

Restaurant Parthenon: 50 Jahre griechische Spitzenküche

Ausnahmegastronom Stelios

hat seinen eigenen

kulinarischen Olymp erschaffen

Welcher Gastronom hat es sonst geschafft unglaubliche 50 Jahre lang in seinem Restaurant für Spitzenküche zu sorgen? Asterios „Stelios“ Kokkinoplitis ist diese Leistung mit dem Parthenon in Frankfurt gelungen. Einmalig, nicht nur für Frankfurt. Jetzt konnte der quirlige Grieche aus der Region Chalkidiki sein großes Jubiläum feiern, bei dem das ganze Füllhorn der Küche ausgeschüttet wurde und die wunderbaren Weine aus Santorini in den Gläsern funkelten.



Stelios mit seiner Frau Emilia

Niemand hat ein Erfolgsrezept, aber es gibt gute Gründe, warum Stelios etwas schaffen konnte, was im kulinarischen Gedächtnis bleiben wird. Geholfen bei seiner Arbeit hat, dass er die wichtigsten Arbeitsplätze in der Gastronomie kennt, selbst am Herd stand oder im Service Hand anlegte. Vor allem aber ist er ein Qualitätsenthusiast und freut sich vom frischen Fisch, dem besten Fleisch und den feinsten Olivenölen zu schwärmen.



Lammkoteletts

Im Grunde besteht die Speisekarte im Parthenon nur aus Evergreens und Highlights. Die Milchkalbsfrikadellen, von denen beim Jubelfest 80 Kilo verputzt wurden, wären allein schon eine Anreise wert. Und wenn man dazu noch die hauchdünnen und nur kurz in Olivenöl frittierten und mit Salz und Oregano gewürzten Scheibchen aus jungen Zypern-Kartoffeln genießt, wähnt man sich bereits im kulinarischen Olymp.



Zickl
ein
aus
dem
Ofen,
Lammk
otele
tts,
Lammk
rone
und
gesch
morte
s
Lamm
muss
man
im
Parth
enon
geges
sen
haben

. Schmorgerichte gelingen umwerfend gut. Das Fleisch ist zart und wird beherzt gewürzt, wobei meist eine Prise Zimt die Pointe setzt. Die traditionellen Kokkinisto-Eintopf-Gerichte können mit Huhn, Lamm, Schwein, Rind und auch Kaninchen gleichermaßen begeistern. Auch bei Fisch und Meeresfrüchten spürt man, dass Spitzenware verwendet wird, ganzen Fischen sollte man den Vorzug geben. Der Oktopus ist von saftiger Geschmeidigkeit. Sehr gut gerät außerdem der Stockfisch mit Kartoffel-Knoblauch-Mousseline. Das Parthenon ist weder Taverne noch Tempel. Es ist ein prächtiger Ort für dionysische Gelage. Man darf sich schon jetzt wieder auf die Gartensaison freuen, wenn Zicklein und Lamm auf den Grill kommen.



Stelios mit 19 Jahren

Das Parthenon war eines der ersten griechischen Restaurants in Deutschland, das herausragende Weine aus Griechenland anbot. Längst hat sich das Angebot erweitert und verbessert, zudem betreibt Stelios gleich um die Ecke noch das Weingeschäft Cava Oinos mit ausgesuchten Tropfen und Olivenölen. Die Weine von

der Vulkaninsel Santorini sind eine Klasse für sich, gerade die aus der autochthonen Rebsorte Assyrtiko, wir lieben die von Sigalas und Canava Chrissou-Tselepos.

Im Dickicht des Parthenon-Gartens kann man ein Schild entdecken, auf dem zu lesen ist, dass Asterios Kokkinoplitis ein Jahr nach der Eröffnung des Lokals 1975 diesen Baum pflanzte – einen Ahornbaum, dessen Holz als elastisch, zäh und robust gilt. Dies trifft auch auf den zu, der diesen Baum und das Parthenon großgezogen hat.

Text: Ludwig Fienhold

Fotos: Barbara Fienhold

Parthenon, Frankfurt, Kennedyallee 34, Tel. 069 63 54 19.

www.parthenon-restaurant.de

