ausgesprochen hübschen, lebendigen Bauerndorf kann man sich wohlfühlen. Das unterhalb davon am Meer gelegene Akrojáli bietet zwar nur einen schmalen, dunklen Kiesstrand, dafür aber viel Ruhe.

Am Fuß des Profitis-Iliás-Berges stehen die Häuser des viertgrößten Inseldorfes, das von der modernen Marienkirche (Feiertag: 8. September) überragt wird. Bunte Gärten mit Obstbäumen und viel Blumenschmuck in den Gassen setzen hübsche Akzente. Lila Malven, rote Geranien und rosa-orangefarbene Wandelröschen

quellen aus zu Blumentöpfen umfunktionierten Olivenölkannistern. Die Hühner rennen hier noch respektlos über die Hauptstraße und haben wahrscheinlich ihre Freude daran, dass der meiste Verkehr mittlerweile unten am Strand vorbeigeleitet wird, in den Gärten blöken Schafe und meckern Ziegen. Neben einigen Häusern bzw. in deren Innenhöfen stehen oft noch die alten, halbrunden, weiß gekalkten **Backöfen**, in denen einige Frauen tatsächlich noch ihr Brot backen. In Lákoma lebt schließlich der letzte Backofenbauer von Samothráki.

In der Dorfmitte trifft man sich in den Kafeniá, von denen es immerhin drei gibt. Hier kann man noch die griechische Männerwelt erleben. Geht man von der Ouzeri Mávros in südöstliche Richtung zur Umgehungsstraße hinunter, stößt man am Bach auf eine alte **Mühle**. Ein Schild über dem Eingang nennt den Namen des einstigen Besitzers: Geórgios M. Chanoú. Im mittleren Raum presste man vor einigen Jahrzehnten noch die Oliven. Links davon befand sich im Erdgeschoss eine Getreidemühle, darüber lagen die Schlafräume der Arbeiter. Rechts von der großen Olivenölpressanlage lagerte man auf zwei Ebenen die zu verarbeitenden Früchte. Folgt man der Umgehungsstraße abwärts,

trifft man nach wenigen Metern rechter Hand auf eine weitere ehemalige Ölmühle, in deren verfallenen Räumen ebenfalls noch alte Arbeitsgeräte herumstehen.

• **Verbindungen** Von Kamariótissa ist Lákoma etwa 10 km entfernt. Man kann das Dorf auf zwei Straßen erreichen: Entweder man bleibt auf der alten, sehr steilen und schmalen oder man biegt an einer Abzweigung auf eine breite Straße nach **Akrojáli** ab und fährt über den kleinen Hafen ins Dorf hinauf. Der Bus hält an der zentralen Kreuzung in der Ortsmitte.

• **Einkaufen** In mehreren winzigen **Pantopolía** nahe der Kafeniá kann man sich mit dem Nötigsten versorgen. Einmal am Tag kommt der **Bäcker** mit einer Ladung Brot von Kamariótissa herauf und verkauft seine Waren vom Auto aus.

• **Übernachten** **Pension Filoxeniá**, am östlichen Ortsrand an der Straße nach Pachiá Ámmos führt Familie Tiganóúrgias die **nette kleine Pension**. Zwei- und **Dreibettzimmer mit recht kleinen Bädern, AC**, Kühlschrank und umlaufendem Balkon (schöner Blick aufs Dorf) werden hier ganzjährig zum Preis von 25–40 € vermietet, auch eine Gemeinschaftsküche ist vorhanden. ☎ 2551095313, www.samothraki.com.

• **Essen und Trinken** Zwei schöne Kafeniá gibt es im Ortszentrum.

Ouzeri Mávros, ebenfalls in der Dorfmitte. Auf einer kleinen Terrasse wird zum Oúzo gutes Mezé serviert.

Akrojáli: Unterhalb von Lákoma liegt 15 Gehminuten entfernt der schmale, dunkle Kiesstrand – mit den hochgezogenen bunten Booten der Fischer ein reizvolles Bild. Seit einigen Jahren kann man hier auch übernachten, dennoch bleiben die wenigen Badegäste auch im August noch unter sich.



Ein Püuschen in Ehren ...

• *Übernachten/Essen und Trinken* **Psarotavérna Akrojáli**, Pelargia und Geórgios betreiben die idyllisch gelegene Fischtaverne, in der man gut und relativ preiswert Fisch, aber auch Fleischgerichte aus der Pfanne essen kann. In jedem Fall sollten Sie dazu den

vorzüglichen Kartoffelsalat probieren. Über der Taverne vermieten die beiden 5 angenehme DZ mit AC, Bad, Balkon (Blick aufs Meer), Kühlschrank und TV zum Preis von 25–40 €. Ganzjährig geöffnet. ☎ 2551095123, www.samothraki.com.

Profitis Ilías

Eines der beliebtesten Ausflugsziele auf Samothráki ist Profitis Ilías, kann man in dem Bergdorf doch hervorragend gegrilltes Ziegenfleisch essen und dabei einen wunderschönen Blick auf die Südküste, manchmal sogar bis hinüber zur Nachbarinsel Límnos, genießen. In den unterhalb gelegenen Weiler Kastéli verläuft sich dagegen kaum jemand.

Am Hang des gleichnamigen kegelförmigen Berges kleben zwischen Nussbäumen, Platanen und Eichen die Häuser des Ilías-Dorfes. Zwar bestimmen auch hier wieder Oliven das Landschaftsbild, doch bald merkt man, dass man in einem „Ziegendorf“ angekommen ist. Ständig hört man das Geläut der Halsglöckchen, und der Duft des gebratenen Fleisches lockt Besucher in die Tavernen. Bis zu 18 ganze Tiere drehen sich in jedem der vier Restaurants während der Hochsaison täglich am Spieß.

Am Ortseingang steht die moderne **Kirche des Propheten Ilías**, dessen Namenstag im Dorf am 20. Juli groß gefeiert wird. Ebenso wie das alte Gotteshaus wurden auch viele Häuser erneuert, schließlich ist in dem von winterlichen Nordstürmen arg geplagten Dorf eine solide Bauweise bitter nötig. Durch die alten Bruchsteinhäuser pfeift der Wind, die Nordwände waren fensterlos, die Dächer mussten durch massive Steine beschwert werden. Und trotz aller Vorsichtsmaßnahmen, so erzählen die Alten, überstand früher kaum eines der Häuser den Winter ohne Schaden.

• *Verbindungen* Die 12 km lange Fahrt von *Kamariótissa*, zunächst auf der Küstenstraße, ab *Lákoma* auf kurviger Bergstraße, ist gut zu bewältigen. Der Bus hält am Ortseingang, fährt bis nach *Kastéli* und wendet dort.

• *Übernachten* **Rooms Kordoniás**, in einem mehrstöckigen Haus am oberen Ortsrand vermietet die freundliche, deutschsprachige Familie Kordoniás 6 DZ mit Bad, Balkon und Kühlschrank, auch eine Gemeinschaftsküche steht den Gästen zur Verfügung. Gehen Sie von der Hauptstraße (Richtung Kastéli) hinter der Taverne Parádisos nach links eine sehr steile Betonstraße hinauf. Von Mai bis Oktober geöffnet. In der NS kann man den Schlüssel bei den oberhalb wohnenden Nachbarn be-

kommen. Zu zweit bezahlt man 30–40 €, für eine dritte Person kann ein Extrabett aufgestellt werden. ☎ 2551095038 und 2551031174.

• *Essen und Trinken* Während der Hochsaison wird in allen Tavernen dasselbe angeboten: gegrilltes Ziegenfleisch, Salate, Vorspeisen. Die Portion Ziege bestellt man nach Gewicht, pro Person rechnet man etwa mit 300 g.

Tavérna O Wráchos, alteingesessenes Lokal an der Dorfgasse nahe der Kirche. Man sitzt gemütlich unter Platanen, besonders schön abends im Schein der altmodischen Lampen.

Tavérna Parádisos, in der Mitte des Dorfes. Von der Terrasse hat man einen tollen Blick über die Südküste.

Wanderung 16: Von Profitis Ilías zur Kapelle Panagía Kremniótissa und weiter nach Pachiá Ámmos

Für die ca. 8 km lange Tour zur Gipfelkirche (einfache Strecke) sollten Sie etwa zwei bis drei Stunden einplanen, da man einige Steigungen überwinden muss. Den größten Teil des Wegs wandert man auf einer breiten Piste, fast 2 km auf der hier aber nur wenig befahrenen Asphaltstraße. Wer will, kann von der Kapelle weiter nach Pachiá

Ámmos laufen (ca. 4 km) und sich dort bei einem Sprung ins Meer erfrischen. Erst am Strand gibt es eine Verpflegungsmöglichkeit. Nehmen Sie genügend Wasser mit!

In Profitis Ilías startet man an der **Dorfkirche** (WP 01), läuft auf der Dorfstraße Richtung Kastéli, biegt kurz hinter der Taverne Parádisos auf ein sehr steiles Betonsträßchen nach links ab (WP 02) und wandert an der Schule und an einem Haus mit Privatzimmern vorbei. 300 m oberhalb von diesem endet der Betonbelag, kurz darauf gabelt sich der Weg (WP 03). Sich rechts haltend, passiert man bald ein Haus, dessen Namensschild mit zwei Delfinen geschmückt ist, dann geht es zwischen Olivenbäumen leicht abwärts.

Nach insgesamt 1,5 km quert ein meist auch im Sommer wasserführendes Bächlein die Piste (WP 04), weshalb an dieser Stelle viele Platanen wachsen. Alle

Abzweigungen (WP 05–08) ignorierend, geht man auf der Piste weiter in südliche Richtung und passiert bald ein Gebiet mit zahlreichen eingezäunten Viehweiden. Nach insgesamt 3,8 km erreicht man die Asphaltstraße (WP 09), der man nach links folgt.

Fast 2 km weiter weist links der Straße ein Schild mit der Aufschrift „Panagía Kremniótissa“ auf eine Piste hin, die zum Wanderziel hinaufführt (WP 10). Diesem z. T. ziemlich steil ansteigenden Weg folgt man nun durch einen Eichenwald aufwärts und quert bald einen Bach (WP 11), Oleanderbüsche blühen am Wegesrand. Eine weitere Abzweigung ignorierend (WP 12), erreicht man schließlich die **Kapelle Panagía Kremniótissa** (WP 13).

Der Name dieser Kapelle – „die über dem Abgrund Schwebende“ – kommt nicht von ungefähr. Stufen führen zu dem unscheinbaren weißen Ziegeldachkirchlein hinauf, in einem Baum hängt die Glocke, die zu den **beliebtesten Fotomotiven** der Insel gehört. Hinter der Kapelle stürzen die Felsen nahezu senkrecht hinab, unten liegt, eingerahmt von weiten Olivenhainen, der Strand Pachiá Ámmos. Mit etwas Glück sieht man von hier oben auch die Insel Límnos, das türkische Eiland Gökceada scheint dagegen fast immer zum Greifen nah.

Im Innern ist die etwa hundertjährige Kapelle über und über mit Ikonen behängt, eine außergewöhnlich wertvolle konnten wir jedoch nicht entdecken. Besonders großen Stellenwert hat das Kirchlein bei den Fischern, deren Schutzpatronin die Panagía ist.

Entweder geht man von der Kapelle auf demselben Weg nach Profitis Ilías zurück oder wendet sich an der Kreuzung mit der Asphaltstraße (vorheriger WP 10 bzw. WP 14) nach links und wandert gut 2 km nach Pachiá Ámmos (WP 15),



Samothráki im Frühling