

Wo die jungen



Wilden kochen

**Eine neue Generation junger Köche
mischt die Restaurantszene der
Hafenstadt Patras auf und beweist:
Die griechische Küche kann mehr als
Gyros und Souvlaki.
Ein kulinarischer Streifzug**

Autor: Marc Oliver Rühle
Fotografin: Maya Geller

Griechenland



Die Sonne steht noch tief und der frühe Morgen, der den schreienden Möwen gehört, ist angenehm kühl. Die verschlafenen Straßen der westgriechischen Hafenstadt Patras, dem Wassertor nach Italien, füllen sich langsam mit Leben. Markisen werden aufgekurbelt, an den Kiosken die druckfrischen Tageszeitungen einsortiert, Tische und Stühle vor den Cafés zurechtgerückt und mit Deckchen bestückt. Hier und da hört man Kaffeemaschinen schnaufen. Ab und zu dröhnt ein einfahrendes Fährschiff unten an den Anlegern. Grundsätzlich geht es in der provinziell-gemütlichen Metropole der Peloponnes sachte zu, und so beginnen die meisten Einheimischen ohne Hast den neuen Tag.

Giorgos Bikinis ist derweil schon seit einigen Stunden auf den Beinen und klappert die Märkte und Geschäfte seines Vertrauens ab, um seine tägliche Einkaufsliste abzuhaken. Seine Augenringe versteckt der sympathische Restaurantchef dabei hinter einer Sonnenbrille. „Gestern war Sonntag, das Restaurant rappellvoll“, erzählt er. Munter wird er dennoch schnell, denn immer wieder begrüßen ihn Bekannte und verwickeln ihn in ein Schwätzchen. Bikinis gehört zum Inventar der Stadt, und fragt man Einheimische nach einer Restaurant-

empfehlung, fällt meistens der Name seines Lokals: „Salumeria“. Beim Einkauf legt der junge Chefkoch vor allem Wert auf lokale und regionale Produkte. Fast jede Zutat für seine Kreationen kommt von der Peloponnes oder zumindest aus Griechenland. Die Gerichte auf der Speisekarte der Salumeria stehen in der Tradition der kretischen Küche, sind aber modern interpretiert und arrangiert. Bikinis hat auf der Insel Kreta seinen Beruf ➤



Oben: Für viele ist Patras Liebe auf den zweiten Blick

Links: Marktpreise

759 | MODERN & CONTEMPORARY ART

16th May 2018

Exhibition: 11th – 14th May 2018

Consignments always welcome



Andy Warhol (1928-1987)

„Superman“, 1981.

Silkscreen print. Signed. 96,5 x 96,5 cm

Result: € 200.000

Griechenland

erlernt und seine Berufung vertieft. Ihm ist wichtig, dass Griechenland nicht nur für Gyros und Souvlaki und karierte Tischdecken steht, sondern vor allem eine enorme Fülle an heimischen, frischen Gemüsen bietet. Bikinis ist einer der wilden, jungen Küchenchefs, die Patras seit ein paar Jahren mit viel Kreativität und Aufopferung in eine erschwingliche Feinschmecker-Destination verwandeln. Bikinis war Mitte 20, als er das Salumeria eröffnete – mitten in der Wirtschaftskrise. „Es ist eine große Anerkennung, wenn die Menschen hier, die hart arbeiten und viele Probleme zu bewältigen haben, in meine Salumeria kommen und wissen, dass sie einen guten Abend haben werden“, so Bikinis. Gut kochen gegen die Krise – diese Devise war letztlich erfolgreich und einige andere, ambitionierte junge Gastronomen haben es ihm gleichgetan.

So wie Tasos Kolok, der im „Terra Bistro“ seine Gäste mit ehrlichen, mediterranen Kompositionen glücklich macht. Hier ist die halbe Familie eingespannt: Der Vater beispielsweise presst und liefert das hauseigene Olivenöl ins Restaurant, der Bruder hilft in der Küche.

Kolok ist wie Bikinis Anfang 30 und kann als Autodidakt bereits auf fünf Jahre als Restaurantgründer zurückblicken. Mit Erfolg. Kürzlich erstand er ein baufälliges Gebäude aus dem frühen 20. Jahrhundert und steckt mitten in der Restaurierung, um es dieses Jahr als Dependance zu eröffnen. Mit Dachterrasse, etwas luxuriöser, zentral in Patras – die Nachfrage in der aufstrebenden Viertel-millionen-Einwohner-Region macht es möglich. ➤



„Gut kochen gegen die Krise – diese Devise war letztlich erfolgreich“



Oben: Patras ist bis heute einer der bedeutendsten Häfen Griechenlands

Links: Chefkoch Giorgos Bikinis (links) mit einem seiner Köche ...

Mitte: ... beim Einkauf von Gewürzen

Rechte Seite: Eine „Salumeria“-Kreation





„Jetzt kommen auch mal Gäste aus Athen bei uns vorbei“

Oben: Einer der zwei Tomos – Michalis Tomoposidis

Rechts: Der Leuchtturm von Patras ist eins der Wahrzeichen der Stadt



Kolok führt über die Baustelle, spricht von seinen Plänen und strahlt dabei übers ganze Gesicht. Diese Energie ist exemplarisch für die derzeitigen Entwicklungen in der drittgrößten Stadt Griechenlands. Zunächst ist die nagelneue Autobahnverbindung nach Athen eröffnet worden, womit Patras endlich Anschluss gefunden hat an die Landeshauptstadt. Nun kann man in zwei Stunden in Athen sein und andersherum. Zuvor dauerte die Fahrt über eine baufällige Landstraße vier bis fünf Stunden. „Nun habe ich auch Gäste aus Athen, die zum Abendessen einfach mal herüberkommen“, schwärmt Kolok. „Spürbare Belebung.“ Zudem entdecken immer mehr – vor allem junge – Reisende Patras als Ausgangspunkt für Bade- und Tauchurlaube. Unter anderem wartet 45 Kilometer westlich der Stadt einer der größten und schönsten Strände Griechenlands: der Kalogria-Strand, berühmt für seinen endlosen Sand und das glasklare Wasser.

Zu den jungen Wilden Bikinis und Kolok gesellten sich nicht minder ambitioniert 2015 die „Tomos“ – die Brüder Michalis und Giorgio Tomoposidis. Ihr Restaurant „Tomo's Open Kitchen Bar“ besticht durch die Lage an einem mit Orangenbäumen gesäumten Platz mit Sicht bis hin zum Leuchtturm. Hier kann man lauschig draußen sitzen, ohne viel Verkehr. Wie bei den anderen beiden jungen Lokalen ist die Küche für alle Gäste einsehbar – eine Art vertrauensbildende Maßnahme. Wer so viel Transparenz zulässt macht klar: Wir haben nichts zu verstecken. Und: Das Essen steht bei uns im Mittelpunkt. Die Gebrüder Tomoposidis haben sich die Arbeit klar aufgeteilt: ➤

KRETA



ANEMOS

Luxury Grand Resort

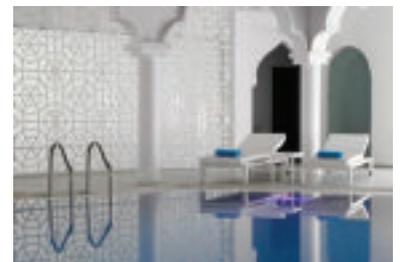


FEEL THE AIR OF LUXURY

Anemos Luxury Grand Resort ist ein brandneues 5 Sterne Luxus Suiten und Spa Hotel in der Nähe vom Fischerdorf Georgiopolis Chania, an einem der längsten und schönsten Sandstränden nordwestlichen Kretas. Der Name Anemos selbst (griechisches Wort für "Wind") steht für eine luxuriöse Oase am Meer.

Der Resort kombiniert die griechische und lokale kretische Architektur mit luxuriösen, modernen Einrichtungen und Annehmlichkeiten. Anemos Luxury Grand Resort bietet Ihnen eine einzigartige Auswahl an Zimmern und Suiten, mit sharing oder privaten Pools, sowie vier außen Pools und ein beheiztes Hallenbad, verschiedene Bars und Restaurants mit kreativen traditionellen Gerichten liebevoll aus erlesenen Zutaten des kretischen Landes zubereitet, bis hin zu vielerlei Aktivitäten und Freizeitmöglichkeiten.

Der ideale Ort für Gäste, die Entspannung in einer luxuriösen und ruhigen Umgebung suchen und Wert auf eine außerordentliche und einmalige Urlaubserfahrung legen.



Georgiopolis Crete Greece
www.anemosresort.com







Linke Seite: Ein Gericht aus der Küche der Tomos-Brüder

Rechts: Barra-Inhaber Giorgio Verroioopoulos

Links: Im Gelatino gibt es Nachtisch auf die Hand

Giorgio kocht, Michalis organisiert das Lokal und führt die Geschäfte. Das haben sie sich bei ihren Eltern abgeschaut, die bereits seit 1974 ein Restaurant führen.

Die Brüder wählen die Zutaten der Gerichte mit Bedacht und kombinieren verschiedene Küchen der Mittelmeerregion. „Unser Restaurant versucht griechische Küche mit einer globalen Note umzusetzen“, so Michalis. „Etwa drei bis vier Tage im Jahr gehen wir auf Reise, um neue Produkte zu entdecken. Sobald wir sicher sind, dass diese Produkte gut sind, ist es auch für uns einfach, gut zu sein.“ Zusätzlich haben sich die Brüder auf regionale Weine spezialisiert und bietet auch Weinproben an. Achzig bis 120 verschiedene Etiketten stehen im Regal.

Fast alle Restaurants werden von der langgezogenen Fußgängerzone Riga Fereou verbunden, an deren westlichem Ende die Andreas-Kirche imponiert. Tagsüber sorgen hier Geschäfte, Eisdielen und Cafés für reges Treiben, am Abend locken zahlreiche Bars. Wer etwas später frühstücken will, geht am besten ins „Bara“ direkt auf der Fereou. Die hippe Bar bietet neben Getränken und frisch zubereitetem Brunch auch kleinere Speisen an. „Die erste Amtshandlung, wenn ich morgens hier die Bar aufmache, ist das Licht zu überprüfen und die richtige Musik auszuwählen, denn die Atmosphäre ist das wichtigste“, sagt Inhaber Giorgio Verroioopoulos. Auch er ist Anfang 30. Im Bara trifft man das junge Patras, offen und neugierig. Das

Streetfood für Genießer

ROBINSON Club Kyllini verwöhnt Gäste mit neuen Foodkonzepten



Alle zwei Wochen können Gäste der ROBINSON Clubs auf eine kulinarische Entdeckungsreise gehen. Auch im ROBINSON Club Kyllini, an der Küste der westlichen Peloponnes, gibt es dann die Möglichkeit, einen Streetfood-Markt zu erkunden. Zu Livemusik können Gäste von Stand zu Stand schlendern und sich überraschen lassen.



Griechenland

ganze Team strahlt eine angenehme Fröhlichkeit aus. Am liebsten würde man den ganzen Tag bleiben.

Auch in Patras darf das Dessert nicht fehlen – am besten ein Eis im „Gelatino“. Hier pflegt Alessandro Fundone die Eiskunst seines Heimatlandes Italien. Die Liebe zu einer Griechin hielt den damaligen Erasmus-Studenten in Patras. Da er ein Einkommen brauchte, um eine Familie zu gründen, eröffnete er eine Eisdielen. Dort stellt er mit original italienischen Eismaschinen von 1927 seine Kreationen her. Um sich bestmöglich zu integrieren, benutzt er nur griechische Zutaten. Nur bei seinem Pistazieneis geht mit ihm die Liebe durch. „Da verwende ich absichtlich 50 Prozent Pistazien aus Griechenland und 50 Prozent aus Italien, denn das erinnert daran, warum ich hier bin und wie ich meine Frau in Patras kennengelernt habe: beim Eisessen.“ 🇮🇹

✈️ Fluginformation

TUI fly fliegt von Düsseldorf, Frankfurt, Hannover, München und Stuttgart nach **Patras**