

Pfiffige Restaurantideen eines Griechen

Fast jeder Deutsche isst gerne beim Griechen. Die Mischung aus mediterranem Flair und leckerem Essen spricht viele an. Der Grieche MINOAS aus Hannover steht seit über 30 Jahren für Qualität und Wohlfühlambiente.

Griechisches Essen

Griechenland ist ein Land mit vielen Küsten und aus diesem Grund findet man in der griechischen Küche viele Gerichte, die mit Fisch oder anderen Meeresfrüchten zubereitet werden. Nach der Tradition wird in Griechenland vor allem Schaf- und Ziegenfleisch verwendet, da die Zucht von Vieh, wie Rindern, wegen des hohen Gebirgsanteils beinahe unmöglich ist, aber auch in Deutschland haben griechische Restaurants diese Tradition in ihren Speisen übernommen und stellen viele Gerichte aus Schaf- und Ziegenfleisch oder Meereslebewesen her. Neben Fleisch verwenden die Griechen auch viel frisches Gemüse und bedienen sich an unterschiedlichen Kräutern, die zur Würzung ihrer Speisen verwendet werden. Köstlichkeiten aus der griechischen Küche, die vor allem in Deutschland beliebt sind, sind Bifteki, Tsatsiki, Gyros, Souflaki und der berühmte Wein aus verschiedenen Regionen Griechenlands.

Griechische Restaurants in der deutschen Restaurantlandschaft

In Deutschland gab es 2011 über 227.175 verschiedene Gastgewerbe, wie Bars, Hotels und Restaurants. Von diesen Gastgewerben sind genau 76.718 Restaurants, die ihren Gästen Speisen und Getränke anbieten. Seit vielen Jahren wird die Anzahl der Restaurants in Deutschland aber immer geringer, so waren es im Jahr 2007 noch 86.359 Restaurants in Deutschland. Trotzdem sind im Gaststättengewerbe noch 1.048.000 Beschäftigte angestellt. Die ersten griechischen Restaurants in Deutschland gibt es schon seit einigen Jahren vor dem ersten Weltkrieg, aber ihren größten Aufschwung erlebte die griechische Gastronomie Ende der 1970er Jahre. In der damaligen Zeit entwickelten sich zwei unterschiedliche Arten von griechischen Restaurants, dieses sind die schlichten und "typisch griechischen" Tavernen und die opulent eingerichteten Restaurants mit antiken Bildern und Restaurantnamen wie Rhodos, die eigentlich nur auf das breite Publikum ausgelegt sind.

MINOAS - Der Grieche

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 Moll- 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 und hochwertige Restaurant in Hannover Bothfeld ist schon über die Grenzen der Stadt Hannover bekannt und lädt zum Schlemmen und Verweilen ein.

Interview mit Nico Kerastas

WUP: Wie lange arbeiten Sie schon in ihrem Beruf und was macht Ihnen daran besonders Spaß?

Nico Kerastas: Ich selbst arbeite seit 1985 offiziell in dem Restaurantgewerbe und unser Restaurant gibt es seit 1982. Vorher habe ich natürlich schon bei meinem Vater mitgeholfen. Zum Beispiel in der Küche oder hinter der Theke. Das Beste an meinem Beruf ist eindeutig der Kontakt mit den Menschen. Wir haben auch immer wieder verschiedene und neue Gäste aus den unterschiedlichsten Regionen von Hannover oder auch Gäste, die von weiter her kommen. Dadurch hat man bei der Arbeit natürlich immer eine Abwechslung, da man neue Leute kennen lernen kann und so wird es nie langweilig.

WUP: Ist das Ihr erstes Restaurant und was ist das Besondere an ihrem Restaurant MINOAS?

Nico Kerastas: Nein, das ist nicht unser erstes Restaurant in Hannover. Wir hatten vorher bereits drei weitere Restaurants in Hannover eröffnet. Diese liegen in der Südstadt, in Bückeburg und direkt in der Innenstadt. Das Besondere an MINOAS ist eindeutig die familiäre Atmosphäre im Restaurant und die hohe Qualität unserer Speisen. Vor allem unsere Gerichte mit Lamm und Fisch werden von unseren Gästen immer wieder gelobt und auch sehr häufig bestellt. Das Tolle an unserem Restaurant ist, dass wir uns durch unseren hohen Qualitätsstandard und unsere Tradition immer noch gegen die starke Konkurrenz in unserem Bereich behaupten können und auch weiterhin werden.

WUP: Was ist das Besondere an Griechischem Essen?

Nico Kerastas: Das Besondere ist, dass die griechische Küche eine Grillküche ist, in der sehr viel mit verschiedenen Fleischsorten gearbeitet wird und mit diversen Fischarten. Außerdem sind wir Griechen für unsere starken und aromatischen Gewürze bekannt. Zusätzlich ist die griechische Küche eigentlich eine einfache Bauernküche, die sehr deftig und vor allem schmackhaft ist. Dadurch lässt sich auch der große Erfolg dieser Küche in Deutschland erklären, weil sie für jeden sehr zugänglich ist.

WUP: Was wollen Sie mit dem Interieur Ihres Restaurants aussagen?

Nico Kerastas: Unsere gesamte Einrichtung ist dem Tempel Knosos aus Kreta nachempfunden. Wir haben hier Teile des kretaischen Stils eingebracht und minoische Säulen in unser Interieur eingebracht. In unserem Restaurant kann man die Geschichte des Königs Minos und des Tempels Knosos nachempfinden. So sind auch alle Bilder und Farben aus dem Tempel übernommen worden. Wir haben aber Anfang des Jahres einen Umbau der gesamten Einrichtung geplant.

WUP: Kann man bei Ihnen auch größere Feiern veranstalten?

Nico Kerastas: Ja sogar sehr gerne. Wir nehmen das ganze Jahr über Anfragen für große Feiern, wie Familienfeiern oder Firmenfeiern an. Auch dieses Jahr haben wir wieder einen sehr guten Vorlauf für Weihnachten, so kann man bei uns schon seit dem 20.11. Weihnachtsfeiern feiern und das bis kurz vor den Weihnachtstagen.

WUP: Welche Spezialität aus ihrer Karte können Sie empfehlen?

Nico Kerastas: Am meisten kann ich Ihnen einen unserer leckeren Weine empfehlen, die natürlich alles aus Griechenland kommen. Wir bieten verschiedene Rotweine und Weißweine an, die pro Flasche in einer Preiskategorie von 22 bis 35 Euro liegen, wobei es ein Glas Wein dann schon ab 4 Euro gibt. Wenn ich Ihnen ein ganzes Menü empfehlen sollte, würde ich das Lammfilet als eines unserer Spezialitäten anbieten und dazu passend ein Glas Merlot. Als Nachspeise schlage ich Ihnen dann ein klassisches griechisches Dessert mit Joghurt und Nüssen vor.

Kontakt

Minoas der Grieche
Im Heidkamp 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

