

Traumhafte Landschaft und Gaumenfreuden: Eine Reise nach Sani

Sani! Endlich mal eine Ortsbezeichnung, die sich im Deutschen vernünftig aussprechen lässt. Sani ist nicht allein eine Region, die schon in der Antike so genannt wurde, Sani ist vor allem eine der extravagantesten Erholungsstätten, die Griechenland zu bieten hat.

Von Marianthi Milona

Sani liegt südöstlich von Thessaloniki auf der Halbinsel Chalkidiki mit ihren drei Fingern: Kassandra, Sithonia und die Mönchsrepublik Athos. Zufällig kommen Sie nicht an Sani vorbei. Sie müssen ganz gezielt Richtung Kassandra fahren, den Kanal von Potidea überqueren, bald die Hauptstraße verlassen und nach rechts abbiegen. Nach zirka sechs Kilometern ist man da. Das Sani Resort ist ein über 1.000 Hektar großes Areal mit vier verschiedenen Hotels (Beach Hotel, Beach Club, Sani Village und Asterias Suites). Seine einladende Marina lässt die Herzen von Segel- und Motorjachtbesitzern höher schlagen, und der Sandstrand von Sani ruft Träume von der Karibik wach. Das gesamte Areal ist traumhaft schön in die Landschaft integriert. Ursprünglich gehörte es zum Besitz des Athos-Klosters Stavronikita. Die Mönche hatten sich vor einigen Jahrzehnten sicher noch nicht ausmalen können, dass sich ihr Land zu einem solch erfolgreichen Familienunternehmen entwickeln würde.

Ungewöhnliche Aktivitäten

Der freundliche Umgang beginnt bereits beim Pförtner. Die Gäste müssen, unabhängig davon, auf welche Anlage sie gelangen wollen, eine Schranke passieren. Das ist jedoch die einzige Hürde. Insgesamt sind über zehn Restaurants, Tavernen und Bistros auf der Anlage verteilt. Die meisten davon befinden sich entlang des kleinen Jachthafens, dort wo



Der charakteristische Hügel mit der Burgruine (Fotos: GZmm)

sich an den Wochenenden Menschen aus der gesamten Region zu einer Volta, zu einem Spaziergang treffen. Kurz vor dem Restaurant „Sea You Up“ treffe ich auf eine Bekannte, die gerade völlig begeistert von einem Wanderausflug zurückgekommen ist. Unterwegs zu den Sani „Wetlands“ findet man eine der jüngsten Attraktionen, die das Resort zu bieten hat. In dem nahe gelegenen Natur- und Wasserschutzgebiet kommen Naturliebhaber auf ihre Kosten. Wertvollen Kräuter und Pflanzen, seltene Vogelarten und zahlreiche wilde Kleintiere stehen stellvertretend für den Reichtum an Flora und Fauna in Griechenland.

Gaumen- und Sinnesfreuden

Im „Sea You Up“ gibt es hervorragende Speisen, die mit der vielerorts gänzlich degradierten griechischen Küche überhaupt nichts zu tun haben. Die Organisatorin des Sani Gourmet, Argyro Barata, erklärt, dass jedes Jahr im Mai prominente Chefköche eingeladen werden, „die uns griechisches Essen unter einem jeweils anderen Motto präsentieren.“ Von diesen Erfahrungen,

so sagt sie, profitieren die Köche des Unternehmens und die Gäste während der gesamten Saison. In diesem Jahr etwa standen die Gourmet-Tage zum zweiten Mal unter dem Motto „New Greek Cuisine“. Zur Verwendung kamen nur Produkte, die in einem Umkreis von 150 Kilometern produziert werden. „In Zeiten der Krise“, so Barata, „will das Sani Management vor allem griechische Händler fördern und in griechische Produkte investieren.“ Der Erfolg von Sani liege darin, dass man den Gästen ganzheitliche Urlaubsgefühle gewähren wolle, und gutes Essen mache schließlich einen großen Teil dieser Gefühle aus.

In Nikos' Ouzerie

Zum Schluss stattete ich noch Nikos Katsanis einen Besuch im Sani Beach Club ab. Die Ouzerie liegt auf der anderen Seite der Bucht. Hier arbeitet Nikos bereits seit über 20 Jahren. Auf der Kassandra betreibt er ein eigenes Restaurant. Er ist zwar in Australien geboren, aber auf der Chalkidiki aufgewachsen. Und weil er als Kind ein-

fach nie still sitzen konnte, half er seiner Mutter und den beiden Tanten in der Küche aus. Alles durfte er machen! Nur die mit Mandeln gefüllten Feigen nicht. Denn er aß die Mandeln immer selbst auf und die Feigen blieben am Ende ohne Füllung. Das waren seine ersten Schritte als Koch. Später ging er in angesehenen nordgriechischen Hotels in die Schule. Heute ist er einer der erfahrensten Köche für nordgriechische Küche und damit auch ein Kenner der Mönchsküche vom Berg Athos. Drum gab es in diesem Jahr in Sani auch ein Klostermenu. Bei einem Glas Ouzo erzählt mir Nikos: „Griechische Mönchsküche ist eine Gourmetküche par excellence! Die Gerichte werden mit sehr viel Sorgfalt zubereitet. Es sind bescheidene Zutaten, die fürsorglich und liebevoll mit einander verbunden werden.“ Und das Klostermenu sei besonders bei den deutschen und englischen Gästen auf Begeisterung gestoßen, freut sich Nikos.

INFO:

Gourmet Festival: Jedes Jahr im Mai. Griechische Sterneköche beweisen, dass die griechische Küche viele Sterne verdient. Jedes Jahr immer unter einem anderen Motto. Tischreservierung erforderlich. Informationen unter www.sanigourmet.gr

Das Klostermenü 2012: 1. Gang: Fischpastete, 2. Gang: Wildsalat aus Wildkräutern gedünstet und mit Ziegenkäse garniert, 3. Gang: Sepia mit Weizenschrot, ein sehr beliebtes Essen bei den Mönchen, 4. Gang: Bohnen mit wilden Kräutern und Kabeljau, 5. Gang: Oktopus gedünstet mit Kartoffeln und Skopelos Pflaumen, 6. Gang: Süßes Getreidedessert. Alle Gerichte werden natürlich mit Athoswein serviert.

Musikfestival: Juli und August, Musik von Klassik bis Jazz, von griechischer bis kubanischer Musik. Die Auswahl ist groß. Programm bitte unter www.sanifestival.gr entnehmen.



Der Jachthafen von Sani



Nikos' Ouzeri ...



... und der Wirt Nikos Katsanis