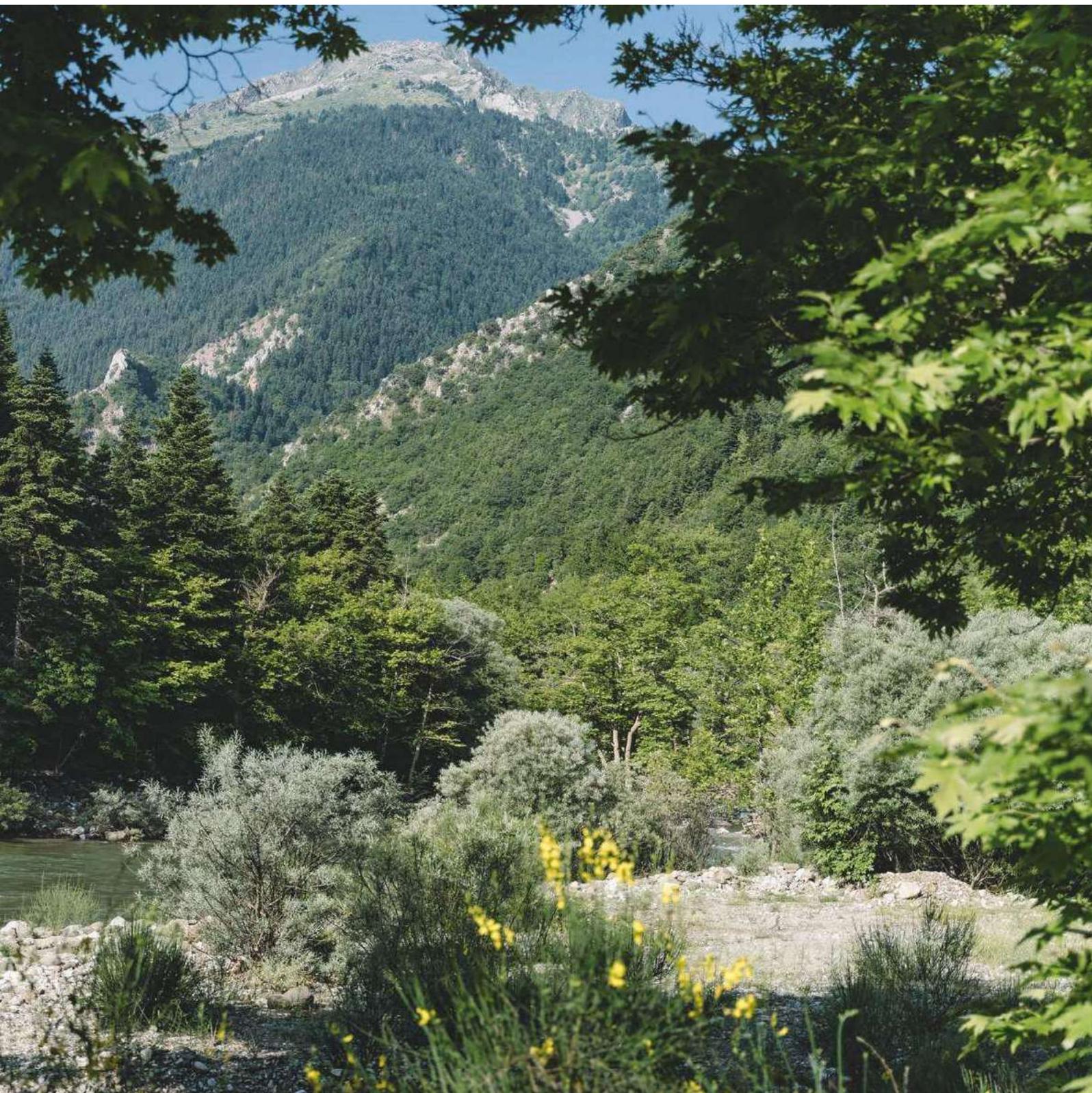




Schäfer Nikos Kellas studierte ursprünglich  
Wirtschaftswissenschaften in ganz Europa,  
wollte aber immer in seine Heimat zurückkehren,  
um in den Bergen zu leben



# Der *Letzte* seiner



# Art

*Nikos Kellas* hat seinen Kindheitstraum  
verwirklicht und lebt ein Leben in der Tradition  
seines Volkes – der Vlachen



Kellas züchtet die einheimische und seltene  
Schafrasse Kalarritiko, die für ihr hochwertiges  
Fleisch bekannt ist. Typisch ist  
ihre weiße Farbe mit rötlichen Sprenkeln



# W

Vier Autostunden von Athen entfernt erstreckt sich das Aspropotamos-Tal mit seinen majestätischen Felsen, auf denen die weltberühmten Meteora-Klöster thronen – ein Anblick, der Touristinnen und Touristen aus aller Welt anzieht. Doch abseits des Rummels herrscht Stille. Nur das leise Rauschen eines wilden Flusses durchbricht die Ruhe. Als einer der letzten Schäfer Nordgriechenlands hütet Nikos Kellas hier in den Bergen von Aspropotamos seine Herde auf traditionelle und nachhaltige Art und Weise. Er will mir seine Welt zeigen. Eine Welt, die langsam verloren geht.

Kellas, mit grau meliertem Vollbart und strahlend blauen Augen, begrüßt mich mit einem Kuchen in der Hand, den seine Mutter gebacken hat. „Das ist ein traditioneller Gagosa-Kuchen“, sagt er. Und erklärt, dass er aus Maismehl, Käse und Butter zubereitet wird. Proviant für unseren kleinen Roadtrip. Gemeinsam setzen wir uns in sein Auto, und während wir

durch atemberaubendes Panorama fahren, zeigt er immer wieder auf markante Punkte in der Landschaft. Auf einer Brücke halten wir an. „Das hier ist der Acheloos, der zweitlängste Fluss Griechenlands“, sagt Kellas. Uplötzlich ein ohrenbetäubender Knall. „Das sind Schüsse zur Bärenabwehr“, erklärt er. Er selbst schützt seine Schafe mit Hunden, sogar Elektrozäune hätten nicht mehr gegen die zunehmende Zahl von Bären und Wölfen geholfen. Dieses Tal, so erzählt er weiter, trägt den Namen „Ort der Bären“ auf Vlachisch, der Sprache seiner Heimat. Die Vlachen sind ein altes Nomadenvolk, von denen viele im Norden Griechenlands beheimatet sind.

Die Schafhaltung hat jahrhundertealte Tradition in seinem Volk, heute gibt es nur noch etwa zehn traditionelle Schäfer in Nordgriechenland. Kellas ist einer der letzten und möchte gleichzeitig das kulturelle Erbe der Vlachen bewahren. „Wir transportieren unsere Schafe mit Lastwagen in die Berge, eine Art modernisierte Transhumanz.“ Die Transhumanz, die immer seltener werdende Praxis, die Schafe von Weide zu Weide zu treiben, gehört inzwischen zum immateriellen UNESCO-Weltkulturerbe. Außer in Nordgriechenland wird sie nur noch in Österreich und in der Schweiz praktiziert. „Die Menschen zogen vom Flachland in die Berge, weil sie dem Gras folgten“, erzählt Kellas. „Eigentlich folgten sie dem Frühling. Zuerst genossen sie ihn im Flachland, dann in den umliegenden Dörfern und schließlich oben in den Bergen im Wald. Es gab also drei Frühlinge hintereinander“, berichtet er weiter. „Gleichzeitig war es wichtig, das Gras nachwachsen zu lassen, um die Weideflächen für die Schafe zu erhalten.“ Kellas geht es darum, in Harmonie mit der Natur und mit höchstem Respekt vor dem Tier zu arbeiten. Und so auch das hochwertigste Fleisch zu produzieren. Er beliefert einige der renommiertesten Restaurants Athens, die sein Engagement zu schätzen wissen.

## Schäfer – sein Kindheitstraum

Immer wieder stehen Kühe mitten auf der Straße, ab und zu müssen wir auch einer Schildkröte ausweichen. Der 38-jährige Kellas stammt ursprünglich aus Trikala, der Stadt am Fuß des Aspropotamos-Gebirges. Zum Studium der Wirtschaftswissenschaften zog es ihn hinaus in die weite Welt, er lebte in der Schweiz, in Finnland und in Russland. Als Kind verbrachte er den Sommer immer bei seinen Großeltern in den Bergen. „Die Schafhaltung hat bei uns keine Familientradition, aber ich habe mich schon als Kind dafür interessiert ... Ich wollte immer in den Bergen leben!“

Er erinnert sich, wie er schon als Kind mit den Hirten die Nächte draußen in den Bergen verbrachte, hoch oben auf den

Gipfeln. „Heute gibt es nur noch einen Hirten, der im Sommer nachts mit seiner Herde auf dem Gipfel übernachtet. Damals haben das noch viele gemacht: Wir haben im Freien geschlafen, ohne Zaun um uns herum“, erzählt Kellas. Umso aufmerksamer musste man auf Geräusche und Gefahren achten. Eine große Bedeutung hat für die Vlachen seit jeher das Feuer: „Das Feuer ist wie ein guter Freund. Menschen versammeln sich drum herum. Wenn man nachts draußen schläft, macht man ein Feuer, um sich zu wärmen, um wilde Tiere fernzuhalten – aber es kann auch die Schafe anlocken. Das Feuer braucht deine Aufmerksamkeit. Du kannst kein Feuer machen und es nicht beobachten.“ Seit seiner Kindheit kennt Kellas es nicht anders. Und nirgendwo habe er sich mehr als Vlache gefühlt als im Ausland. „In Finnland habe ich manchmal, wenn mir diese Nächte am Feuer gefehlt haben, das Licht im Ofen angemacht, mich im Dunkeln davor gesetzt, Musik gehört und Wein getrunken.“

Für Kellas war immer klar, dass er in seine Heimat zurückkehren wollte. „Als ich beschloss, Schäfer zu werden, besuchte ich alle Schäfer, die ich kannte.“ Er erzählt von harten





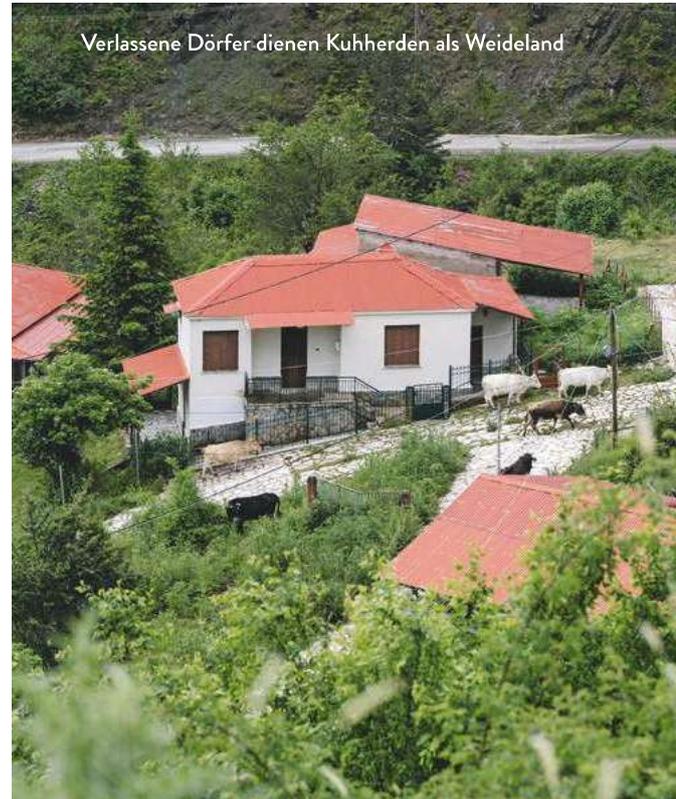
Das Gebirge von Aspropotamos ist das größte Waldgebiet Griechenlands. In diesem Frühjahr hat es so viel geregnet wie noch nie. Auch hier sind die Auswirkungen des Klimawandels schon zu spüren



„Auf der Weide rennen sie los und fressen viele verschiedene Pflanzen. Heidelbeeren, Himbeeren ... Ihr Speiseplan ist sehr vielfältig“



Sein Fleisch landet in ausgewählten Restaurants in Athen, die Wert auf höchste Qualität legen



Verlassene Dörfer dienen Kuhherden als Weideland

## KALARRITIKO-SCHAFE

Sie sind mit fast 300 Jahren die älteste Schafrasse Griechenlands und nach dem Dorf Kalarrites in Aspropotamos benannt. Die kleine, kurzbeinige Rasse ist perfekt an die Bedingungen in den Bergen angepasst. Ihr Fleisch gilt als besonders hochwertig. Das Kalarritiko-Schaf ist vom Aussterben bedroht, da es immer weniger Schäfer gibt, die diese Rasse noch halten

Tagen bei Wind und Wetter, jeden Morgen um fünf Uhr aufstehen, um einem Freund zu helfen. Während er die Schafe schor und die Wolle schnitt, sagte dessen Vater zu ihm: „Es ist nicht leicht, Schäfer zu sein. Niemand kann es dir bringen. Du musst zusehen und es tun.“

Plötzlich beginnt es zu regnen. In einem Café mit Blick ins Tal warten wir, bis es aufhört. Die Wiesen sind saftig grün, immer wieder ziehen Wolken über die Berge. Es riecht herrlich frisch. „So viel Regen wie in diesem Frühjahr hat es hier noch nie gegeben“, sagt Kellas. „Für mich ist das perfekt, ich habe Gras für meine Schafe. Aber die Älteren können sich nicht an so viel Regen wie in dieser Saison erinnern.“ Für Kellas bedeutet das, dass er seine Schafe noch nicht auf die Berge treiben kann. Sie würden mit ihren Hufen die Weiden kaputt machen. Also wartet er jeden Tag, bis es so weit ist. Die Klimakrise ist auch hier schon zu spüren.

Kellas hält die seltenen einheimischen Kalarritiko-Schafe. Mit fast 300 Jahren ist Kalarritiko die älteste Schafrasse Griechenlands. Was sie so besonders macht? „Wir haben dieses Schaf nicht wegen der Milch, des Fleisches oder der Wolle gezüchtet. Wir haben ein Schaf, wie es in der Natur vorkommt. Es ist an dieses Gelände in Griechenland angepasst. Diese Rasse hat kurze Beine, um in den Bergen selbst in die steilen Gebiete zu kommen.“

## Lammfleisch sollte Saisonware sein

Wir fahren weiter, immer am Fluss entlang. „Aspropotamos bedeutet auf Griechisch ‚Weißer Fluss‘“, erklärt Kellas. „Die Bergregion von Aspropotamos ist das größte Waldgebiet Griechenlands.“ Doch immer weniger Hirten würden ihre Schafe auf die Weiden treiben. „Industrielle Landwirtschaft ist nichts, was die Menschen akzeptieren sollten“, sagt Kellas. „Wir sollten unser Landwirtschaftssystem auf ökologische Landwirtschaft umstellen, nicht auf diese schlimme Art der Landwirtschaft, die die Tiere von den Weiden fernhält.“ Und er erzählt, wie weit sich die Menschen von der Natur inzwischen entfernt haben. „Alles in der Natur ist durch einen intelligenten Prozess entstanden. Die Menschen denken, man könne das ändern, um alles das ganze Jahr über verfügbar zu haben. Aber das ist nicht natürlich. Man isst kein Lammfleisch im Herbst oder im Winter. Das geht nur mit Masthäusern.“ Er dagegen lässt seine Schafe im Januar gebären, damit es zu Ostern Lammfleisch gibt. Und nach Ostern bis August. Aber er nimmt keine Milch und lässt auch die Lämmer immer bei der Mutter.

„Es ist wichtig, dass sich die Schafe natürlich verhalten. Viele finden es in Ordnung, das Gras zu mähen und es dann

## WER SIND DIE VLACHEN?

Die Vlachen sind ein christliches Nomadenvolk. Die deutsche Wissenschaft nennt sie Aromunen. Es wird geschätzt, dass etwa eine halbe Million Vlachen verteilt in ganz Südosteuropa leben. Sie haben eine eigene Kultur und Sprache, die inzwischen im Radio und im Fernsehen gepflegt wird. Trotz der positiven Entwicklung lebt das Volk so zerstreut und assimiliert, dass die Kultur vom Aussterben bedroht ist





zu den Schafen in die Ställe zu bringen, um sie zu füttern. Aber das ist nicht dasselbe! Die Schafe bewegen sich nicht, sie bleiben drinnen, damit sie kein Gewicht verlieren und die Produktion stabil ist. Außerdem können sie sich das Gras nicht aussuchen. Schafe wissen selbst am besten, welches das beste Gras für sie ist und welche Kombination ihnen am besten bekommt.“ Kellas ist jetzt ganz in seinem Element. „Schafe haben ein gutes Gedächtnis und können sich immer daran erinnern, wann und wo sie gefressen haben. Auf der Weide rennen sie los und fressen viele verschiedene Pflanzen. Heidelbeeren, Himbeeren ... Ihr Speiseplan ist sehr vielfältig.“ Sogar Pilze schmecken seinen Schafen: „Ich habe es mit eigenen Augen gesehen!“, sagt Kellas begeistert. „Wenn man diese naturbelassene Landwirtschaft betreibt, hat das Fleisch den Geruch und den Geschmack der Natur. Unsere Schafe fressen draußen, und die Menschen profitieren davon, weil sie aufnehmen, was unsere Schafe gefressen haben – was könnte natürlicher, was könnte besser sein?“

Wir halten an einem Aussichtspunkt, steigen aus, und Kellas zeigt immer wieder auf die Blumen, die seine Schafe fressen. „Das sind Blumen, die nur hier wachsen. Insgesamt haben wir hier 3000 verschiedene Arten – das ist der große →



Neben Schaffleisch und Tannenhonig ist Aspropotamos vor allem für seine wilden Forellen bekannt. Nur sie haben diese orangefarbenen Punkte

# Mithu Sanyal

liest das

# Philosophie Magazin

Foto: Felix Brüggemann



„Ich will die Welt nicht nur mit  
meinen Augen sehen. Sondern auch  
mit den Augen der anderen.“



Jetzt unser Exklusiv-Angebot  
entdecken auf [philomag.de/werde-abo](https://philomag.de/werde-abo)  
Rabattcode: 24WERDE20

Leserservice:  
+49(0)40/38 66 66 309  
[philomag@pressup.de](mailto:philomag@pressup.de)

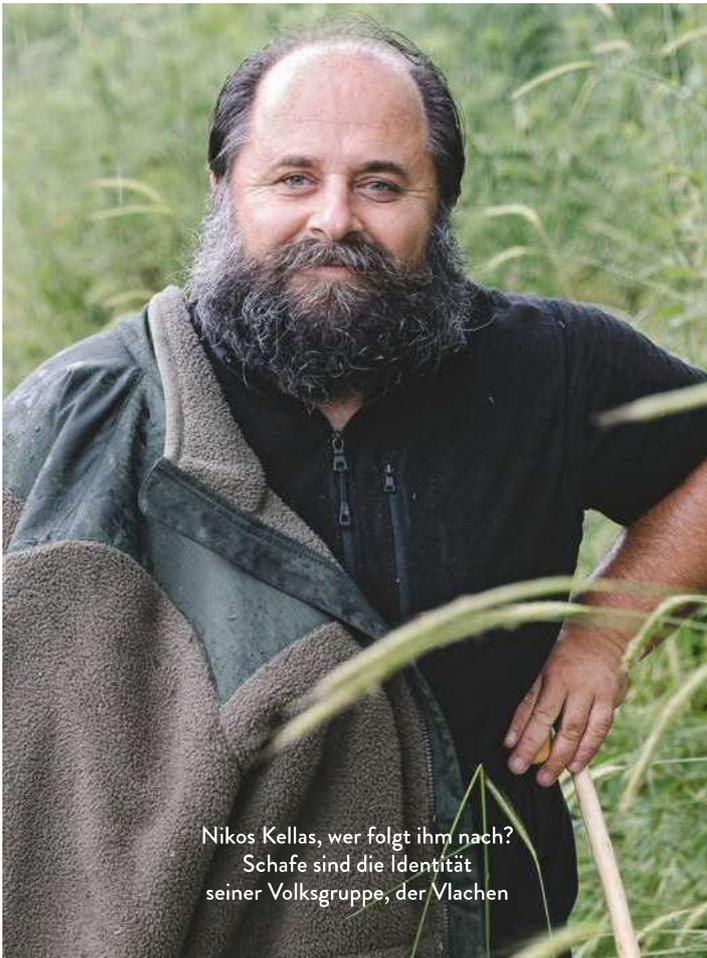
Unterschied beim Grasen!“ Weiter geht es durch menschenleere Dörfer. Kühe laufen frei durch die Straßen. Wie in den meisten Dörfern in der Region wohnen hier nur vereinzelt Menschen das ganze Jahr über, die meisten kommen während der Sommerferien, wenn es im Rest Griechenlands zu heiß wird, und flüchten in die Bergdörfer. Auf einer Waldlichtung machen wir Rast, am Flussufer treffen wir auf einen Fliegenfischer. Neben Schaffleisch und Tannenhonig ist Aspropotamos vor allem für seine Wildforellen bekannt. Die Vlachen essen sogar ausschließlich wilde Forellen, erzählt Kellas. Der Fliegenfischer greift in seine Tasche und zeigt uns ein Exemplar: „Nur die wilden Forellen haben diese markanten orangefarbenen Punkte“, übersetzt Kellas die Worte des Mannes.

Er will mir noch das Dorf seiner Mutter zeigen. Nur ein Laubbläser ist in der Ferne zu hören. Wir gehen zum Abendessen in die Taverne eines Freundes. Am Nebentisch erzählen sich ein paar Einheimische aufgeregt von einer Bärensichtung. Kellas bestellt so gut wie die ganze Karte, zeigt auf die gekochten Wildkräuter und meint: „Diese Kräuter gibt es nur hier! Und nur dort, wo es schon immer Schafhaltung gab.“

Am nächsten Morgen treffen wir uns noch einmal zum Kaffee. Hat er das Gefühl, er habe eine gewisse Verantwortung?

„Ich glaube nicht, dass ein Einzelner diese Identität verändern oder bewahren kann. Es braucht viele Menschen, um eine Tradition aufrechterhalten zu können“, sagt Kellas. „Ich möchte einfach ehrlich sein – erstens zu mir selbst, zu den Menschen, mit denen ich spreche, und zu der Gesellschaft, in der wir leben. Denn man kann die Menschen um sich herum beeinflussen: Komm schon, iss besser.“ Das Leben in den Bergen sei kein Traum. Es gibt Vorteile, aber auch viele Herausforderungen. „Wir brauchen strukturelle Veränderungen, vor allem vonseiten der griechischen Regierung. Wenn der Staat sich nicht darum kümmert, wird es uns in den Bergen bald nicht mehr geben“, so Kellas. Selbst die Kinder in den Dörfern würden Schafe zum ersten Mal in Zeichentrickfilmen sehen. „Ich habe von den Besten gelernt. Die Frage ist, wem kann ich das weitergeben? Denn es gibt nur noch wenige junge Leute, die sich für dieses Leben interessieren. Ich hoffe, dass ich falschliege, aber wenn sich nicht etwas dramatisch ändert, wird es hier bald keine Transhumanz mehr geben. Damit ginge auch die wahre Identität der Vlachen verloren, denn dazu gehören die Schafe. Denn nur wenn wir bewohnte Dörfer haben, wenn dort Familien leben, die Schafe halten, nur dann lebt auch unsere Sprache weiter. In der vlachischen Sprache ging es immer um die Berge, die Schafe, das Essen, das Gras, die Blumen, die Tiere des Waldes ...“

Zum Abschied nehmen wir von der Wirtin noch selbst gemachte Marmelade und einen Kornelkirschenschnaps mit, der traditionell nur von den Frauen des Hauses hergestellt wird. „Wir sind keine Märchengestalten, wir sind echt. Wir leben hier und versuchen, all unsere Ideale zu bewahren und weiterzugeben. Es geht um unser Leben, nicht um Folklore. Die Kräuter, die wir gestern Abend gegessen haben, das ist unsere Tradition. Das Schaffleisch ist unsere Tradition. Es ist etwas, das im Heute eine Bedeutung hat. Wir haben kein eigenes Wort für Fleisch, es heißt immer das Schaf.“



Nikos Kellas, wer folgt ihm nach?  
Schafe sind die Identität  
seiner Volksgruppe, der Vlachen



## Werde Follower:in!

Nikos Kellas setzt sich nicht nur für eine nachhaltige Schafhaltung ein, sondern teilt seine Eindrücke aus dem Schäferalltag auch auf Instagram. Inzwischen folgen ihm mehr als 11 000 Follower:innen: [instagram.com/nikoskellas](https://www.instagram.com/nikoskellas)