

Der Grieche & Gastro News

Neues Lokal in Frankfurt

Essen, Trinken und Tanzen

Panta rhei – alles fließt, vor allem, wenn Griechen die Eröffnung eines Lokals feiern. Ouzo und Wein, gelegentlich wurde auch Wasser gesichtet, als Nikos Gatzias sein Lokal in der Kaiserhofstraße neben der Freßgass in Frankfurt einweihte und schlicht auf den Namen *Der Grieche* taufte. Das Lokal ist groß genug und konnte die 300 Gäste unterbringen, zumal auch noch Stehtische auf der Straße Platz schafften. Eine solche Stimmung wünscht sich Nikos Gatzias sicher jeden Tag, doch wird sich dies mit zahlenden Gästen nicht ganz so einfach machen lassen.

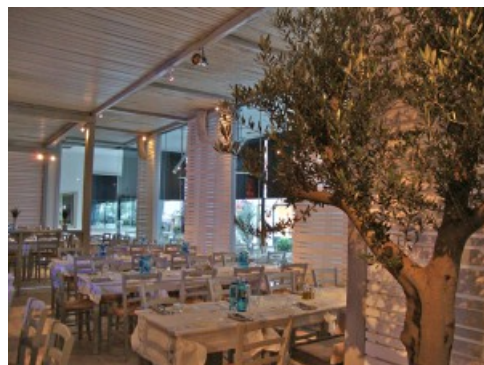
Der Grieche will ein Hotspot in der Innenstadt werden, ein Lokal, in dem man nicht nur Essen, sondern auch feiern kann. Willkommen sind auch jene, die nur auf ein Glas vorbeischaun wollen, Bar, Sitzhockertische und eine Terrasse lockern auf. Die Terrasse wurde mit Olivenbäumen geschmückt, viel mehr kann man aus dem Erdgeschoss des Parkhauses Börse kaum machen. Die blau-graue Taverne im rustikalen Landhausstil hat geschickt den Großraum-Loft-Gedanken aufgenommen und zudem eine Neon-Bar implementiert. So stellt man sich in einer Großstadt einen modernen Griechen vor, jedenfalls gibt es in Frankfurt kein anderes Lokal dieser Spezies mit einer solch originellen Optik. Am Eingang wurde ein kleiner Shop platziert, wo man griechische Produkte kaufen kann. Die Long Island Bar, die hier zuvor vom gleichen Inhaber betrieben wurde, lief nicht mehr gut, weshalb ein neues Konzept her musste.



Die Speisekarte im kleinen Zeitungsformat versammelt die üblichen Verdächtigen: Gyros, Bifteki, Souvlaki, Calamares mit Tzatziki sowie Salate und Vorspeisen. Die Hauptgerichte vom Grill kosten zwischen 11,80 und 16,20 Euro. Bei den Weinen setzt man auf heimatische

Gewächse, es gibt sogar den gefürchteten Retsina (glasweise ab 4,10 € für 0,2, Flaschen ab 24,59 €). Nikos Gatzias hat keinen Küchenchef aus Frankfurt angeheuert, sondern Kostas Yannakis aus Griechenland geholt. Man soll das Essen bei einer Großveranstaltung mit über 300 Gästen nicht bewerten, doch würde der Küche mehr Temperament beim Würzen gut tun. Es soll aber nicht nur gegessen und getrunken werden, zur Lebendigkeit einer richtigen Taverne gehört nach Meinung von Nikos Gatzias auch das Tanzen. Platz ist genug, es kann sogar auf den Tischen sein, wie bei der Eröffnungsfeier.

Wie so oft fiel der weibliche Service weit charmanter und aufmerksamer als der männliche aus. Die Gäste strömten auch zu später Stunde noch ein, wobei man sehen konnte, wie viel Schick es doch eigentlich in Frankfurt gibt (der sich sonst eher versteckt) – zumindest die Damen zeigten Modebewusstsein und Schuhfeeling.



Unsere Griechenland-Favoriten in Frankfurt: Parthenon, Nibelungenschänke, Dorade, Omonia.

Der Grieche, Frankfurt, Kaiserhofstr. 12, Tel. 069 913 961 47 oder 46. Täglich ab 17 Uhr geöffnet.

Bild oben: Gastronom Nikos Gatzias (r.), Küchenchef Kostas Yannakis

Sake, Erdbeeren und Käse

Eine nur auf den ersten Blick merkwürdige Liaison gehen am 30. September Sake, Käse, Erdbeeren und Apfelwein ein. Die Sake-Experten Yoshiko und Joerg Ueno-Mueller und der Keltermeister und Obstfarmer Andreas Schneider wollen mit ihren Spitzenprodukten für einen Abend gemeinsame Sache machen und die Gäste mit ungewöhnlichen Kombinationen überraschen. Nach der Begrüßung mit Apfelwein von Ananas-Renette und Bratwurst vom Holzgrill werden vier Käsegänge und Mara des Bois-Erdbeeren in Verbindung mit Premium-Sake verkostet. Beginn 19 Uhr, 39,50 € pro Person. Tel. 06101 41522. www.obsthof-am-steinberg.de



Juan Amador steht wieder am Herd

Juan Amador kocht ab sofort in seinem Restaurant Amesa in Mannheim. Dort steht der Drei-Sterne-Koch gemeinsam mit der als Co-Chefin titulierten Caroline Baum, die sich einen Stern erarbeitet hat, weshalb jetzt in der 60 Quadratmeter großen Küche zumindest rechnerisch vier Sterne zu Hause sind. Mit seinem ersten Menü (210 €) bleibt Amador beim bisherigen Stil

der avantgardistischen katalanisch-französisch inspirierten
Küche. www.amador.ag