



lift
STUTTGART

AUSGABE 2010

KOSTET € 7,80



STUTTGART GEHT AUS

DER GROSSE **GASTROFÜHRER**
FÜR STUTTGART & REGION **2010**



UNSERE 1.500 BESTEN RESTAURANTS, CAFÉS, KNEIPEN, BESEN, BARS, LOUNGES & CLUBS ALLE SPANNENDEN NEUERÖFFNUNGEN 300 EINKAUFS-TIPPS FÜR FEINE KOST DIE WICHTIGSTEN CATERER UND VIELES MEHR

STUTTGART

Mittendrin und voll dabei

EL GRECO

☎ 0711/23 44 53 ☒ Leuschnerstr. 17, Mitte ☎ www.elgreco-restaurant.de ☎ Mo-Sa 11-15+17-1, So 17-1 Uhr, Küche: Mo-Sa 11-14:30+17-23:30, So 17-23:30 Uhr ☒ Berliner Platz (Höhe Str.) ☐ Amex, EC-Karte, Visa, Eurocard/Mastercard ☎ 8,70-14,80 ☎ ☎ ☎ ☎

Lammfleisch nach Bauern Art mit Gemüse € 11,80; Dorade vom Grill mit Beilage und Salat € 15,80

Schnell rein in den ältesten Griechen Stuttgarts, denn von außen wirkt er etwas unwirtlich, so direkt an der Haltestelle Berliner Platz gelegen. Dafür ist es innen um ein Vielfaches hübscher: Heller Steinboden, das typische Brauerei-Mobiliar weiß lackiert, einige klassische griechische Büsten, viele Grünpflanzen – ein kleines Urlaubsstielchen stellt sich ein. Das wird größer und größer, weil der Keller die anderen Touristen, äh, Gäste mit Namen und einem Ouzo begrüßt. Das Speise-Angebot darf als klassisch griechisch bezeichnet werden. Alle üblichen Verdächtigen sind angetreten, vom Lamm bis zur Mouzaka. Der kalte Vorspeisenteller (€ 6,50) mit Bohnen, Auberginenpaste, Meeresfrüchtesalat, Tarama und Zaziki kommt mit einer leichten Note Langeweile daher, dafür überzeugt das dazu gereichte Brot – frisch und selbstgebacken. Die Scampis mit Kartoffelscheiben (€ 16,50) machen die Vorspeise sowieso wert, vor allem zusammen mit einer leicht scharfen Soße, die uns die ChefIn persönlich serviert. Angeblich ein Geheimrezept ihrer Mutter. Auch die Lammfilets

(€ 15,60) lassen Griechenland näher rücken, sie sind zart und denert gewürzt, und werden ebenfalls mit knusprigen Kartoffelscheiben serviert. Als wir am Ende ein Lächeln und einen Ouzo vom Keller bekommen, wollen wir schon unsere Strandtaschen schnappen – aber halt, wir sind ja am Berliner Platz!

••••• Essen
••••• Drumherum

Des Hirten Freund

ILYSIA

☎ 0711/23 31 21 ☒ Gänsheidstr. 41, Ost ☎ tgl. 11:30-15+17:30-24 Uhr, Küche: tgl. 11:30-15+17:30-24 Uhr ☒ Bubenbad ☐ EC-Karte ☎ 7-17,90 ☎ ☎ ☎ ☎

Kaninchen mit Schalotten in Rotwein mit Kartoffel und Salat € 13,80; Scampi in Tomatensauce mit Schafkäse und Beilagensalat € 12,30

Ein wenig nervös sind wir schon. Immerhin klingt beim Namen des Restaurants eine laute „Bussi-Bussi-Gesellschaft“-Alarmglocke. Aber Emmanouil Ouzas unkomplizierte Lokalität mit lauschiger Terrasse liegt am Bubenbad und nicht am Vaihinger Wallgraben – wie der gleichnamige Schickeria-Grieche. Und so können wir sofort nach Betreten der Terrasse Entwarnung geben. Ausgesprochen zuvorkommend werden wir begrüßt und genau so den ganzen Abend über bedient.

So portioniert der Küchenchef den kleinen gemischten Vorspeisenteller (€ 7,60), trotz unseres Abwinkens mit einem Lächeln für zwei. Darüber freuen wir uns, denn vor allem die Kefedes (Fleischbällchen) und die

Tintenfischringe sind ein Traum. Mein Begleiter hat vor den vielen „Lamm-aus-dem-Backofen“-Gerichten, der umfangreichen Spezialität des Hauses, kapituliert und wendet sich daher nun entrückt seinem famosen Kaninchen mit Röschkartoffeln (€ 14,90) zu. Doch er merkt schnell, was ihm entgeht, als er von meiner Lammkeule aus dem Backofen mit dicken Bohnen (€ 14,90) probiert. Das Fleisch ist derart zart, dass es bereits mein faszinierter Blick vom Knochen löst. Dass auch der rote wie der weiße Hauswein (0,2l € 3,80) geradlinig und jeden Cent wert ist, passt ins Bild. Wir kommen wieder, um auch ja kein Lammgericht zu verpassen.

••••• Essen
••••• Drumherum

Speisen mit dem König

TAVERNE
DIOGENES

☎ 0711/236 45 00 ☒ Olgastr. 45, Mitte ☎ Mo-Fr 15-1, Sa+So 13-1 Uhr, Küche: Mo-Fr 15-1, Sa+So 13-1 Uhr ☒ Olgastr. ☎ 9-13,- ☎ ☎ ☎

Rinderleber € 8,50; Bauernsteller mit gegrilltem Schweinefleisch, Zwiebeln, Paprika und Schafkäse € 11,-

Menelaos in der Taverne Diogenes macht eine gute Figur. Er wird fürs Rumstehen bezahlt und linst dabei auf die Teller der Gäste. Nicht selten ist darauf Bifteki (€ 9,-), Fleischküchle aus Rinderhack mit ordentlich Knoblauch und Oregano drin, in Portionen für den Bärenhunger drapiert. Manchmal belauscht er auch die Gespräche der Gäste. Sie sagen

Sachen wie: „Hier, nimm mal eine Gabel von meinen Bifteki. Pikant, aber nicht scharf. Mehr so mit einer dezenten Pfeffernote.“ Oder: „Die Sifteki (€ 9,-) musst du mal probieren. Die Leber ist außen bissfest und innen ganz weich.“

Menelaos würde über die Dialoge den Kopf schütteln, wenn er könnte. Aber er ist zur Bewegungslosigkeit verdammt. Geschaffen aus Keramik, fristet er sein Dasein seit vielen Jahren mit all dem anderen Nippes in der Taverne Diogenes.

Doch das stört ihn nicht. Getauso wenig, wie dass er all die Appetit machenden Gerüche, die durch die Ritze wabern, nicht riechen kann. Menelaos wird auch nie erfahren, wie kross die Pommes sind. Armer König. Doch zu allem Übel bleibt Helena unerreichbar. Er ist zum Rumstehen verdammt. In der griechischen Taverne mitten in Stuttgart.

••••• Essen
••••• Drumherum

Irrfahrt mit Happy End

TAVERNE
ODYSSIA

☎ 0711/24 57 88 ☒ Brunnenstr. 23, Mitte ☎ Mo-Sa 16-1 Uhr, Küche: Mo-Sa 16:30-23:30 Uhr ☒ Charlottenplatz ☎ 4-12,- ☎ ☎ ☎

Verschiedene frische Gemüse mit Lammfleisch € 9,50; Gyros mit Zaziki und Salat € 8,50

Auf der Soche nach einem Restaurant mit idealem Preis-Leistungs-Verhältnis kommt man sich vor wie Odysseus auf der hohen See. Glaubt man sich am Ziel, überrascht einen plötzlich das absolut Unerwartete und wieder schippert man frustriert von dannen. Dann jedoch, eines Abends, ist plötzlich Land in Sicht – mit dem Namen Taverne Odysia. Noch etwas zaghaft bestellt die Seefahrermeute gebackenen Schafkäse (€ 4,50), gebratene Zucchini mit Zaziki (€ 5,-), Calamates mit Salat (€ 8,50) und Paidakie (gegrillte Lammkoteletts) mit Reis und Salat (€ 9,-). Und mit jedem Bissen wird es zur Gewissheit: Das Land des guten Geschmacks und der tollen Preise – endlich sind wir angekommen. Die Taverne befindet sich seit über 20 Jahren in den Händen der Familie Papadopoulos. Als Institution im Boh-

MEIN GASTROTIPP



ANNA KATHARINA HAHN

Stuttgarter Bestseller-Autorin

„Das Lokal, das ich wirklich mit Leidenschaft zu meiner Stammkneipe erklären würde, wenn ich mehr Zeit dafür hätte, wäre das **Fou Fou**: Eine mit Liebe und Sinn für das Besondere eingerichtete Bar im Mini-Rotlichtviertel. Ein Ort, den Stuttgart wirklich gebraucht hat. • Zum Essen gehe ich sehr gerne ins **Reiskorn** neben dem Tagblattturm; das Asia-Food dort ist immer frisch, fantasievoll und lecker, das Personal ausgesprochen freundlich. Außerdem kann man entweder vorne Leute beobachten (beruflich wichtig...) oder im Innenhof Urlaubsatmosphäre tanken. • Außerhalb Stuttgarts schätze ich das **Argo** auf der Neckarinsel, neben dem hutzeligen Esslinger Zoo, dort kann man Fisch und andere Köstlichkeiten auf Griechisch genießen, es gibt einen Kinderspielfeld und einen schönen Blick auf den Neckar. Was will man mehr?“