



Termine

**13.04.2017 19 Uhr Stammtisch im Restaurant ATHOS
Amtsstraße 19 1938448 Vorsfelde**

**23.04.2017 18 Uhr Jahreshauptversammlung mit
Neuwahlen im Kalimera Im Remenfeld 1 38104 Braunschweig**

**28.04.2017 19 Uhr Griechisches Tanzen mit Babara
Cüppers in Meine, Landhaus Meine Artemis. Fallerslebenstrasse 4**

**11.05.2017 19 Uhr Stammtisch im Restaurant
Athen, Gliesmaroder Str 105, 38106 Braunschweig**

**08.06.2017 19 Uhr Stammtisch im Restaurant
ATHOS Amtsstraße 19 1938448 Vorsfelde**

**11.06.2017 14 Uhr Besuch Kunstmuseum Wolfsburg mit
Führung . Anschließend Kaffee trinken. Einladung folgt noch.**

Es wäre schön, wenn jedes Mitglied mindestens einmal im Jahr zu einem Stammtisch kommen würde. Wir haben es leicht gemacht, Wolfsburg oder Braunschweig.

Der Raub der Flora Graeca

Seit 180 Jahren fordert Griechenland von Großbritannien die Rückgabe der Statuen, die der englische Gesandte Lord Elgin 1801 von der Akropolis entfernen ließ und an das Britische Museum verkaufte.

Einen anderen "Raub" haben die Griechen gar nicht bemerkt: den Raub der Flora Graeca. Nun bringt ein Deutscher dieses Meisterwerk der Botanik nach Griechenland zurück.

Die Geschichte dazu: Im Jahre 1784 erhielt John Sibthorp den Lehrstuhl für Botanik an der Universität Oxford. Von 1786-1787 bereiste er zusammen mit dem österreichischen Illustrator Ferdinand Bauer das damalige Griechenland, zu dem auch die westliche Türkei gezählt wurde. Er war auf der Suche nach wissenschaftlichem Ruhm, und die griechische Flora war weitgehend unerforscht.

Es war eine abenteuerliche und strapaziöse Reise. Sibthorp hatte sich in Wien eine Kopie des botanischen Werkes von Dioscorides (1. Jh. n.Chr.) besorgt und zeigte nun den Mönchen, Hirten und Bauern die Bilder von Pflanzen, die er untersuchen und zeichnen lassen wollte. Man führte ihn willig zu den oft weit entlegenen Fundstellen. Sibthorp nahm über 1000 Pflanzenproben mit nach Großbritannien – heute nennt man das Bio-Piraterie.

Bauer zeichnete die Pflanzen und versah die Zeichnung mit Farbcodes. Mit ihrer Hilfe illustrierte er nach der Rückkehr nach Oxford sechs Jahre lang die 966 gesammelten Pflanzen.

Das Ergebnis war die Flora Graeca, eines der bedeutendsten Werke der Botanik voller unvergleichlich schöner Zeichnungen. Sie erschien in zehn Bänden zwischen 1808 und 1840. Allerdings war da ein Manko. Aufgrund des extrem hohen Preises von, auf heute umgerechnet, 52.000€ entstanden nur 60 Exemplare. Sie verschwanden in staatlichen und privaten Bibliotheken und waren nur Experten zugänglich. Die Öffentlichkeit bekam dieses Wunderwerk nie zu sehen, schon gar nicht die griechische.

200 Jahre nach der Erstveröffentlichung legt der Griechenlandliebhaber Rainer Scheppelmann nun eine dreisprachige Volksausgabe der Flora Graeca (deutsch, englisch und griechisch) vor. Der Begriff Volksausgabe ist bewusst gewählt. So wurden im späten 19. Jh. und frühen 20. Jh. Bücher genannt, die die Ergebnisse der Wissenschaft zusammenfassten und in einfacher Sprache und zu einem erschwinglichen Preis anboten.

Die neu aufgelegte Flora Graeca enthält 250 der ursprünglich 966 Zeichnungen. Die Auswahl erfolgte unter dem Gesichtspunkt, welche der Pflanzen heute noch in Griechenland verbreitet sind. Im Vorspann wird die aufregende Geschichte der Entstehung des Werkes zusammengefasst.

So kehrt nun die Flora Graeca nach Griechenland zurück, ohne dass ihre Restitution gefordert wurde. Durch die Dreisprachigkeit ist dieses Buch eine gesamteuropäische Angelegenheit, und nebenbei ist es ein Beitrag zur deutsch-griechischen Freundschaft.



Rainer Scheppelmann: Flora Graeca (Edition Kentavros), Hardcover, 244 S., 270 Abb., 24,80€.

Erhältlich unter ISBN 978-3-9818287-0-2 im Buchhandel oder unter www.edition-kentavros.eu

Rezept für das Osterbrot (Tsuréki)

Zutaten



- 1 Tasse geschmolzene Butter
- 1 Tasse Zucker
- 1 1/2 Tassen warme Milch
- 1/3 Tasse lauwarmes Wasser
- 10 Tassen Mehl
- 5 Eier
- 25 gr. Hefe
- Ein bisschen Salz
- Mahlepi (Gewürz)
- Kardamom (Gewürz)
- Orangenabrieb und Orangensaft

Zubereitung

- Zunächst werden Butter, Zucker, Milch, Eier, ein bisschen Salz, Mahlepi, Kardamom, Orangenabrieb und Orangensaft miteinander vermischt. - Danach wird die Hefe in Wasser aufgelöst und hinzugegeben. Schritt für Schritt wird das Mehl ergänzt bis ein fester Teig entsteht.
- Anschließend wird dieser auf einer mit Mehl beschichteten Oberfläche mehrmals geknetet, in eine mit Butter bestrichene Schüssel gelegt und für circa zwei Stunden an einem warmen Ort (Heizofen) platziert.
- Wenn der Teig bereits aufgegangen ist (Volumen), wird er aus der Schüssel genommen, noch einmal geknetet, anschließend in vier Stücke geteilt und zu Bällen geformt.
- Diese Bälle müssen wieder 15 Minuten an einer warmen Stelle ruhen bis sie zu Zöpfchen geflochten werden können. Die Anzahl der Zöpfe kann natürlich je nach Teigmenge unterschiedlich ausfallen.
- Die Osterzöpfe werden in Backformen gelegt und mit einer Decke umhüllt, da sie zum letzten Mal vor dem warmen Ofen ruhen und aufgehen müssen.
- Wenn sie das gewünschte Volumen erreicht haben, werden sie mit Eigelb beschmiert und schließlich bei 180 Grad für 35-40 Minuten goldbraun gebacken.