

# Ο ΜΙΚΡΟΣ ΚΟΣΜΟΣ DIE KLEINE WELT

Nachrichten - Neuigkeiten - Geschichten

## ΚΑΛΩΣ ΗΡΘΑΤΕ - Herzlich willkommen!

Ein erstes vollständiges Kalenderjahr existiert „O Mikros Kosmos“ nun schon! Wir freuen uns, dass wir schon in diesem ersten Jahr Gäste aus immerhin 28 Ländern bei uns in der „Kleinen Welt“ im Süden von Kreta begrüßen durften.



Wir sind froh, dass unsere Gäste sich in der „Kleinen Welt“ wohlfühlt haben und wir sind dankbar dafür, dass sie uns das auch gezeigt haben. Es war eine große Freude, in diesem, unserem ersten Jahr Gastgeber sein zu dürfen. Dank allen! – Nun hoffen wir darauf, viele unserer Gäste dieses Jahr wieder bei uns willkommen zu heißen und neue Gäste kennenlernen zu dürfen!

Wir möchten mit „O Mikros Kosmos“ einen Ort der Begegnung, des Genusses, der Entspannung, des Erlebens weiterentwickeln: Wir hoffen, dass dieser Newsletter darauf einstimmen kann, neugierig macht – und die Vorfreude auf einen Aufenthalt in der „Kleinen Welt“ fördert!

### „Kochen ist Liebe“



### Was hier gerade blüht



### Neuigkeiten



## „Kochen ist Liebe“ Elizavet ist die neue Köchin in der „Kleinen Welt“

*Wir stellen vor: Seit März kocht Elizavet am Abend im „O Mikros Kosmos“. Wir freuen uns sehr, dass sie unsere Gäste ihre Begeisterung für kretische Gerichte erleben lässt. Natürlich haben wir von Elizavet mehr über ihr Kochen erfahren wollen. Madeleine hat das Gespräch aufgezeichnet.*

„Kochen gehört zu unserer Familie: Mein Vater war in jungen Jahren Koch auf einem italienischen Frachter. Als er nach Jahren fern von seiner kretischen Heimat zurückkam, hat er den Frauen im Dorf beigebracht, wie man ein gutes Mousaka und ein besonders gutes Pastitsio macht: Mit dieser ganz besonderen Béchamel-Sauce – ich mache heute noch die Béchamel genau so.



Zum Kochen bin ich gekommen, weil mich die Liebe dazu gebracht hat: Ich habe sehr jung geheiratet. Ich komme aus Mitropoli und lebe da noch immer. Mein Mann ist zu mir in mein Dorf gekommen. Mit ganz wenig haben wir angefangen und sehr viel gearbeitet. Ich fing dann an, für meinen Mann und später für meine ganze Familie zu

kochen. Ich liebe ihn so sehr, und ich wollte es uns einfach so schön wie irgend möglich machen. Ja, ich habe aus Liebe und erfüllt von Liebe gekocht. Am Anfang wusste ich nichts, und die ersten Kartoffeln waren verbrannt. Aber natürlich wollte ich es besser machen. Also habe ich überlegt, habe viel ausprobiert und dabei gelernt. Ich habe auch von meiner Schwiegermutter viel gelernt. Und später habe ich in Tavernen „von der Pike auf“ gelernt. Ich lerne überhaupt sehr gerne. Auch heute noch besuche ich Kurse von Spitzen-Köchen.



An der Gourmetküche interessiert mich, wie die Speisen schön angerichtet werden. Aber ansonsten brenne ich für die traditionelle kretische Küche. Mich interessiert das Kochen mit dem, was die kretische Erde in der Messara-Ebene hergibt: Das Kochen mit Kräutern, dem Wildgemüse und den Früchten, die hier aus dieser



Erde wachsen. Das ist Natur, das ist Erde, das ist Leben. Das kann man riechen und schme-

cken. Das ist auch meine Natur und meine Erde, das ist meine Seele. Das, was ich koche, das kommt aus dieser Erde, Das kommt aus meiner Seele. Das Kochen, das bin ich.

Αυτό. Κατάλαβες;

Meine Kusine ist Chefköchin in einem renommierten Restaurant. Sie möchte gerne, dass ich in ihrer Küchencrew mitarbeite. Aber ich will nicht von hier weg. Hier bin ich verwurzelt, hier gehöre ich hin.“

*Elizavet hatte ihr eigenes Restaurant in Agii Deka und arbeitete nach der Covid-Unterbrechung als Chef-Köchin in einer heute renommierten Taverne in der Messara-Ebene. In die „Kleine Welt“ kam sie, weil sie hier in einem kleineren Rahmen kochen, direkten*

*Kontakt zu Gästen pflegen kann – und bei aller Arbeit auch wieder Zeit für sich und ihre Familie hat. Und: Weil sie auch mit kretischen Rezepten experimentieren und Neues ausprobieren kann. Darauf freut sie sich.*



„Mein Mann sagt, ich würde meine Rezepte im Traum erfinden. Ich würde im Schlaf davon reden, wie ich das Lamm zubereite und wie ich Vorspeisen mache. Tatsächlich entstehen die Ideen für meine eigenen Rezepte einfach in meinem Kopf. Und Inspiration finde ich in allem, was hier wächst und gedeiht. Es sind oft ganz einfache Dinge, Gemüse, Kräuter, die





in einer bestimmten Kombination unwiderstehliche Düfte entfalten. Es sind Gemüse und Kräuter und Früchte, die es so nirgendwo anders gibt. Nur bei uns auf Kreta, unserer Insel. Ich lebe für das Kochen und dafür, dass

es die Leute gut haben, mit dem, was ich koche. Und wenn ich hierher in die „Kleine Welt“ komme und glücklich bin, weil es hier so schön ist und die Menschen hier so fröhlich

und lieb und strahlend sind, dann kann ich gut kochen. Dann singe ich leise vor mich hin beim Kochen.

Mein Lieblingsessen?

Es sind all diese schönen, einfachen typisch kretischen, traditionellen Speisen, die mir besonders gut gefallen.

Bamies zum Beispiel. Suppen.

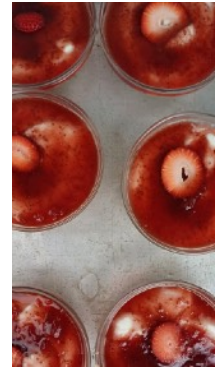
Salate. Ein schönes Fleisch.

Lamm mit Wildgemüse.

Ich habe sie einfach in mir, diese Liebe zum Kochen.

Es ist wirklich Liebe.

Ich hatte sie schon immer.“



## Neuigkeiten aus „O Mikros Kosmos“



### Mehr Pool

Rhea, Apostolis, Dhara, Manoklis haben sich trotz winterlicher Temperaturen bereits in den Pool getraut – zugegeben, es war noch kein Wasser darin, denn natürlich mussten auch Poolfußboden und -wände gründlich geputzt werden. Längst aber ist der Pool wieder gefüllt – natürlich mit leicht gesalzenerem Wasser, dafür hat das Badewasser kaum Chlor und riecht sogar ein ganz klein wenig nach Libyschem Meer... Wem das Poolwasser zu kalt ist, der kann sich auf den Sonnenliegen wohlfühlen. Es gibt sogar neu eine Service-Klingel zum Ausprobieren...



### Mehr Plätze

Wir haben da mal nachgemessen: Genau 994 Meter betrug die Gesamtlänge all unserer Wege und Pfade auf dem Grundstück der „Kleinen Welt“. Einen Kilometer wollten wir natürlich überschreiten. Es gab noch ein paar Ideen für neue Plätze und vor allem Wege: jetzt sind es, nachgemessen, 1189 Meter Wege, die all unseren Gästen zum Spaziergehen in „O Mikros Kosmos“ zu allen Tages- und Nachtzeiten zur Verfügung stehen. – Nicht zu bemessen: Die Aussicht.

### Mehr Wege



### Mehr Blau (Türkis)

Im Spa-Haus gibt es neu kuschelige Sitz- und Liegemöbel, die man sozusagen an die eigene Persönlichkeit anpassen kann. Natürlich in Poolfarben. Und zu allen Jahreszeiten zum Lesen, Ausruhen, Nachdenken, Entspannen, Garnichtstun geeignet.







## Wer...? Was...? Wie...?

### Wer arbeitet da...?

Zum Beispiel: Dhara. Dhara ist in Brasilien geboren, lebt aber seit vielen Jahren auf Kreta. Dhara liebt Gesellschaft und Kommunikation.



In ihrem vorherigen Job, Sommerhäuser von abwesenden Gästen zu pflegen, hat sie nicht so viele Leute gesehen. Nicht gut für Dhara. Da ist es besser in der „Kleinen Welt“, wo Dhara immer wieder nette Gäste trifft. Gäste, die ebenfalls das Hiersein genießen.

Auch für uns ist das besser so mit Dhara, die also nun Bungalows pflegt, die echte Menschen bewohnen.



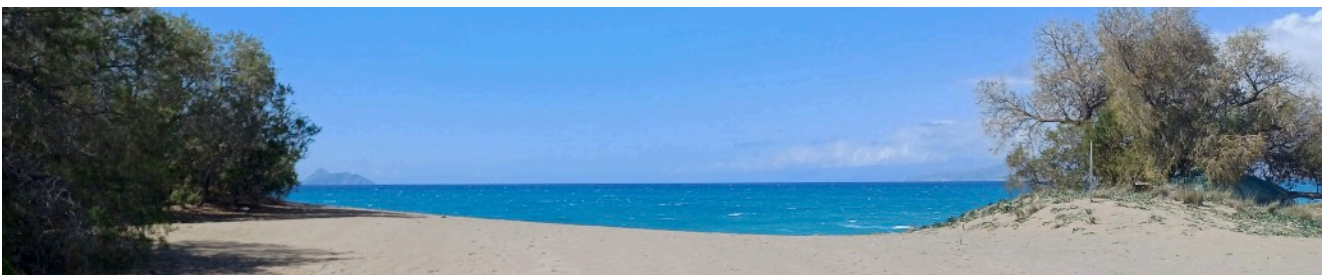
### Was war los mit der Olivenernte...?

Schlagzeilen auch in Deutschland: Viel weniger Oliven wurden im Winter geerntet, auch in der Messara-Ebene. Auch bei uns. Aber 300 Liter sind es dann doch geworden: Gutes Öl, finden wir.

### Wie war das Wetter...?

Wir sind diesen Winter verschont geblieben von Unwettern. Im Herbst hatte es relativ viel geregnet, zumeist nachts – und in vertretbarer Menge. Die Temperaturen um Weihnachten lagen bei den üblichen 20 Grad. Das hat auch unsere Neujahrsgäste erfreut.

Im Januar und Februar war es verhältnismäßig trocken in diesem Jahr: Es liegt nur wenig Schnee auf dem Psiloritis – der Berg soll ja als Wasserspeicher für das ganze Jahr dienen. Anfang März gab es gelegentlich kleine Regenschauer, das freute Blumen, Bäume – und uns. Und wir freuen uns nun darüber, dass bei freundlichem Wetter auch der Strand von Komos wieder zu Badeausflügen einlädt.



## Neu (und alt) in Sivas und Umgebung

Nach langer Bauzeit und langen Jahren Leerstandes ist das **Archäologische Museum der Messara** endlich eingeweiht worden. Und der Besuch lohnt sich sehr, auch wenn (oder gerade weil) das Museum nicht sehr groß ist: Minoische und römische Fundstücke aus Gortyna und Umgebung werden in bestem Licht präsentiert und die Kulturen werden anschaulich erläutert.

Gleich nebenan sollte man sich ansehen, was da einfach so **im Olivenhain** herumsteht. Möglicherweise finden die Kreter ja, dass sie die **römische Kultur** nix angeht, wo schon so viel minoisches Zeugs in der Gegend stört. Einen Zaun gibt es jetzt, aber viel wird sonst zum Schutz des „**Forum Romanum von Gortyna**“ nicht getan.



Ob der **Radweg** an der Küste mal fertig wird, mag man noch nicht absehen: Von Agia Galini führt er jetzt immerhin schon beinahe bis Kokkinos Pigos.

Der **Tennisplatz** zur öffentlichen Nutzung wurde in Mires wieder eröffnet. Jede und jeder der mag, kann dort Tennis spielen.

Sivas hat eine **Apotheke**! Sie befindet sich in der Ortsmitte neben dem Café von Votiris – und hat mit Maria Papadaki eine freundliche Inhaberin, die gerne und gut berät.