



Im Süden Korfu – Gastouri -

Tagesausflug am 8.5.2026: Auf Sissis Spuren

Der gestrige Verletzungs-Schock ist überstanden! Die Eispackungen haben meiner Wade sehr gutgetan, so dass ich heute wieder an den Ausflügen teilnehmen kann (habe mit „Schlimmeren“ gerechnet! Der neue Tag beginnt um 8 Uhr mit dem gemeinsamen Frühstück im Hotel, heute bei **regnerischem Wetter**. Wie jeden Tag pünktlich um 9 Uhr besteigen wir unseren Bus, der sich heute durch den morgendlichen Stadt-Verkehr durch Kerkyra in Richtung Süden „quält“. RL in Xanti kündigt aufgrund der schlechten Witterung diverse Programm-Änderungen an.

In **Gastouri** besuchen wir die schöne Gartenanlage des **Achilleion-Schlusses**, das Sissi sich erbauen ließ; leider im „Laufschritt“, da es in Strömen gisst.



Bei sich besserndem Wetter fährt der Bus weiter weiter in Richtung Süden. RL Xanti berichtet sehr eingehend und mit außerordentlichem Wissen über das Leben von SISSI, die 1860 von einem italienischen



Anachisten mit einer Feile ermordet wurde.

Auf dem Weg weiter in den Süden begleiten uns bezaubernde Dörfer, die wie Vogelnester an den Berghängen kleben. Um 11:30 Uhr erreichen wir einen Familienbetrieb in **Vragkaniotika**, der selbst Oliven erntet und verar-



beitet. Neben dem hochwertigen nativen Olivenöl extra stellt die **Familie Stamatelos** auch weitere Produkte aus verschiedenen Olivensorten (z.B. große grüne, Pflaumen-Oliven, Kalamata-Oliven mit Oregano, marinierte grüne Oliven, gemischte Oliven, Gewürze und Körpercremes, mit Hauptbestandteil Olivenöl. Diese Produkte werden aus zwei Olivensorten hergestellt:



Lianolia Corfu und **Koroneiki.Lianolia Corfu**,

Erstgenannte (**Lianolia**) wird hauptsächlich in Westgriechenland und auf den Ionischen Inseln zur Herstellung von hochwertigem Öl angebaut. Die Kombination dieser Sorte mit dem besonderen Klima der Insel (Bodenbeschaffenheit und Witterungseinflüsse) ergibt ein Öl von exzellenter Qualität. **Koroneiki**: Diese Sorte wird seit Jahrhunderten in der Koroneiki-Region auf dem Peloponnes kultiviert. Es handelt sich um einen robusten Baum ohne besondere Ansprüche an Boden und Klima. Er unterscheidet sich von anderen Olivensorten durch seine Qualität, seinen besonderen Geschmack und sein Aroma. Diese werden nur von November bis Januar geerntet!

Wir verlassen **Vragkaniotika** um kurz vor 12 Uhr, und halten gegen 13 Uhr zu einem 90-minütigen Stopp im **CHLOMOS**, einem ursprünglichen und bezaubernden Dorf mit schmalen Gassen! Übrigens: **es regnet nicht mehr**



Wir spazieren hinauf bis zur Kirche und werden mit einem **atemberaubenden Blick über den gesamten Süden Korfus** belohnt.



Wir wären gern noch länger geblieben! Der Bus startet um 13:30 Uhr zum Mittagessen zur Ostküste direkt am Wasser



Hier haben wir zum ersten Mal gegrillten Schwertfisch genießen dürfen; war außerordentlich lecker! Um 15:30 Uhr verlassen wir das Restaurant und erreichen unser Hotel gegen 17 Uhr.

Beim allabendlichen Büffet lassen wir das „Erlebte“ noch einmal „Revue passieren“, machen noch einen kleinen Verdauungsspaziergang am Strand in Richtung Kerkyra und freuen uns auf den morgigen Tag!