



1. AUGUST 2020

Leros - Aschheim

Newsletter Leros-Komitee

Liebe Leros-Freunde,

ein paar Aschheimer Familien haben vor, Leros im August zu besuchen. Und eventuell bekommen wir Besuch von einer deutschen Familie, die nach Leros ausgewandert ist. Schön, wenn in diesen unsicheren Zeiten doch noch ein bisschen Kontakt gehalten werden kann! Allen eine gute Reise!

Basketballverein Panionios Lerou

Am 28. Juni fanden **Vorstandswahlen** statt. Antonis Kapnouidakis bleibt 1. Vorsitzender! Außerdem sind im Vorstand: Vasilis Moutos, Dimitris Orfanos, Marietta Kasti, Kaeti Ntallari, Tasoula Mauraki. Anfang Juli hat der Verein ein großes **Ferien-Basketball-Camp** veranstaltet: eine Halle voller Trainer und Spieler im unterschiedlichsten Alter. Hier der Link, um sich das mal anzuschauen: <https://www.facebook.com/panioniosleros/videos/1638374652963129/> Und am 25. Juli hat der neue Vorstand gleich einen „**Food and Dance**“ **Abend** in Blefoutis ausgerichtet, um Geld zu sammeln für den Verein. Wenn man an Wettkämpfen teilnehmen möchte, auf verschiedenen Inseln und Orten, sind die Kosten hierfür natürlich hoch. Die Vorbereitungen waren groß, aber es scheint sich gelohnt zu haben und es ist einiges an Geld zusammen gekommen. Antonis mit Sohn Stamatis haben Eleanna geholfen, die vielen Lose für die Tombola zu basteln. Fotos: Lose - Plakat der Veranstaltung - Antonis bei seiner Ansprache vorort - Feier



Es geht weiter mit Basketball: Frau Wolfbauer hat neue, nicht mehr benötigte **Trainingskleidung des FC Bayern Basketball** bekommen und spendet diese mit Genehmigung des FCBB an Panionios! **HERZLICHEN DANK!!!** Wir sind gerade dabei, den Transport zu organisieren.



Leros in Aegean TV

Im ägäischen Fernsehen wurde ein kurzer Film über Leros ausgestrahlt. Wer ihn sich ansehen und gerne mal in die Ferne schweifen möchte zu unseren griechischen Freunden - hier ist der Link:

<https://www.facebook.com/aigaiotv/videos/275473190403992/UzpfSTEyNzExNzMyODg6Vks6OTcyMDYzNTEzMjA3MTQ4/>

Feste im August

Feste, die traditionell im August auf Leros veranstaltet werden, heuer vermutlich aber leider nicht stattfinden 🦠:

- Nautical Games in Alinda an den ersten 10 August-Tagen
- 14./15.8.: Fest der Schutzheiligen Panagia Kastrou mit Prozession auf die Burg und Feier in Platanos
- 27.8.: Fest des Heiligen Fanourios (Weinfest in Xirokambos)
- Fest der lokalen Inselküche am Strand von Drimonas

Gemeinde-/Städte-Partnerschaften

Leros unterhält nicht nur mit Aschheim eine Partnerschaft, sondern auch mit:

- Piräus/GR (seit 24.09.1995)
- Larnaca/Zypern (seit 07.04.2003)
- Sabaudia/Italien (seit 25.09.2015)
- Didim/Türkei (seit 24.10.2015)

Tennis-Club Iones

Vom 15.6. bis 8.7. fand am Tennisplatz in Lakki das 6. Sommerturnier statt.

Seht mal, wer bei den Jungs U14 gewonnen hat:



Kein Wunder: Lukas' Mama Eirini hat auch gewonnen! Sie war im Mai 2017 mit Artemis hier bei uns.



Saisonale Feuerwehr

Im Mai-Newsletter hatte ich noch von der Genehmigung einer saisonalen Feuerwehr auf Leros berichtet. Nun gibt es sie!

Der Sitz ist in Lakki. Sie wurde von der Gemeinde gegründet, um den saisonalen Anforderungen der Brandbekämpfung gerecht zu werden. Sie besteht aus 3 ständigen und 8 saisonalen Mitarbeitern vom 1. Mai bis 31. Oktober. Das Ziel der Stadtverwaltung von Leros ist die Errichtung einer ständigen Feuerwehr.



Rezept

Fokas' „Spaghetti puttanesca Leros style“

Zutaten:

1 Glas gesalzene Anchovisfilets aus Leros von Lalas (s. Foto S. 4)
 3 reife griech. Tomaten, passiert
 griechischer Knoblauch
 rote Chiliflocken
 Kapernblätter aus Leros
 getrocknete Kräuter von Koispe (Oregano, Thymian, Bohnenkraut)
 ca. 60 ml Olivenöl
 ca. 15 Oliven
 Petersilie
 schwarzer Pfeffer
 Spaghetti

Zubereitung:

In einer Pfanne im Olivenöl 3-4 fein gehackte Fisch-Filets und je nach Geschmack 2-3 gehackte Knoblauchzehen anbraten. Zum Würzen rote Chiliflocken hinzufügen. Sobald der Knoblauch eine goldene Farbe annimmt, passierte Tomaten hinzufügen. Wenn die Tomaten anfangen zu kochen, 1 Tasse grob gehackte Kapernblätter und ca. 15 entkernte und gehackte Oliven hinzufügen. Köcheln lassen. Währenddessen die Spaghetti zubereiten. Kurz vorm Servieren die Koispe-Kräuter über die Soße streuen und verrühren. Kurz ziehen lassen, dann die gekochten Spaghetti zur Soße geben. Zusammen mit etwas gehackter Petersilie vermischen. Mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer würzen und: servieren.

Die Pasta mit einem gekühlten Weißwein (von lokalen Assyrtiko- und Malagouzia-Trauben vom Weingut Hatzidakis, Leros) genießen! Aus:

<https://www.youtube.com/watch?v=gdRBfkUZD3w&feature=share>



 Greek Traditional Products
Γαύρος Γουρλωμάτης Παστός Φιλέτο!
Salted Anchovy Gourlomatis Fillet!
<https://greek-traditional-products.eu/product/παστός-γαύρος/>



Kali órexi!

Fokas genießt seine lerische pasta puttanesca

Komet „Neowise“

Dieses gigantische Foto vom Kometen über Leros hat Eleftherias Bruder gemacht, Sarantis Pouliezos (danke für die Genehmigung zur Veröffentlichung!):



© Pouliezos Sarantis 2020