



Die «griechische Taverne» im Zürcher Seefeld.

Griechen sucht Griechin

Die Prosakomödie von Friedrich Dürrenmatt wurde 1966 mit Heinz Rühmann in der Titelrolle als Archilochos verfilmt. In Zürich gibt es einen Treffpunkt, an dem zwei griechische Gastgeber Schweizer empfangen, um sie mit dem speziellen Reiz der griechischen Küche bekannt zu machen. Wir porträtieren die «Griechische Taverne» im Seefeld-Quartier.

Von Peter Blattner

Die «Griechische Taverne» steht an der Seefeldstrasse 167, wo früher das «Beaujolaïs» seine Gäste empfing, und wird von Jannis Lygkonis und Giorgos Poursanidis, zwei waschechten Griechen, betrieben. Sie sind seit einigen Jahren in der Schweiz und haben ihr Handwerk von der Pike auf gelernt. Wohl wissend, dass die griechische Küche – im Gegensatz zur italienischen oder asiatischen – bei uns eher selten vertreten ist, kommen

mittags typische Schweizer Gerichte auf den Tisch wie Hackbraten oder Geschnetzeltes, aber auch Pangasius und Lammkoteletten. Die Wochenhits sind darauf ausgelegt, den Gästen die griechische Küche näher zu bringen. Gemistà beispielsweise sind überbackene Tomaten und Peperoni, gefüllt mit Reis und frischen Kräutern. Dazu werden Ofenkartoffeln und Tzatziki (geraffelte Gurken mit Jogurt-Crème-fraîche-Mischung) gereicht. Als Vorspeise Halloumi, zypriotischer Käse vom Grill, serviert auf Pitabrot mit Tomate, Zwiebel, Olivenöl und Oregano.

Abends griechisch: «kali orexi» (en Guete)

Fragen Sie einen Schweizer nach griechischen Speisen, so wird er spontan den *griechischen Salat* oder die *Mousaka* nennen. In der «Griechischen Taverne» gibt es aber die verschiedensten Spezialitäten zu geniessen: Als Vorspeise sind die Fischrogen-Mousse *Taramàs*, die mit Reis gefüllten Weinblätter *Dolmadàkia* oder *Spanakopitàkia* zu erwähnen, Füllteigtaschen gefüllt mit Spinat, Fetakäse und frischen Kräutern. Die Freunde von Fischgerichten wählen *Tsipouàra*, eine ganze Dorade vom Grill mit Reis und einer Gemüsegarntur. Besonders reichhaltig ist die Meeresfrüchteplatte *griechischer Art*. Fleisch Tigern wird eine Auswahl an Lamm-, Rind-, Kalb- und Schweinefleisch geboten und die Poularde fehlt nicht. *Souviàki choriatiko* nennt man den Schweinefleischspieß mit Pommes Frites, Tomaten, Zwiebeln und den oben beschriebenen *Tzatziki*. Die Hauspezialität *Klèftiko* besteht aus mariniertem Lammfleisch, das im Ofen in einer Folie zusammen mit Ofenkartoffeln sanft gegart wird. Dies nach einem uralten Rezept. Der Geheimtipp: *Mesè*, über 15 verschiedene kalte und warme Vorspeisen, Hauptgerichte und Dessert – eine kulinarische Reise durch Griechenland ab zwei Personen.

Griechischer Wein

Udo Jürgens Song ist in allen Ohren – aber der griechische Wein? Griechenland ist die Wiege der europäischen Weinkultur und pflegt den Weinanbau seit über 5000 Jahren. Jannis und

Giorgos sind stolz auf ihren Spezialitätenkeller und empfehlen zum Beispiel den *Santorini*, einen trockenen und frischen Weisswein mit bezauberndem Zitrusaroma. Als erlesener Rotwein, 15 Monate im Barrique gereift aus Syrah und Merlot gewonnen, gilt der *Gerovasiliou*, er zählt zu den besten griechischen Weinen. Zum Aperitif wird ein *Makedonika Tsipoura* gereicht, ein Tresterbrand mit Anis, pur mit Eiwürfeln und kaltem Wasser gestreckt. Bei uns wird meistens ein *Ouzo* verlangt, das ist lediglich der Name eines bestimmten Herstellers. Als Digestif – bei Zimmertemperatur – erfreut der *Agioritiko Tsifouro* den Gaumen und die Sinne.

Das Team

Jannis Lygkonis ist Geschäftsführer und Chef de cuisine. Sein Kompagnon Giorgos Poursanidis ist ebenfalls Geschäftsführer und Chef de service. Für alle, die sich für griechische Kultur und Veranstaltungen interessieren, sei die Website www.ellada.ch empfohlen. 300 000 Schweizer und Schweizerinnen, die alljährlich ihre Ferien in Griechenland verbringen, sprechen für sich und die sprichwörtliche griechische Gastfreundschaft. ■

INFOS

«Griechische Taverne»
Seefeldstrasse 167
(Tramhaltestelle Fröhlichstrasse Linie Nr. 2 und 4)
8008 Zürich
Telefon 044 422 33 55
www.griechische-taverne-l-p.ch

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 11-14 und 17.30 bis 24 Uhr,
Samstag 17.30 bis 24 Uhr,
Sonntag Ruhetag, ausser für spezielle Anlässe.



Das Restaurant hat 40 Sitzplätze sowie einen Aussenbereich.



Das Team mit Jannis Lygkonis (links) und Giorgos Poursanidis (rechts)