



Griechisches Restaurant erfindet sich immer wieder neu

Das Restaurant MINOAS in Bothfeld ist ein Familienbetrieb, der seit über 35 Jahren besteht und damit einen hohen Traditionswert hat. Trotzdem geht das Restaurant mit der Zeit und entwickelt sich immer weiter.

Restaurantlandschaft

In Deutschland gab es im Jahr 2011 insgesamt 227.175 verschiedenste Gastgewerbe, wie Hotels, Bars und Restaurants. Von diesen sind es genau 76.718 Restaurants, die Ihren Gästen Speisen und Getränke anbieten. Seit einigen Jahren sinkt die Anzahl der Restaurants aber immer mehr, so waren es 2007 noch 86.359 Restaurants in Deutschland. Trotzdem sind im Gaststättengewerbe noch über 1.048.000 Angestellte, wie Köche, Barmänner und Kellner beschäftigt. Die aller ersten griechischen Restaurants in Deutschland gab es bereits vor Beginn des ersten Weltkriegs, aber ihren größten Zuwachs erfuhr die Gastronomie Ende der 1970er Jahre. In dieser Zeit entwickelten sich zwei unterschiedliche Arten von Restaurants, dieses sind die opulent ausgestatteten Restaurants mit antiken Motiven und Namen wie Sirtaki oder Hellas, die eigentlich nur auf das große Publikum ausgelegt sind die schlichten und "typisch griechischen" Tavernen

Das griechische Essen

Griechenland ein sehr kustenreiches Land, weshalb man in der griechischen Küche viele Gerichte findet, die mit Fisch und Meeresfrüchten zubereitet werden. Nach der Tradition, wird in Griechenland besonders Schaf- und Ziegenfleisch verwendet, da die Aufzucht von Vieh, wie Rindern, aufgrund des starken Anteils von Gebirgen fast nicht möglich ist, aber auch in Deutschland haben griechische Restaurants diese Tradition mit nach Deutschland genommen und arbeiten bei vielen Gerichten mit Meereslebewesen, Schaf- und Ziegenfleisch. Neben den Sorten von Fleisch und Fisch verwenden Griechen auch zahlreiches frisches Gemüse und bedienen sich unterschiedlichster aromatischer Kräuter zur Würzung ihrer Gerichte. Die Speisen aus der Küche Griechenlands sind vor allem in Deutschland beliebt, dazu gehören Tsatsiki, Bikteki, Gyros, Souflaki und der Wein aus den verschiedenen Regionen Griechenlands.

MINOAS - Der Grieche

1981 wurde MINOAS von Sokrates Kerastas eröffnet und war damit einer der Vorreiter für die Region Hannover und konnte so sehr früh ein griechisches Restaurant aufmachen. Das Restaurant zeichnet sich besonders durch seine ausgezeichnete Küche aus, die zu ihren Spezialitäten würziges Souflaki und zartes Gyros zählt, aber ihre Gäste auch mit einzigartigen Lamm- und Fischgerichten begeistern kann. Neben der hohen Kompetenz in der Küche kann das MINOAS auch durch sein eindrucksvolles Interieur bestechen, welches an eine Palastlandschaft auf der Insel Kreta erinnert. Im Sommer besteht auch die Möglichkeit für die Gäste die Gartenterrasse zu benutzen und so bei gutem Wetter die mediterranen Speisen zu genießen. Das traditionsreiche Restaurant in Hannover Bothfeld ist schon weit über die Grenzen Hannovers bekannt und lädt zum Verweilen und Schlemmen ein.

Interview mit Nico Kerastas

WUP: Woher bekommen Sie Ihre Produkte?

Nico Kerastas: Alle typischen griechischen Speisen bekommen wir ohne Frage auch aus Griechenland. Unter anderem holen wir uns auch originale Würzmischungen aus Griechenland, um die typischen Geschmackserlebnisse zu erhalten, die sich unsere Gäste wünschen. Unsere Getränke beziehen wir natürlich hauptsächlich aus Deutschland, außer den griechischen Weinen selbstverständlich. Aber auch das Gemüse besorgen wir uns von Anbietern aus der Nähe, da wir nur so die absolute Frische der Ware für unsere Gäste garantieren können.

WUP: Haben Sie auch Angebote für Kinder und wo kann man sich über Sie und Ihr gesamtes Angebot informieren?

Nico Kerastas: Für Kinder haben wir vor kurzer Zeit einen neuen Spielplatz hinter unserem Restaurant bauen lassen und außerdem stellen wir den Kindern in unserem Restaurant zum Beispiel auch Blöcke und Malstifte zur Verfügung. Zusätzlich haben wir auch eine Kinderkarte, auf der wir Kinderyros anbieten und auch andere Speisen, wie, Chicken Nuggets, Suflaki Spieße, Spaghetti und manchmal auch andere Angebote. Das ist aber zum Beispiel davon abhängig, welche Saison wir gerade haben. Die beste Art sich über uns und unsere Angebote und Rabatte zu informieren, ist unsere neu gestaltete Homepage. Wir haben jetzt sogar einen eigenen Blog auf dieser Seite eingefügt, in den wir regelmäßig aktuelle News und Angebote zu uns hochladen. Auf der Homepage kann man auch gut rumstöbern und einiges wissenswertes entdecken.

WUP: Wie machen Sie Werbung für Ihr Restaurant?

Nico Kerastas: Die meiste Werbung schalten wir über unsere Homepage. Hier kann man sich über alle unser Speisen informieren und bekommt einen Überblick über alle Angebote. Zusätzlich bieten wir auch Rabattaktionen an, an denen unsere Gäste freiwillig teilnehmen können. Zusätzlich werben wir auch über Printmedien, wie Zeitungen und geben Flyer zu Aktionen und Rabatten heraus. Meiner Meinung nach ist aber vor allem in dem Restaurantgewerbe die Mundpropaganda die beste Werbung, denn auf Empfehlungen von Freunden und Bekannten vertraut man am meisten.

WUP: Kreieren Sie häufig neue Speisen?

Nico Kerastas: Das kommt zum Teil darauf an, wie stark unsere Küche an einem Tag besetzt ist und wie viel Zeit wir dann haben. Grundsätzlich bieten wir aber immer tagesaktuelle Sachen an und sollte dies einmal nicht der Fall sein, haben wir eine wöchentliche Mittagskarte im Angebot. Da arbeiten wir dann ganz oft mit verschiedensten Zutaten, wie zum Beispiel Kalbsleber, Lammfilet mit Thymian oder mit Steinpilzen. Außerdem haben wir in jeder Saison etwas typisches auf der Speisekarte, wie beispielsweise in der Spargelsaison.

WUP: Welche Qualitäten sollte ein gutes griechisches Restaurant vorweisen können?

Nico Kerastas: Immer gastfreundlich, zügig in bestellaufnahme, hochwertiges essen, frisches gute produkte, gute und elckere weine, hauptaugenmerk auf der griechischen küche also auch auf grischischen speisen und produkten

WUP: Wie sehen Sie die Zukunft Ihres Restaurants?

Nico Kerastas: Unser großer Anspruch ist es weiterhin ganz vorne dabei zu sein und weiterhin eines der besten griechischen Restaurants in der Umgebung von Hannover zu sein und uns von den Mitbewerbern durch unsere sehr leckeren sowie hochwertigen Speisen abzuheben. Vor allem qualitativ wollen wir unseren Standard auf jeden Fall halten und versuchen, unsere Speisen noch mehr zu verbessern. Ganz besonders wollen wir uns von den griechischen Restaurants differenzieren, die nicht von Griechen geführt werden, da wir als griechisches Traditionsrestaurant die Küche unseres Landes durch viel Arbeit extrem gut beherrschen. Zusätzlich haben wir den Umbau des Interieurs geplant, was unserem Restaurant eine neue aber genau so gemütliche und familiäre Atmosphäre verleihen wird.

Kontakt

Minoas der Grieche
Im Heidkampe 25
30659 Hannover
0511/648524
kontakt@minoas-der-grieche.de
www.minoas-der-grieche.de

Pressekontakt

Minoas - der Grieche

Herr Nico Kerastas
Im Heidkampe 25
30659 Hannover

minoas-der-grieche.de
kontakt@minoas-der-grieche.de

Firmenkontakt

Minoas - der Grieche

Herr Nico Kerastas
Im Heidkampe 25
30659 Hannover

minoas-der-grieche.de
kontakt@minoas-der-grieche.de

1981 wurde MINOAS von Sokrates Kerastas eröffnet und war damit einer der ersten, die in der Region Hannover ein griechisches Restaurant aufgemacht hat. Das Restaurant zeichnet sich vor allem durch seine ausgezeichnete Küche aus, die zu ihren Spezialitäten zartes Gyros und würziges Souflaki zählt, aber ihre Gäste auch mit einzigartigen Lamm- und Fischgerichten begeistern kann. Neben der hohen Kompetenz im Kochen kann das MINOAS auch durch ein eindrucksvolles Interieur bestechen, welches an eine Palastlandschaft auf Kreta erinnert. Im Sommer besteht auch die Möglichkeit für die Gäste die Gartenterrasse zu benutzen und so bei gutem Wetter die mediterranen Speisen zu genießen. Das traditionsreiche Restaurant in Hannover Bothfeld ist schon über die Grenzen Hannovers bekannt und lädt zum Verweilen und Schlemmen ein.

Anlage: Bild

