

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **94 (1968)**

Heft 50

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



WEINFEST IN DAPHNI

Gefeiert von Thaddäus Troll



Wenn man sich durch das Verkehrsgewühl von Athen gedrängt hat, den Fuß ständig bremsbereit, erschreckt von scheinbar lebensmüden Fußgängern, die unvermutet vor den Kotflügel laufen, gejagt und geschnitten von Taxis, die sich in den geringsten Sicherheitsabstand klemmen, eingekeilt und verdrängt von den Herden unberechenbarer Omnibusse, wenn man endlich aufatmend die Ausfallstraße nach Eleusis erreicht hat, dessen Mysterien von stinkenden Chemiewerken abgelöst wurden, dann bietet sich in dem paradiesischen Ort Daphni Gelegenheit zur inneren Einkehr. Die Mosaiken und Fresken in der kleinen Kirche sind zwar nicht so gewaltig wie die von Ravenna; die fromme Inbrunst der Taufe Christi oder des Einzugs in Jerusalem spricht jedoch zum eiligsten Touristen, und der Pantokrator, der Weltenschöpfer in der Kuppel, zeigt eine verblüffende Urteilskraft, indem er dem Sünder streng, dem Gläubigen gütig erscheint.

Diesmal galt unser Besuch der äußeren Einkehr und das Kirchlein aus dem elften Jahrhundert grüßte uns nur von weitem mit seinem Kuppelhut. Unser Ziel war das umzäunte Pinienwäldchen, in welchem im September das Weinfest von Daphni stattfindet. Schon vor der Pforte empfing uns ein lauter Duftakkord aus schwerem Wein, würzigen Piniennadeln, frechem

Knoblauch und fettem Hammelfleisch. Wir bezahlten etwas über 14 Drachmen Eintritt und gingen zuerst zu einem der Büdchen, wo schöne Griechinnen in pittoresken Trachten Gläser und Krüge verkaufen oder verleihen. Damit gewappnet ist jeder Besucher berechtigt, von den 200 Fässern, die da und dort in dem Wäldchen gestapelt liegen und 50 verschiedene Weine anbieten, zu kosten und zu trinken, soviel er nur mag, oder ihn, wenn er ihm nicht schmeckt, einfach in die Abflurinne zu gießen, die als Leiste jeden Fässerberg begleitet. Da gibt es den mit Harz versetzten herben Retzina, den süßen Moscat, da gibt es Weine aus Nemea, Samos, Lesbos, Naxos und Lemnos, und jeder Name weckt Erinnerungen an Operntitel, an Sage und Geschichte, an Herakles, Ariadne, Johannes den Täufer, Iason, Sappho oder den Minotaurus. Auch der Mawro Daphne des ehemaligen Bierbrauers Clauß aus Memmingen kann hier abgezapft werden, jenes Deutschen, der im letzten Jahrhundert hoch über Patras ein Weingut anlegte und sich in die schwarzhaarige Arbeiterin Daphne verliebte. Madame Clauß hatte nicht die Macht, Daphnen wie ihre mythologische Vorgängerin in einen Lorbeerbaum zu verwandeln, sie konnte ihren Mann nur zwingen, die Schönheit zu entlassen, worauf er ihr im Namen seines süßesten Weines ein Denkmal setzte, das ein-

druckvoller ist als die mit Inschriften versehenen Steinplatten, die im Claußschen Garten jede Stelle annoncieren, auf der ein gekröntes Haupt einen Blick auf den Golf von Patras geworfen hat.

Wir probierten die Weine, die meisten waren so süß, daß sie höchstens zum Kochen geeignet waren: um einer Sauce den letzten Schliff zu geben, um ein Dessert zu parfümieren, um sich mit warmem geschlagenem Eigelb und mit Zucker zu einer köstlichen Nachspeise zu vermählen. Wir füllten unsere Karaffen mit dem bewährten Retzina und ließen uns vom Volksfest tragen. Stereophon wie die Düfte war auch die Musik. Das Restaurant des Automobilclubs war streng abgeschlossen und duldet selbst den Zutritt von devisenstarken Touristen nicht, denn im Garten tafelten die Regierenden in dunklen Anzügen mit üppigen Frauen und mußten vor der erdrückenden Liebe ihres Volks abgeschirmt werden. Sie waren von Salonmusik umhüllt, während daneben eine Chansonsängerin es ihrer emigrierten Kollegin Mercouri gleichzutun suchte. Zum wilden Beat schüttelten sich dort die Paare streng separiert, hier schmiegt sie sich im Stehblues Gesicht an Gesicht, während drüben klagende, schleifende Volksmusik einen Mann mit hoher Stimme trug und neben uns ein Mädchen das Lied vom gestorbenen Briefträger sang, der ihr keine Liebesbriefe

mehr bringt, im Hintergrund um einen Baum herum ein Kreis von Männlein und Weiblein sich an den Händen hielt und einen rhythmischen Rundtanz stampfte.

Unsere Töchter Minz und Maunz wurden bald zum Beat, bald zum Sirtakis, bald zum Blues von schwarzäugigen Jünglingen mit schwarzglänzendem Haar entführt und sogar wieder zurückgeleitet; die Jünglinge setzten sich zu uns an den Tisch, und wir pflegten eine Unterhaltung in englischem Radebruch.

Es war ein Volksfest, aber man sah keinen Betrunkenen. Die Teilnehmer erfreuten sich schmausend, singend, trinkend, tanzend, redend. Sie saßen um wacklige Tische auf mürben Baststühlen. Auf Holzfeuern brien Hammelkeulen, in großen Kacheln bruzzelte Dolmas, in Weinlaub gewickeltes Fleisch in einer Kapernsauce, am Spieß drehten sich Hühner, in tiefen Pfannen dampfte Mousaka, ein Auflauf aus Auberginen und Hackfleisch, in Schüsseln lockte appetitlicher Salat aus grünem Lattich, roten Tomaten und Paprikaschoten, schwarzen Oliven, gelben Eiern, weißen Zwiebelringen und Schafskäse. Wir holten uns große Stücke Hammelfleisch auf Pergamentpapier, denn schon am ersten Tag in Griechenland hatte uns ein Wirt beigebracht, daß man dazu kein Besteck brauche, weil man Frauen und Fleisch nur mit den Händen berühre. Es gab



Sole distributor for Switzerland: Pierre Fred Navazza Genève

