

Über 35 Jahre Griechen in Hannover

Das griechische Restaurant MINOAS in Hannover Bothfeld ist eines der besten und traditionsreichsten Restaurants in der Umgebung von Hannover und ist auch über die Grenzen der Stadt bekannt.

Restaurantlandschaft und griechische Restaurants in Deutschland

In Deutschland gab es 2011 insgesamt 227.175 verschiedene Gastgewerbe, wie Hotels, Bars und Restaurants. Von diesen sind genau 76.718 Restaurants, die Ihren Gästen Speisen und Getränke anbieten. Seit vielen Jahren verringert sich die Zahl der Restaurants aber immer weiter, so waren es 2007 noch 86.359 Restaurants in Deutschland. Trotzdem sind im Gaststättengewerbe noch 1.048.000 Beschäftigte, wie Köche, Restaurantfachmänner und Restaurantfachfrauen angestellt. Die ersten griechischen Restaurants in Deutschland entstanden bereits vor dem ersten Weltkrieg, aber ihren größten Aufschwung erfuhr die griechische Gastronomie Ende der 1970er Jahre. In dieser Zeit entwickelten sich zwei Arten von Restaurants, dieses sind die schlichten und "typisch griechischen" Tavernen und die üppig ausgestatteten Restaurants mit antiken Motiven und Namen wie Rhodos oder Hellas, die hauptsächlich auf das breite Publikum ausgelegt sind.

Die griechische Küche

Da Griechenland ein kustenreiches Land ist, findet man in der griechischen Küche viele Gerichte, die mit Meeresfrüchten und Fisch zubereitet sind. Traditionell wird in Griechenland vor allem Schaf- und Ziegenfleisch verwendet, da die Zucht von Vieh, wie Rindern, aufgrund des hohen Gebirgsanteils fast unmöglich ist, aber auch in Deutschland haben griechische Restaurants diese Tradition übernommen und stellen viele Gerichte aus Meereslebewesen, Schaf- und Ziegenfleisch her. Neben Fleisch verwenden Griechen auch viel frisches Gemüse und bedienen sich verschiedenster Kräuter zur Würzung ihrer Speisen. Köstlichkeiten aus der griechischen Küche die vor allem in Deutschland beliebt sind, sind Tsatsiki, Bifteki, Gyros, Souflaki und der Wein aus verschiedenen Regionen Griechenlands.

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 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.

Interview mit Nico Kerastas

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

Nico Kerastas: Ich selbst arbeite seit 1985 offiziell in dem Restaurantgewerbe. 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 Bückeberg 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: Welche Spezialität aus ihrer Karte können Sie empfehlen?

Nico Kerastas: Am meisten kann ich Ihnen einen unserer leckeren Weine empfehlen, die natürlich alle 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.

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 jetzt einen neuen Spielplatz hinter unserem Restaurant bauen lassen und zusätzlich stellen wir den Kindern in unserem Restaurant zum Beispiel auch Malstifte und Blöcke zur Verfügung. Zusätzlich haben wir auch eine Kinderkarte, auf der wir Kindergyros anbieten und auch andere Speisen, wie Souflaki Spieße, Chicken Nuggets, Spaghetti und manchmal auch andere Angebote. Das ist aber zum Beispiel davon abhängig, welche Saison wir gerade haben. Die beste Möglichkeit sich über uns und unsere Angebote zu informieren, ist unsere neu gestaltete Webseite: Wir haben jetzt sogar einen eigenen Blog auf der Seite, in den wir ständige aktuelle Angebote und News zu uns hochladen. Auf der Homepage allgemein kann man gut rumstöbern und einiges interessantes entdecken.

WUP: Wie sehen Sie die Zukunft Ihres Restaurants?

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

Kontakt

Minoas der Grieche
Im Heidkampe 25
30659 Hannover

Tel.: 0511/648524
Mail: kontakt@minoas-der-griechen.de
Web: www.minoas-der-griechen.de

Pressekontakt

Minoas - der Griechen

Herr Nico Kerastas
Im Heidkamp 25
30659 Hannover

minoas-der-griechen.de
kontakt@minoas-der-griechen.de

Firmenkontakt

Minoas - der Griechen

Herr Nico Kerastas
Im Heidkamp 25
30659 Hannover

minoas-der-griechen.de
kontakt@minoas-der-griechen.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

