



Wie es wohl wäre, wenn die Fahrt mit einem Fiaker tatsächlich ins 19. Jahrhundert führen würde?

sche Gesellschaft wurde seit Ende des 19. Jh.s zum Vorbild für die zwölf weiteren Philharmonischen Gesellschaften der Insel, die es heute in der Stadt und auch in mehreren Dörfern gibt. Zu hören sind sie vor allem als Teilnehmer an den Prozessionen zu vielen Kirchweihfesten und bei den Feierlichkeiten zu Ostern in der Inselhauptstadt. Einen festen Konzertkalender für eine ganze Saison gibt es leider nicht. Viel über die Geschichte und Gegenwart der Philharmonischen Gesellschaft »Mántzaros« erfahren sie ganzjährig hier im modern gestalteten Museum im Clubhaus. Gelesen wurde auf Korfu nicht nur in privaten Haushalten. Schon 1836 gründeten Korfioten in ihrer Stadt die erste kulturelle Vereinigung ganz Griechenlands, die Agnostikí Etería Kérkiras. Ihr

Clubhaus wird heute auf Englisch als »**House of the Reading Society**« bezeichnet. Hierher kamen sie, um internationale Zeitungen zu lesen und über die Artikel zu diskutieren. Durch Schenkungen und Stiftungen wuchs der Buchbestand der **Bibliothek** schnell auf etwa **50 000 Werke** an. Ihre jetzt etwa 600 Mitglieder sind immer noch sehr aktiv. Außerhalb des Hochsommers finden fast jeden Freitag Lesungen, Vorträge und kleine Kammerkonzerte statt. Besucher werden von einem Vereinsmitglied durch das historische Gebäude geführt und bekommen auch den **Schreibtisch von Ioánnis Kapodístrias** gezeigt, des bezeichnenderweise aus Korfu stammenden ersten Ministerpräsidenten des vom Türkenjoch befreiten Griechenlands.

OLIVEN ÜBER- ALL

Dichte Olivenwälder überziehen die Insel wie sonst fast nirgendwo in Hellas. Es sind keine Haine, sondern zauberhafte Urwälder. Jeder Baum ist anders, hat über die Jahrhunderte hinweg seine eigene knorrige und urwüchsige Persönlichkeit entfaltet. Das silbrig in der Sonne schimmernde Blätterdach der Ölbäume findet im stets nahen Ionischen Meer einen idealen optischen Partner – was auf einer kurzen Wanderung von Lákones hinunter nach Paleokastrítsa besonders augenfällig wird.

Frühjahr auf Korfu: Zwischen uralten Olivenbäumen steht eine Blumenwiese in voller Blüte. ►



DAS IST ...
KORFU



KORFUS Olivenbäume stehen nicht in Reih' und Glied. Sie entziehen sich jeder Ordnung. Sie wurden in Zeiten gepflanzt, als es noch keine Rüttelstäbe und Erntemaschinen gab, Wirtschaftlichkeit noch keine dominierende Rolle spielte. Das macht sie so urwüchsig. Bis heute werden die Oliven dieser Insel **nicht durch Menschen oder Maschinen von den Bäumen geschüttelt**, sondern von Wind oder Regen. In der Erntezeit zwischen November und Februar werden zumeist schwarze, heute manchmal auch rote oder grüne Netze unter den Bäumen ausgelegt, in die die Früchte fallen. Aus ihnen werden sie in kurzen Abständen aufgesammelt. Da, wo die Äste über Straßen reichen, spannt man die **Netze auch zwischen die Bäume**, was den Wäldern noch einen besonders bizarren Reiz verleiht. Nach der Erntezeit werden die Netze wieder zusammengerollt und oft zwischen starken Astgabeln der Stämme deponiert, wo sie bis zur nächsten Erntesaison Farbtupfer setzen.

Light für Venedig

Zu verdanken hat Korfu seine Olivenwälder den Venezianern. Sie benötigten Öl – nicht allein für ihre Küchen, sondern vor allem als Brennstoff für ihre **Lampen und Laternen**. Darum setzten sie für die Pflanzung neuer Bäume seit dem 17. Jh. sogar eine ansehnliche Prämie aus. Die Landbevölkerung ergriff ihre Chance. Normalerweise ist die Pflanzung eines Olivenbaums ja eine Investition in die Zukunft, von der erst nachfolgende Generationen profitieren. Bis sie zum ersten Mal Früchte tragen, vergehen zwanzig Jahre und mehr. Hier aber wurden die **Prämien** sofort ausbezahlt.



DURCH URALTE OLIVENWÄLDER

»Die einzelnen Bäume, die man hier unverschnitten wachsen lässt, erreichen eine Größe (10–12, ja 20 m), Schönheit und Entfaltung, wie an keiner anderen Stelle der Mittelmeerküste, vielleicht an keinem andern Orte der Welt« heißt es schon 1888 im Baedeker über Korfus Olivenbäume. Wer von Lákones nach Paleokastrítsa wandert, kommt durch eine faszinierende Vegetation. Der Beginn des Wegs ist an der Hauptstraße im Ortszentrum durch einen kleinen Wegweiser markiert. Man kann auch danach fragen: »Puíne to monópáti ja Paleokastrítsa?« Sie gehen 35 – 45 Minuten etwa 350 m bergab. Festes Schuhwerk ist erforderlich. Busse nach Lákones fahren ab Stadt Korfu (nur werktags 2x tgl.), zurück ab Paleokastrítsa (Fahrplan auf www.greenbuses.gr).

Darum vor allem wurden wild wachsende Oleaster veredelt, Stecklinge massenweise auch an schwer zugänglichen Stellen eingesetzt. Letztlich war die Zahl der Bäume aber für die geringe Bevölkerungszahl viel zu hoch. Darum wurde die Pflege der Bäume **vernachlässigt**, ließ man sie **unbeschnitten**. So durfte jeder einzelne von ihnen seine **eigene Persönlichkeit** entwickeln und auch so hoch wachsen, wie er konnte. Die größten Exemplare wachsen bis zu 20 m gen Himmel. Das alles macht die



Olivenwälder Korfus so anders als die modernen Ölbaumplantagen in weiten Teilen Spaniens, Italiens oder der griechischen Chalkidiki, wo die Bäume wie Rebstöcke in ertragsoptimierten Weinbergen in Reihen stehen und maschinenfreundlich kurz gehalten werden.

| In Korfus Küchen

Heute wird Korfus Öl kaum noch ins Ausland oder in andere Regionen Griechenlands exportiert. Im internationalen Vergleich erreicht es **keine Spitzenqualitäten**. Das liegt vor allem daran, dass die Korfioten ja nur die von selbst reif und zumeist schwarz aus den Bäumen herabfallenden Früchte verwerten und sie auch nicht im Abstand von maximal zwei Tagen auflesen. Dadurch steigt ihr Säuregehalt.

So verbrauchen die Korfioten ihr Öl zumeist selbst. Fast jede einheimische Familie besitzt noch einige Dutzend oder gar Hunderte Bäume, nur ein Teil von

So einen alten Olivenbaum möchte man ganz einfach mal umarmen!

ihnen sammelt die Früchte überhaupt noch auf – oder lässt diese Arbeit durch zumeist osteuropäische Saisonarbeiter ausführen. Die gesammelten Früchte werden dann zu den über die ganze Insel verteilten Olivenmühlen gebracht, in denen die Früchte gepresst werden. Aus 20 kg Oliven lassen sich so etwa zwei bis drei Liter Öl gewinnen. Der Mühlenbesitzer wird in der Regel nicht bar entlohnt, sondern erhält einen geringen Prozentsatz des Öls zur **Weitervermarktung**. Oft verkauft er das Öl nach Italien, wo es mit anderen Ölen vermischt und **als italienisches Olivenöl auf den Markt** gebracht wird. Neuerdings gibt es aber auch – ebenso wie unter den Winzern – Agronomen, die auf **Qualitätssteigerung** bedacht sind. Die Ölmühle der Gebrüder Mavroudis in Vraganiótika (► S. 146) im Süden der Insel ist dafür das beste Beispiel.