

# 40 Jahre Parthenon: So kocht man sich in den Olymp

## Gelage mit Lebensfreude, Top-Küche und tollem Wein

Wer 40 Jahre so engagiert arbeitet, eine sehr gute Küche und ausgesuchte Weine bietet, hätte eigentlich auch einen Michelin-Stern verdient oder zumindest olympische Ringe. Stelios Kokkinoplitis ist Heißblutgastronom, Qualitätsfanatiker und der bestmögliche Botschafter seines Landes. Er begann als Koch in seiner Heimatregion Chalkidiki, bevor er 1974 sein Lokal an der Frankfurter Kennedyallee eröffnete. Jetzt feierte Stelios drei Tage lang seinen großen gastronomischen Geburtstag.

Das Lokal Parthenon ist weder Taverne noch Tempel. Es ist ein Ort an dem sich einfach gut feiern lässt. Meist mehr als nur feiern, denn das Lokal animiert zu dionysischen Gelagen. Dies liegt nicht zuletzt an Stelios Kokkinoplitis, der in seinem Olymp mit temperamentvoller Lebensfreude herrscht. Er thront aber nicht nur dort, sondern wohnt regelrecht in seinem Lokal, und gleich darüber. Der quirlige Lockenkopf braust unentwegt zwischen Küche und Restaurant umher, um hier in die Töpfe zu kucken und dort Gäste zu begrüßen. Einst führte Stelios neben dem Parthenon noch das Kamin-Lokal Athenaeum nebenan, das Nizza am Main und die Dorade, inzwischen aber widmet er sich ausschließlich seinem Stammsitz.



Stelios,  
spiegelverkehrt

Schon manche kulinarischen Details sind im Parthenon von schlichter Schönheit. Das Gerstenbrötchen Paximadiaus Kreta wird aus Gerstenvollkornmehl, Olivenöl, Sauerteig, Hefe, Salz und Wasser nach alter Sitte geknetet und im Ofen steinhart getrocknet. Auf diese Weise ist es ein Jahr haltbar und wird erst durch ein wenig Wasser und Olivenöl zu neuem Leben erweckt. Gemeinsam mit Tomaten, Oliven, Kapern oder Käse schmeckt dieses Urbrot anders- und einzigartig. Es sind solch authentische Regionalrelikte, die einem Lokal Identität geben. Dazu zählen auch viele Vorspeisen, die für gute kulinarische Unterhaltung sorgen: Feinwürziges Fawa-Erbsenpüree, Zucchini-scheiben mit schwarzer Olivenpaste, frittierte Sardinen und wunderbar derbe Gigantes – dicke Bohnen aus Kastoria. Auch der obligatorische Tsatsiki ist hier besser angerührt als so oft und eignet sich in seiner leichten und erfrischenden Art als Puffer zwischen Vorspeisen und Hauptgericht.

In der griechischen Küche spielt weit weniger die Phantasie bei der Zubereitung eine Rolle, sondern viel mehr die Frische und Qualität der Zutaten. Gutes Olivenöl und ein paar Spritzer Zitronensaft statt schwerer Saucen mag mancher als zu einfaches Küchenwerk verstehen, entspricht aber der

griechischen Essphilosophie und dem Hang zur Natürlichkeit. Fisch wird nur gebacken oder gegrillt, im Parthenon bringt er den Duft des Mittelmeeres an die Tische. Gerade beim Fisch spürt man, dass Spitzenware verwendet wird. Der Oktopus ist von saftiger Geschmeidigkeit, auffällig gut gerät auch der Stockfisch mit Kartoffel-Knoblauch-Mousseline.



Geheimer Hinterhofplatz

Ob Fisch, Meeresfrüchte, würziges Hackfleisch oder klassische Kalbsleber, die Küche belässt den Produkten ihren Charakter und weiß deren Geschmack mit gut balancierter Würze hervorzuheben. Wer sie einmal probiert hat, wird sich die in Olivenöl leicht frittierten Kartoffelscheiben zu jedem Gericht wünschen. Sie werden aus jungen Zypern-Kartoffeln zubereitet und mit Salz und Oregano gewürzt. Lammkoteletts, geschmortes Lamm und Hackfleisch-Biftéki muss man im Parthenon ebenfalls gegessen haben. Schmorgerichte gelingen umwerfend gut. Das Rindfleisch ist zart und wird beherrzt gewürzt, wobei meist eine Prise Zimt die Pointe setzt. Die traditionellen Kokkinisto-Eintopf-Gerichte können mit Huhn, Lamm, Schwein, Rind und auch Kaninchen sein. Dazu passen die genannten dünnen Kartoffelscheiben oder Kritharáki, wie Risotto wirkenden „Reis“-Nudeln.

Stelios, der gleich um die Ecke auch ein Geschäft mit Wein und Olivenöl betreibt, ist ein Qualitätssucher. Das merkt man schon beim Ouzo Plomari, einem hochwertigen Erzeugnis von der

Insel Lesbos. Das Olivenöl, beispielsweise Mylopotamos und Nemea, ist ebenso hervorragend. Und dass die griechischen Weine enorm an Qualität gewonnen haben, merkt man im Parthenon ohnehin auf sehr anschauliche Weise. Der Sauvignon Blanc von Alpha überzeugt mit saftiger Frucht und erfrischender Säure, das Weingut wird von Makis Mavridis und dem bekannten Önologen Angelos Iatridis betrieben.



Der schönste Platz, ist immer nahe der Theke

Auch der leichte und duftige Tropfen aus der autochthonen Rebsorte Assyrtiko von der Domaine Evharis aus den Gerania-Bergen bei Athen macht Spaß. Ungewöhnlich, der nach exotischen Früchten duftende Sigalas sowie der rauchige Gaia Thalassitis von der Vulkan-Insel Santorin. Der Dyo Elies vom Weingut Kir-Yianni aus dem Jahr 2005 beschert mit seiner Cuvée aus Syrah, Merlot und der autochthonen griechischen Rebsorte Xynomavro einen kraftvollen, nach roten Beeren, Leder und Tabak duftenden Roten, der wunderbar zu den Grillgerichten des Lokals passt. Einen Kelch sollte man bei einem Besuch im Parthenon nicht an sich vorübergehen lassen: Der tiefschwarze, kraftvolle und wildbeerige Cabernet Sauvignon Trilogia aus der Nähe von Olympia gehört zum Besten, was Griechenland derzeit zu bieten hat. Erzeugt wird er von Christos Kokkalis, der einst in Mönchengladbach Apotheker war und mit seinem Wein eine ganz besondere Medizin herstellt.

Stelios Kokkinoplitis betreibt neben Parthenon und Weinladen noch ein eigenes Weingut, sieben Hektar in Pieria mit Blick zum Olymp. Der Asteri, eine Cuvée aus Sauvignon Blanc, Assyrtiko und Malagousia, ist ein schöner süffiger Tropfen, die ersten Jahrgänge 2011 und 2012 fielen sehr gut aus, der aktuelle hat etwas unter feuchtem Wetter leiden müssen, flitzt aber auch noch gutgelaunt über die Zunge – ein heiterer Open-Air-Wein. Das Parthenon entfaltet seinen ganzen Charme am besten im Sommer auf der großen Terrasse, wo auch immer wieder gegrillt wird. Originellster Platz aber ist der fast unbekannte überdachte winzige Hinterhof, in dem nur ein einziger Tisch steht. Eigentlich dient er als Pausenecke fürs Personal, kann aber auch von Gästen reserviert werden. An keinem Platz im Parthenon fühlt man sich Griechenland näher als dort.

Parthenon, Frankfurt, Kennedyallee 34, Tel. (069) 63 54 19.  
Küche: Täglich 12 – 14 und 18 – 23 Uhr, Sonntag durchgehend.



Stelios live



Stelios wird  
beschenkt



Crew mit  
Geburtstagstorte



Table Dance



Tanzender Tisch



Schleierhaft



Wein ist  
Chefsache



Gut, wenn man  
sich selbst liebt



Feierabend

*Photocredit: Barbara Fienhold*