



Bei

ganz vielen griechischen Restaurants tritt oft ein Phänomen auf, das sich so beschreiben lässt: Kennt man eine Speisekarte, kennt man alle. Es gibt immer die gleichen vermeintlich typisch griechischen Gerichte: Grillspieß, Souflaki oder Gyros, mit Pommes frites, Zaziki und trockenem Tomatenreis; die Portionen überwältigend und der Geschmack, nun ja, das Übliche eben, keine große Überraschung. Vegetarier suchen oft vergeblich Hauptgerichte in der oft endlos scheinenden Karte, haben höchstens mit einem Vorspeisenteller Glück.

Und das Gefühl, bei dem Besuch nun wirklich ein Stück authentische Landesküche kennen gelernt zu haben – das kannte ich bis vor kurzem noch bei keinem griechischen Restaurant. Umso begeisterter war ich also neulich, als ich mit meiner Singlelehrerin Barbara bei ihrem Lieblingsgriechen einkehrte, von dem sie mir mehr als einmal vorgeschwärmt hatte.

Wir wurden herzlich begrüßt und während meiner zwei Besuche dort, die diesem Eintrag voraus gehen, habe ich gemerkt, dass das nicht nur daran lag, dass Barbara dort ein und aus geht und auf griechisch ein Schwätzchen hält, sondern der Besitzer ist wirklich das, was ich einen Gastronomen aus Leidenschaft nenne. Jeder Gast wird freundlich begrüßt und verabschiedet, in ruhigeren Momenten lässt sich der Chef auch mal an den Tischen blicken, pflegt die Kontakte zu seinen (Stamm-) Kunden oder trinkt auch mal einen Ouzo mit ihnen. Die verkehren dort zahlreich, man fühlt sich willkommen und wohl und wird als neuer Besucher schnell zu einem treuen Stammgast werden.

Was auch an den Räumlichkeiten liegen mag. Die sind recht schlicht aber, mit einer Prise Rustikalität durch dunkle Holzbalken, trotzdem gemütlich und vor allem sind sie nicht überdekoriert mit Amphoren, Götterfiguren und Ähnlichem, wie man es häufig erlebt.

Schaut man in die Karte, bleibt der positive Eindruck erhalten. Sie ist nicht überwältigend groß, dennoch ist von allem etwas dabei und auch eine Sparte „Vegetarisches“ gibt es, was für mich immer ein wichtiger Aspekt ist und sehr für die Küche spricht. Eine weitere erfreuliche Kategorie: „griechische Gerichte“. Es gibt also nicht nur das, was wir hier unter

griechischer Küche verstehen, kennen und ja auch gerne essen, sondern landestypische Sachen, die es normalerweise nicht in deutsche Restaurants schaffen, wie beispielsweise überbackene Gerichte mit *kritharaki*, den reisförmigen Nudeln, oder Desserts wie *Halva* oder *Galaktoboureko*.



Wir

haben also gleich einiges davon ausprobiert. Der vegetarische Genießerteller bot eine große Auswahl kleiner warmer und kalter Köstlichkeiten, der Gemüsespieß war vielfältig bunt und lecker, mit Schafskäse überbacken und mit gar nicht trockenem Tomatenreis. Alles zudem liebevoll angerichtet und schon optisch ein Genuss. Ebenfalls sehr gut war der Grillspieß und hinterließ nicht wie sonst oft eine drittel Portion als Rest, sondern noch eine klitzekleine Lücke für ein Dessert. (Übergroße Fleischportionen sprechen für mich auch eher gegen eine gute qualitätvolle Küche.)

Zum Abschluss gab es dann noch einen griechischen Mokka, zwischen den Jahren mit wunderbaren dazu *Kourabiedes* (typisch griechisches Weihnachtsgebäck, vergleichbar mit deutschen Kipferln), dazu *Galaktoboureko* (Vanille- Gries- Creme in Filoteig, gebacken) und *Halva*, eine Süßspeise aus Sesam. Beides recht mächtig, aber lecker und vor allem galakto— ist sehr zu empfehlen, wenn man es noch nicht kennt!

Den Ouzo aufs Haus haben wir nach dem Essen dringend gebraucht, aber dieses Mal nicht, weil es zu viel und zu schwer, sondern weil es so lecker und...griechisch war!

Wer also einmal gut griechisch essen gehen möchte, in angenehmer Atmosphäre und im Sommer mit Sitz auf der Terrasse und mit Blick auf den Neckar, der schau im Olympia vorbei. Göttlicher Genuss garantiert.

Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email