



Der Musikverein „Philharmonia“

hat sich zum Ziel gesetzt, griechische Musik (sowohl Klassik als auch Volksmusik) in Deutschland sowie deutsche Musik in Griechenland zu fördern. Sein **Griechischer gemischter Chor**, auch mit deutschen Mitgliedern, wurde 1989 gegründet. Er widmet sich besonders byzantinischen Hymnen, alten Volksliedern, *Rembetika* und Liedern zeitgenössischer Komponisten. Leiter ist seit einem Jahr **Michalis Amanatidis**.



Michalis Amanatidis (rechts) und Jannis Kallias im *Kyrios*

Seine Eltern stammen aus Pontos. Er war Mitglied der Prager Musikgruppe *Akropolis*, unterrichtete in Thessaloniki, studierte Gitarre und Jazz und tritt häufig mit **Jannis Kallias** auf.

So finden Sie zu uns:



Autoanfahrt nur über die Traunsteiner Straße möglich

Wir wünschen Ihnen eine gute Anreise!

Vorschau auf den nächsten Termin:

Mittwoch, 16. Juli 2008, 19.30 Uhr: Eine musikalische Reise durch die Welt der klassischen Komödie mit Solisten des *Münchner Sommertheaters*

Griechischer Abend

Verein d. Griechen aus Pontos: **Tanzgruppe Philharmonia-Musikverein**: Griech. Chor
Michalis Amanatidis: Bouzouki, Gesang
Jannis Kallias: Gitarre, Gesang



Freitag, 6. Juni 2008

19.30 Uhr

im Garten der
WERKSTATT MANUFAKTUR

Eintritt zehn Euro, ohne Speisen
Mit Ihrer Sitzplatzreservierung
erleichtern Sie unsere Planung
Telefon: 089/6 93 46-0

**WERKSTATT
KULTUR**

AM ROSSTALERWEG 2

Südbayerische Wohn- und Werkstätten
für Blinde und Sehbehinderte gGmbH
Roßtalerweg 2 • 81549 München
Tel. (089) 6 93 46 -0 • Fax (089) 6 93 46 -3 99
www.sww-muenchen.de

**WERKSTATT
KULTUR**

AM ROSSTALERWEG 2



**WERKSTATT
KULTUR**

AM ROSSTALERWEG 2



Griechische Küche

Charakteristika der griechischen Küche leiten sich von der geografischen Lage am Mittelmeer und der jahrhundertelangen Türkenherrschaft ab.



Daher findet man viele gleiche Gerichte mit zum Teil unterschiedlichen Bezeichnungen (*Gyros* statt *Döner*). Eine Hauptrolle spielen Meeresfrüchte, bei den

Gewürzen Oregano, Rosmarin und Thymian, sodann Oliven(öl), Zucchini und Auberginen sowie beim Fleisch Schaf, Ziege und Schwein. Die bekanntesten Beilagen sind das Knoblauch-Joghurtgericht *Tsatsiki* und das weiche *Pitta*-Fladenbrot. Die Speisen werden bevorzugt im Backofen und auf dem Holzkohlengrill (*sta Karvouna*) zubereitet. Die griechische Küche würzt im Gegensatz zu anderen Balkanländern nicht scharf, aber bei den Nachspeisen häufig sehr süß, zum Beispiel mit Honig. Der Anisschnaps *Ouzo* darf nicht fehlen.



Die Küche der SWW serviert an diesem Abend einen Vorspeiseteller (*Orektiká*) mit *Tsatsiki*, Oliven, gebratenen Zucchini, *Melitzanosalata* (Auberginencreme), *Taramosalata* (Fischrogen-salat) und Pittabrot.



Taramosalata

Als Hauptgerichte bieten wir Gyros im Pittabrot, *Hirines Brizoles* (gegrilltes Schweinekotelett) und frischen Fisch, ebenfalls vom Holzgrill, an.

Weiterhin gibt es ein Pittabrot, belegt mit Spinat und Schafskäse, sowie *Jaurti me meli ke karidia* (Joghurt mit Honig und Walnüssen).

Zum Nachtisch lassen der Grießkuchen *Revani* und ein griechischer Kaffee mit *Ladokulura* (Olivenöl-Sesamgebäck) die Herzen der Gäste höher schlagen.



Als passende Begleitung zu diesen Speisen stehen selbstverständlich *Retsina*, der leicht geharzte trockene Weißwein, außerdem Rotwein, Fassbier, Ouzo sowie genügend nicht alkoholische Getränke bereit.

Tänze der Griechen aus Pontos

Pontos Euxeinos, das gastliche Meer, nannte man in der Antike aufgrund der regen Schifffahrt das Schwarze Meer und seine gebirgige Südküste in der heutigen Türkei, aus der die christlichen Pontos-Griechen 1923 vertrieben wurden. Um ihre Kultur zu bewahren, schlossen sich viele zu lokalen Vereinen zusammen in einem europäischen Dachverband.

Neben Sprache, Liedern und Bräuchen werden vor allem die pontischen Tänze gepflegt, die meistens im 2/4-, 5/8-, 7/8- und 9/8-Takt gespielt werden. Bei diesen Reigen in kurzer Schrittfolge folgen die Beine beim Tanzen oft einem anderen Takt als der Körper. Berühmt sind zwei Tänze, die mit dem Gott Dionysos in Verbindung gebracht werden: *Trygona*, bei dem die Bewegungen der Arme und Beine das Sammeln und Treten der Weintrauben symbolisieren, und der Tanz *Kotsari*. Dieses pontische Wort bezeichnet den *Widder*, das dem Dionysos heilige Tier. Die schnellen, federnenden, beidfüßigen Bewegungen der Akteure erinnern an die brünstigen Bocksprünge zum Frühlingsbeginn, in dem der Weingott besonders verehrt wurde – feiern wir gleichfalls!

WERKSTATT

KULTUR

AM ROSSTALERWEG 2

