

Spezialitäten aus der Heimat

GASTROBESUCH Im „Kavos“ kocht Kostas Papadopoulos frisch nach Omas Rezepten

Von Angelika Eder

WIESBADEN „Traditionell griechisch, köstlich, griechisch“ geht es laut Vorkennte im „Kavos“ zu dem kleinen Restaurant in der Grabenstraße. Besonders das Ambiente ist allerdings völlig anders, als man es vom herkömmlichen griechischen Kulturraum kennt. Richtig, das Ambiente ist anders.

Dippeucken



Barthel, Lampen und Stühle vor einer dunklen, raffiniert geschnittenen Wand, viele Kissen und ein Weinregal, in dem die Flaschen zu schweben scheinen. Wenn es auf dem Teller ebenso geschmackvoll zugeht wie bei der Einrichtung, ist das vielversprechend. Verantwortung für die Gestaltung der Räume zeichnet Svetlana Papadopoulos, beim Essen hat ihr Mann Kostas das Sagen.

Frische Kräuter

„Wir kochen immer frisch und leicht variiert nach den Rezepten meiner Großmutter – mit selbst gezogenen Kräutern beziehungsweise dem Oregano, das mein Vater aus Griechenland schickt“, erzählt der Hausherr. Von seiner inzwischen verstorbenen Oma, bei der er als Kind sehr viel Zeit verbrachte, während die Eltern bei Kalle und Albert arbeiteten.

DATEN UND FAKTEN

► **Kavos**, Grabenstraße 11, 65183 Wiesbaden, Telefon 0611-1574745, www.kavos-wiesbaden.de

► **Öffnungszeiten**: Montag bis Samstag: 11.30 bis 14.30 und 17.30 bis 24 Uhr; Sonntag, Ruhetag.

► **Preise**: Vorspeisen: 5,80 bis 11,50 Euro, Hauptspeisen: 11,60 bis 23,80 Euro.

► **Zahlung mit Karte** – angenommen „American Express“ – möglich.

► **Nicht barrierefrei**.

GRUSS AUS DER KÜCHE

► In unserer Serie „Dippeucken“ stellen wir Restaurant und die Menschen und Geschichten dahinter vor. Als „Grüß aus der Küche“ schreiben die Gesprächspartner für unsere Leser ein Rezept auf. Vom „Kavos“ kommt geschmorte Lamina.

► **Geschmorte Lamina** (für 4 Personen):

► **Zutaten**: Laminafilet, 100 g Rosmarin, 100 g Thymian, 1 Kaffeesaße Ölweiz, 2 rote Zwiebeln, 3 Karotten, 1 große Zucchini, 1 große Aubergine, 1/2 l fruchtiger Rotwein, Salz und Pfeffer.

► **Zubereitung**: Laminafilet über Nacht mit Rosmarin und Thymian einlegen. Am nächsten Tag das Gemüse würfeln und das Fleisch im

Topf mit dem Olivenöl schauf anbraten. Das Gemüse dazugeben und auf kleiner Flamme schmoren. Mit dem Rotwein ablöschen und etwa 4 bis 5 Stunden bei mittlerer Temperatur in dem Ofen schmoren.

► Im „Kavos“ serviert man die Hefe selbst gebackenes Seiterlepüree und Krautalat.

schwärmt er bis heute. Und natürlich auch von ihren Gerichten.

Dazu zählen die gegrillten Auberginen und „Saganaki“, das kleine Pfännchen mit dreierlei Käse, tranchierten Tomaten und pikantem Chilitagout. Als besondere Spezialitäten des Hauses empfiehlt der Chef alle Vorspeisen – „Mezedes“ – die kühlen ebenso wie die warmen. Zum Essen serviert er eine Tomatenmarmelade (1) mit Käsebällchen. Diese „top nordgriechische Spezialität, die man in meinem Heimatdorf immer zubereitet“, ist tatsächlich ein Geschmackserlebnis. Auch die weiße Fischpaste Tarama aus Kaviar vom Seebecht preist Papadopoulos als eine der kulinarischen Kostbarkeiten im „Kavos“. Mit derlei Originalprodukten möchte

er in Wiesbaden ebenso überzeugen wie mit besonderer Gastfreundschaft. Jeder Gast werde speziell beraten, um sicherzustellen, dass sein persönlicher Geschmack getroffen werde. Da allerdings täglich frisch gekocht werde, könne das eine oder andere Gericht am Abend ausgegangen sein, aber dafür hätten all jene Verständnis, deren Qualität und Frische am Herzen lägen.

Wink des Schicksals gefolgt

„Und einem solchen Anspruch bin ich verpflichtet. Ich bin dankbar für alles, was ich habe, und ich weiß, dass ich meinem Gast gegenüber dankbar für seinen Besuch sein muss, denn ohne ihn gibt's kein Restaurant „Kavos!“

Dass er Mitte November in Wiesbaden eröffnete, habe das Schicksal so gefügt. Eigentlich plante das Ehepaar Papadopoulos, das früher die „Taverne Tichero“ an der Klaviershaller Straße führte, nach seinem Umzug in die Schweiz dort ein Restaurant. „Unser Weinhandel lief und so beauftragten wir einen Makler, geeignete Räumlichkeiten in Bern oder Zürich zu suchen.“ Doch der habe dann angerufen und berichtet, es gäbe was Schönes, aber nicht in der Schweiz, sondern in Wiesbaden. Das verstand das Ehepaar als Wink des Schicksals und zog wieder in unsere Stadt, in der Kostas Papadopoulos übrigens zwei Ausbildungen absolvierte. Bei „Käfer“ wurde er zum Restaurant- und in der IHK extern zum Hotelfachmann ausgebildet.



Im geschmackvoll eingerichteten „Kavos“ serviert der Inhaber Kostas Papadopoulos gegrillte griechische Fleischspieße. Foto: wita/Paul Müller