

# ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΝΙΚΟΣ ΚΑΖΑΝΤΖΑΚΗΣ

Deutsch-Griechische Gesellschaft zu Kiel e.V.

Dr. rer. nat. Pavlos Chrysoulis  
Schriftführer

☎ 0172-8261554 - ✉ Paul-Gulla@gmx.de

## Rundbrief 05.12.2020

Liebe Freunde und Mitglieder der DGG zu Kiel,

zum Ende des Jahres möchte ich Euch einige Infos weitergeben, die ich in den letzten Wochen gesammelt und in diesem Rundbrief zusammengefasst habe. Beginnen möchte ich mit einer interessanten kartographischen Darstellung Griechenlands, in der alle Corona Risikogebiete in gelb und rot markiert sind.

<https://www.kathimerini.gr/wp-content/uploads/2020/10/xarths1-1.jpg?1604168136251>

Für diejenigen unter uns, die vielleicht jetzt nach Griechenland fliegen wollen oder müssen, sei erwähnt, dass im ganzen Land Maskenpflicht gilt und zwar im Innen- und Außenbereich. Außerdem gilt eine Ausgangssperre von 0:00 bis 5:00.

Der Flugplan von und nach Griechenland wird weiterhin mit Anpassungen an der Corona Situation und mit Einschränkungen weiter durchgeführt. Alle Griechenland Reisende sind verpflichtet spätestens am Vortag der Ankunft das PLF-Formular unter

[travel.gov.gr](https://travel.gov.gr)

auszufüllen und ein negatives Covid-19 Testergebnis vorzulegen, das bis zu 72 Stunden vor der Ankunft in Griechenland durchgeführt wurde.

Alle Rückreisende oder Fluggäste mit Reiseziel BRD sind verpflichtet drei Tage vor Einreise sich auf

[einreiseanmeldung.de](http://einreiseanmeldung.de)

zu registrieren.

Für die Leseratten und Ästheten unter uns möchte ich ein Geschenktipp zu Weihnachten anmerken und zwar das reich bebilderte Werk von Daniela Wehrmeier mit 152 Seiten im DIN A4-Format über uralte Olivenbäume, Erntezeit und Ölproduktion. Untermalt werden die Bilder mit persönlichen Beiträgen und philosophischen Zitaten.

<https://wiwlio.jimdofree.com/>

Ein weiteres interessantes Buch ist das Werk von Raphael Geiger, der die griechische Schuldenkrise von 2010 beleuchtet.

[https://5qtz1.r.bh.d.sendibt3.com/mk/cl/f/IMfka\\_it47l-qNyGQZ1hec7kbkfbd9u04V5PCABYorD3ZrNV3uhdvfpRwSjh\\_bZNqrIKu0oyzzNz0Z78j7DLKcwdxLUaLWNSRQeysDowK9FVrSLosV9F3Jx2eCuF67IKzqRP-kNIveictQ03m7kXWF79bNvzH3s-RXCizNnFazys5TLLn\\_Ie4ZdY\\_shy2TYSqvhZJUoN3VYNc-LxpW1Kjy-oEmk55J73Hc\\_Z-K-cfGmZQA](https://5qtz1.r.bh.d.sendibt3.com/mk/cl/f/IMfka_it47l-qNyGQZ1hec7kbkfbd9u04V5PCABYorD3ZrNV3uhdvfpRwSjh_bZNqrIKu0oyzzNz0Z78j7DLKcwdxLUaLWNSRQeysDowK9FVrSLosV9F3Jx2eCuF67IKzqRP-kNIveictQ03m7kXWF79bNvzH3s-RXCizNnFazys5TLLn_Ie4ZdY_shy2TYSqvhZJUoN3VYNc-LxpW1Kjy-oEmk55J73Hc_Z-K-cfGmZQA)

Zum Schluss möchte ich Euch eine armenische Köstlichkeit, die auch in Griechenland als Meze oder als Aufschnitt sehr gerne gegessen wird, vorstellen. Es handelt sich um den Bastruma. Hierbei wird ein Rinderfilet mit einer Gewürzpaste ummantelt und für ca. 14 Tage luftgetrocknet. Danach wird das gewürzte Dörrfleisch in ultradünne Scheiben geschnitten und serviert.

Da man diese Fleischspezialität nicht in den griechischen Restaurants oder in den griechischen Lebensmittelmärkten bekommt, habe ich in Löhne eine armenische Fleischerei gefunden, die diese Spezialität hier in Deutschland herstellt. Ich habe den Bastruma gegessen und er ist wirklich phantastisch.

Vielleicht ist diese Köstlichkeit auch für Euch interessant, zu Weihnachten einen besonderen Schinken auf dem Teller zu haben.

<https://www.xn--garni-fleischspezialitten-6ec.de/>

Liebe Freunde, ich verabschiede mich und wünsche Euch ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein glückliches neues Jahr.

Χρόνια πολλά και μείνετε υγιείς ! Παύλος