



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 „Ziegendorf“ 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 Dorfkafeniá einzutreffen oder mit der Nachbarin ein Schwätzchen zu halten. In der goldenen Abendsonne werden dann manchmal hoch zu Ross die Schaf- und Ziegenherden zu den meterlangen Tränken geführt. Höhepunkt des Arbeitslebens ist die Olivenernte 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 Gökçeada 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 Wasser-

fall. 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 Kafenia 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.

Übernachten/Essen & Trinken Pension **Yomatíni**, etwas außerhalb von Alónia wohnt man idyllisch ganz im Grünen bei Eva und Andréas, beide deutschsprachig, die vier DZ mit Bad und WLAN zum Preis von 25 bis 35 € vermieten, Frühstück gegen Aufpreis. Den Gästen stehen eine Gemeinschaftsküche sowie ein Grillplatz zur Verfü-

gung. Außerdem werden hier auch regelmäßig Malkurse angeboten. In Alónia fährt man aufwärts Richtung Chóra und biegt hinter der Kirche in die dritte Straße nach rechts ab (Schild Leader II). ☎ 2551041590, www.samothraki.de.

Im Zentrum existiert noch ein uriges altes **Kafeníon**. Bei Jánni, dem musikbegeisterten Wirt, gibt es im Sommer ab und zu Live-Musik. 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. 103) des Áthosklosters Íwiron, das im Jahre 2016 von nur noch einem Mönch bewohnt wurde. Der freundliche Amfilóchios 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 für seine Hilfe.

Viel Liebe zum Detail zeigt sich im Klosterhof



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. Im Übrigen ist Amfilóchios ein Tierfreund, hält er doch auf dem Klostergelände Pferde, Maultiere, Hirsche, Ziegen und Hühner.

Anfahrt/Spaziergang Von Chóra kommend, biegt man direkt hinter dem Ortschild 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.



Ein Püschchen in Ehren

Öffnungszeiten 7–13 und 17 Uhr bis Sonnenuntergang.

Xiropótamos und Makriliés

Fast verlassen sind mittlerweile diese beiden im Tal des Flusses Xiropótamos gelegenen winzigen Weiler. Wer gerne wandert, sollte ihren Besuch jedoch keinesfalls versäumen.

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, sodass 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 Sept. täglich vormittags geöffnet, in Chóra kann man in dem an der Hauptgasse gelegenen Supermarkt Papanikolaú die Produkte aus der Käserei das ganze Jahr über kaufen).

Wenn man weiter das Flusstal hinauffährt, kommt man nach **Xiropótamos**, das ebenfalls fast ausgestorben wirkt. „Zentrum“ ist der Platz vor der Kirche Agia Fotiní mit Dorfbrunnen und Telefon. Vor ein paar Jahren wurde hier ein empfehlenswertes Lokal eröffnet, sodass wieder Leben ins Dorf eingekehrt ist.



Wanderung 12: Zum Wasserfall des Xiropótamos
Kurze Tour zu einem natürlichen Becken mit Naturdusche

→ S. 281

Verbindungen Von *Kamariótissa* ist Makriliés 7 km, Xiropótamos 8 km entfernt. **Keine Busverbindung!**

Übernachten Apartments Yliessa, schöne Anlage in einem weitläufigen Olivenhain nahe der Küste, zudem kann man sich im Pool erfrischen. Den Kleinen steht ein Spielplatz zur Verfügung, WLAN kostenfrei im Empfangsbereich. Die modern eingerichteten Apartments sind mit 2–4 Betten, AC, WLAN, Bad und Balkon (Blick auf Berge oder Meer) ausgestattet und kosten je nach Saison und Anzahl der Personen inkl. Frühstück 50–75 €. ☎ 2551095111, www.yliessa-hotel.gr.

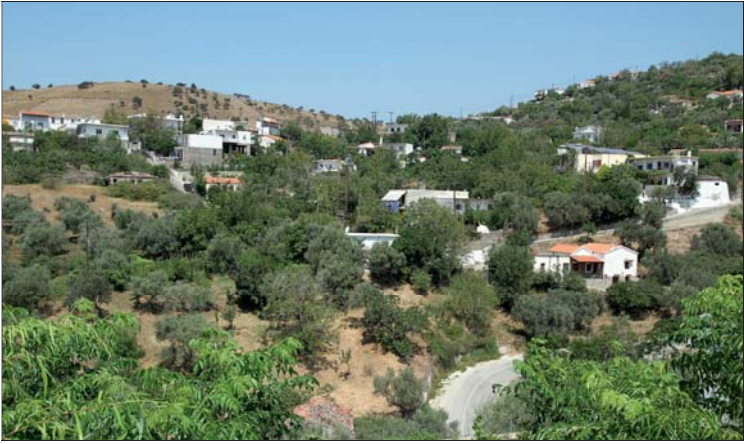
Essen & Trinken Ouzeri I Eóli, an der Platía von Xiropótamos gibt es bei dem freundlichen Nikos gute Hausmannskost wie Jemistá, Keftédes oder Omelettes und anderes mehr. Schöne Terrasse unter Bäumen. Ganzjährig geöffnet.

Tavérna I Iliovassílema, 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.

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 Mokkatässchen 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 Herzkrankungen deutlich geringer ist als dort, wo man vor allem tierische Fette gebraucht.



Lákoma

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 Profítis-Ilías-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 Olivenölkasternen. 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 lebte schließlich bis vor wenigen Jahren der letzte Backofenbauer von Samothráki.

In der Dorfmitte trifft man sich in den Kafeníá, von denen es heute nur noch zwei gibt – vor Jahren waren es sehr viel mehr. In ihnen kann man noch die urgriechische Männerwelt erleben. Geht man an der zentralen Kreuzung in südöstliche Richtung zur Umgehungsstraße hinunter, stößt man am Bach auf eine alte **Mühle**. 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 zweite ehemalige Ölmühle, in deren verfallenen Räumen ebenfalls noch alte Arbeitsgeräte herumstehen. Weiter abwärtsgehend entdeckt man nach wenigen Minuten direkt am Bach ein weiteres kleines, völlig verfallenes Gebäude, das einst als Ölmühle diente.

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 **Pantopolia** nahe der *Kafenía* 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/Essen Pension *Filoxenia*, am östlichen Ortsrand an der Straße nach *Pachía Ámmos* führt Familie *Tiganoúrgias* die nette kleine Pension. Zwei- und Dreibettzimmer mit recht kleinen Bädern, WLAN, AC, Kühlschrank und umlaufendem Balkon (schöner Blick aufs Dorf) werden hier ganzjährig zum Preis von 25–35 € vermietet, auch eine Gemeinschaftsküche ist vorhanden. ☎ 2551095313.

In den beiden angenehmen **Kafenía** kann man neben Getränken auch einige *Mezédés* bekommen. In dem von *Stavropóula* wird im Sommer oft gegrillt.

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 gibt es am westlichen Strandabschnitt ein 4-Sterne-Hotel. Weiter östlich, unterhalb der alteingesessenen Fischtaverne, bleiben die Badegäste aber auch im August noch unter sich.

Übernachten/Essen » Unser Tipp: **Psarotavéna Akrojáli**, *Pelargía* und *Geórgios* betreiben die wunderschön oberhalb der Küste gelegene Fischtaverne, in der man gut und relativ preiswert Fisch, aber auch Fleischgerichte aus der Pfanne essen kann. Außerdem bekommt man hier Spezialitäten, die es sonst nicht überall gibt: einen würzigen Muschelreis zum Beispiel,

leckeren Salat aus zartem Oktopus mit Augenbohnen, gegrillte Paprika und vieles mehr. Wenn *Pelargía* Zeit hat, bereitet sie außerdem köstliche Süßspeisen zu! Über der Taverne vermieten die beiden 5 angenehme DZ mit AC, WLAN, Bad, Balkon (Blick aufs Meer), Kühlschrank und TV zum Preis von 25–35 €. Von Mai bis September geöffnet. ☎ 2551095123. <<<

Hübscher Platz, um es sich schmecken zu lassen





Profítis Ilías liegt am Hang des gleichnamigen Berges

Profítis Ilías

Eines der beliebtesten Ausflugsziele auf Samothráki ist Profítis 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 „Ziegen-dorf“ angekommen ist. Ständig hört man das Geläut der Halsglöckchen und der Duft des gebratenen Fleisches lockt Besucher in die Tavernen. Zahlreiche 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 pfliff 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 Kordonías, in einem mehrstöckigen Haus am oberen Ortsrand vermietet die freundliche, deutsch-


sprachige Familie Kordonías 6 DZ mit Bad, WLAN, Balkon und Kühlschrank, auch eine Gemeinschaftsküche steht den Gästen zur Verfügung. Der Herr des Hauses hat in Stuttgart und Frankfurt als Lehrer, Wirt, Betriebswirt und in anderen Berufen viel erlebt und freut sich immer über ein Schwätzchen. Gehen Sie von der

Hauptstraße (Richtung Kastéli) hinter der Taverne Parádissos nach links eine sehr steile Betonstraße hinauf. Von Mai bis Oktober geöffnet. In der NS kann man den Schlüssel bei den oberhalb wohnenden Nachbarn bekommen. Zu zweit bezahlt man 30–40 €, für eine dritte Person kann ein Extrabett aufgestellt werden. ☎ 2551095038 und 2551031174, www.samothraki-rooms.com.

Essen & 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.

 **Tavéra O Wráchos**, alteingesessenes Lokal an der Dorfgasse nahe der Kirche. Man sitzt gemütlich unter Platanen, besonders schön abends im Schein der altmodischen Lampen. Der Wirt dieser Taverne versteht sein Handwerk, das spürt man. ■

 **Tavéra Parádissos**, in der Mitte des Dorfes. Von der Terrasse hat man einen tollen Blick über die Südküste. ■

Dáfni

Nur aus einer Hand voll Häusern mit Gärten und vielen Walnussbäumen besteht der kleine Weiler direkt an der Straße nach Pachiá Ámmos. Auch hier gibt es einfache Übernachtungsmöglichkeiten, weitere Versorgungsmöglichkeiten stehen jedoch nicht zur Verfügung.

Verbindungen: Die Entfernung nach *Kamariótissa* beträgt ca. 12 km. Der Bus fährt nur bis Lá-koma, die 2 km lange Strecke von dort bis nach Dáfni muss man also zu Fuß zurücklegen.

Kapelle Panagía Kremniótissa

Etwa 2 km bevor Pachiá Ámmos erreicht ist, weist links der Straße ein Schild mit der Aufschrift „Panagía Kremniótissa“ auf eine Piste hin. Durch einen Eichenwald geht es z. T. steil aufwärts, ein Bach wird gequert und nach ca. 2 km erreicht man schließlich das einsam gelegene Kirchlein.

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 Gökçeada 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.

Pachiá Ámmos

Weit öffnet sich das mit Olivenbäumen bestandene Tal zu der sichelförmigen, hellen Bucht. Eingerahmt wird sie von steilen Felsen, auf denen sich meist ein paar Möwen dekorativ niederlassen. Gegenüber liegt die Insel Gökçeada. „Dicker“ bzw. „Breiter Sand“, so die Übersetzung aus dem Griechischen, und damit ist der für Kinder sicher geeignetste Inselstrand auch treffend beschrieben. Und auch das Schnorcheln entlang der Felsen ist lohnenswert. Inzwischen betreiben die Tavernenbesitzer auch eine Strandbar, vermieten Sonnenschirme und bieten Tretboote und Kanus an; Volleyballnetze vorhanden. Wer aber weiter entfernt sein Badetuch ausbreitet, findet hier noch immer viel Ruhe.