

Zwischen Oktopus und Olivenerde

Kostas Papadopoulos serviert in seinem Restaurant „Kavos“ in der Grabenstraße gehobene griechische Küche

Von Julia Anderton

WIESBADEN. Seine ersten sieben Lebensjahre verbrachte Kostas Papadopoulos in Biebrich. Pünktlich zum Schulstart jedoch zog seine Familie – Mutter und Vater waren als Gastarbeiter gekommen – zurück nach Griechenland. Doch so ganz verschwand Wiesbaden nie aus Papadopoulos' Herzen, und so kehrte er nach seinem Militärdienst 1992 zurück, um mit Verwandten, die weiterhin hier lebten, Weihnachten und Silvester zu feiern. „Da habe ich gemerkt, das Land, die Kultur, all das passt so gut zu mei-

Dippegucken



nem Wesen“, erinnert er sich. Also buchte er einen Deutschkurs in der Volkshochschule und besorgte sich einen Auslandsjob in einer Gaststätte. „Ich habe sehr schnell gemerkt, dass ich für die Gastronomie geboren bin.“

Er ließ sich zum Restaurant- und Hotelfachmann ausbilden, war unter anderem im damaligen „Käfer's“ im Kurhaus tätig, danach Bar-Chef im „Aukamm-Hotel“ und „Grand Plaza“. 2005 stand im Juli mit seiner Hochzeit ein privates Großereignis an – und nur einen Monat spä-



Vor sechs Jahren hat Kostas Papadopoulos mit „Kavos“ das erste griechische Restaurant in der Stadtmitte eröffnet.

Foto: Lukas Görlach

ter dann das berufliche mit seinem ersten eigenen Lokal, einer Taverne im Rheingauviertel. Diese Zeit hat Papadopoulos in guter Erinnerung. Doch nach zehn Jahren spürte er den Wunsch nach einer Veränderung. „Ich habe gemerkt, dass die Taverne zu klein geworden war, ich wollte noch mehr erreichen.“

In der Innenstadt sollte sein Restaurant sein, das stand von Anfang an fest – und die Räumlichkeiten in der Grabenstraße erfüllten exakt diesen Wunsch: „Ich war der Erste, der sich mit einem griechischen Restaurant

in die Wiesbadener Stadtmitte getraut hat. Das hat hier gefehlt“, berichtet der 53-Jährige. Im November 2017 feierte „Kavos“ Eröffnung im Schiffchen. „Wir wurden vom ersten Tag an gut angenommen – und es geht immer noch weiter nach oben“, freut sich Papadopoulos. Die Stammgastdichte ist hoch, doch ebenso stark bewirkt die positive Mundpropaganda, dass regelmäßig frische Gesichter zu sehen sind: Oft äußern neue Gäste ohne Blick in die Karte sogar sofort, welches Gericht sie bestellen möchten, weil es ihnen von Freunden

oder Kollegen wärmstens empfohlen wurde – manchmal sogar direkt mit Foto.

Auf zwei Etagen und einer zum Wintergarten gestalteten Terrasse können rund 120 Personen speisen. Die Karte ist von Papadopoulos' Großmutter inspiriert. Ihre Gerichte aus der traditionellen Küche werden im „Kavos“ im modernen Design serviert. Am liebsten verzehrt der Chef selbst übrigens gefüllte Paprika („Das könnte ich jeden zweiten Tag essen!“), diese ist allerdings nicht im Restaurant-Angebot zu finden. Dafür gegrillter Oktopus, ebenfalls

ein Leibgericht des dreifachen Vaters, das bei seinen Gästen gleichfalls hoch im Kurs steht. Serviert wird es („mit Beilagen muss man sensibel sein!“) wahlweise mit Kartoffelchips, mit Grillgemüse oder im „Santorini“-Stil mit karamellisierten roten Zwiebeln, Kichererbsenscreme und Olivenerde für 14,80 Euro. Fisch und Meeresfrüchte bilden einen Schwerpunkt, doch auch Grillgerichte wie etwa Lammfilets an einer hausgemachten Thymian-Soße für 21,80 Euro oder in Rotwein-Orangen-Soße geschmorte Kalbsbäckchen mit griechischen Nudeln und Feta zu 19,80 Euro kommen auf den Teller.

Auf Vegetarier wartet ebenfalls eine Auswahl, schon durch die enorme Vorspeisen-Vielfalt. Doch nicht alle Gäste kommen zum Essen, weiß Papadopoulos. Denn auch die große Weinkarte kann sich sehen lassen, zumal ein Teil quasi aus Eigenproduktion stammt, da seine Familie einige Weingüter besitzt.

DATEN & FAKTEN

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

► **Öffnungszeiten:** Montag bis Donnerstag von 16.30 bis 24 Uhr geöffnet; Freitag und Samstag von 12 bis 24 Uhr. Sonntag ist Ruhetag.