

## Griechische Gaumenfreuden

### „Reise durch die Kulturen“ führt VVO nach „Hellas“

**Obernkirchen.** Man muss nicht unbedingt in ein fremdes Land reisen, um einiges darüber zu erfahren. Dass es auch anders geht, zeigt der Verkehrs- und Verschönerungsverein (VVO) der Bergstadt. Er hat vor einiger Zeit die Idee entwickelt, von ausländischen Gastronomen geführte Restaurants aufzusuchen und dort einiges über das jeweilige Land zu hören sowie landesübliche Speisen zu probieren.

Einige solcher Veranstaltungen unter dem Motto „Reise durch die Kulturen“ hat es bereits gegeben, unter anderem im China-Restaurant „Tai Ping“ an der Langen Straße und im italienischen Restaurant „La Famiglia“. Nach einer Pause wurde diese Reihe jetzt im „Rhodos“ fortgesetzt.

Wirt Georgios Dimitriu weilt zurzeit in Griechenland und wurde deshalb durch seine Schwester Christina vertreten, deren Ehemann im „Rhodos“ für die Kochkünste zuständig ist. Der Gastronom stammt aus dem kleinen Ort Zukuida südlich der Insel Korfu. Dort leben die Einwohner überwiegend von der Landwirtschaft oder vom Tourismus. Die Dorfschule hatte im Vorjahr nur noch vier Kinder und wurde deshalb geschlossen.

Zu den Sehenswürdigkeiten dieser Region gehören der Tempel Nekromantio und der Fluss Acheron, der dort auch sein Quellgebiet hat. Auf einem Hügel in der Nähe haben Archäologen eine labyrinth-ähnliche Anlage freigelegt. Die Griechen betrachten sie als eines der Eingangstore zur Unterwelt. Die Überlieferung besagt, dass die Seelen der Verstorbenen vom Götterboten Hermes bis an die Ufer des Acheron begleitet wurden. Dort habe sie der Fährmann Charon gegen eine Gebühr übergesetzt. Deshalb wurden dort viele Tote mit einer Münze im Mund bestattet.

Der Ehrenvorsitzende des VVO, Konrad Bögel, ergänzte die Ausführungen der Vorsitzenden Barbara Roeder-Schmidt mit einigen zusätzlichen Informationen über das einst „Hellas“ (altgriechisch) genannte Land, in dem rund elf Millionen Menschen leben und das eine spezielle Mönchsrepublik mit dem Namen Athos besitzt.

Nach dieser Einführung stärkten sich die Gäste zunächst mit diversen warmen Vorspeisen griechischer Art, mit einem gemischten frischen Salat sowie mit Zaziki und Brot. Als Hauptgang gab es Bauernspieße mit Suzuki und Gyros sowie Reis und Pommes. Landesüblich war auch das Dessert, das aus Joghurt mit Honig und Nüssen bestand. sig