



## restaurant meteora

Griechenland – alles dreht sich momentan um die Finanzkrise, um den Euro, um Vetternwirtschaft und Steuerbetrug. Fast vergessen ist das andere Griechenland voll mediterraner Lebenslust, Fröhlichkeit und einer exzellenten Küche. Wer sich daran erinnern möchte, sollte vielleicht mal wieder seinen nächsten Urlaub in Griechenland planen und zur Einstimmung auf jeden Fall das griechische Restaurant Meteora in Hannover besuchen. Bereits seit 1973 sorgt man hier für griechische Gaumenfreuden.

Als wir um kurz nach 18.00 Uhr den modernen Gastraum betreten, empfängt uns zur Begrüßung eine bereits mehrere Meter lange Schlange. Es wäre wohl doch eine gute Idee gewesen, vorher einen Platz zu reservieren. Aber wir haben Glück. Nach einigen Minuten sind wir an der Reihe, bekommen den wirklich letzten freien Tisch und bestellen erleichtert eine Vorspeise. Calamaris auf einem Salatbett für 4,90 Euro und einen Salat vom Buffet. Das kann sich übrigens sehen lassen, es gibt eine reichliche Auswahl und dazu feine Essige und Öle. Als Begrüßung wird zudem frisches Walnuss- und Sesambrot mit Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer gereicht. Der Dip wird frisch am Tisch zubereitet.

Das Brot ist warm und schmeckt in Kombination mit dem Balsamico-Öl-Dip ausgezeichnet. Wir bestellen dazu einen griechischen Wein namens Imiglikos, das Glas für 3,80 Euro. Mit den Getränken kommt selbstverständlich auch ein Ouzo (der für die guten Freunde, versteht sich). Es ist Zeit, sich zurücklehnen und zu entspannen. Wir schauen uns um. Die Dekoration ist edel, die modernen, form-schönen Lichtinstallationen an der Decke sorgen für eine gedämpfte, warme Atmosphäre. Gediegen, dennoch frisch. Aus dem Hintergrund und keinesfalls aufdringlich erklingt griechische Musik, an den Nebentischen laufen angeregte Gespräche, nicht zu laut und nicht zu leise. Mediterrane Heiterkeit.

Die Calamaris kommen rasch und schmecken ausgezeichnet. Gefüllt mit Frischkäse und Paprika sind sie ein angenehmer, leichter Beginn für unser griechisches Menu. Wir bestellen als Hauptspeise mit Käse überbackenes Gyros für 11,90 Euro und Lammfiletgratin für 15,90 Euro. Die Tagesempfehlungen werden uns dabei auf einem iPad mit perfekt arrangierten Fotografien vorgestellt. Sehr modern. Inzwischen werden neu hereinkommende Gäste gebeten, an den seitlichen Tischen an der Wand Platz zu nehmen. Dort kann man warten, bis ein Tisch frei wird. „20 Minuten müssen Sie sich wohl noch gedulden“, hören wir nun öfter von der Theke. Die Ankom-menden scheint das jedoch nicht zu stören, sie neh-



men gerne an den alten Weinfässern Platz und bestellen schon einmal einen Ouzo.

Unsere Hauptgerichte lassen ebenfalls nicht lange auf sich warten. Die Portion Gyros ist groß und sehr lecker. Und auch das Lammfiletgratin lässt keine Wünsche offen. Es kommt mit gut gewürzter Metaxasoße und ist mit Fetakäse überbacken. Zu den Hauptgerichten gibt es jeweils Pommes Frites und Tomatenreis. Reichlich und einfach ein Genuss. Aber eine Nachspeise muss es nun auch noch sein. Wir wählen „Galaktobourekó“, einen Griespudding umhüllt mit Filoteig, und „Flogeres“, kleine, mit Frischkäse gefüllte Blätterteigröllchen mit Walnüssen und viel Honig für jeweils 4,40 Euro. Beides ist unfassbar süß und einmalig köstlich. Noch ein Ouzo? Mehr als nötig nach dieser gehaltvollen Nachspeise. Und dann räumen wir gerne unsere Plätze für die Wartenden, denn wir sind ja keine Nummernchen – Glück sollte man gerne teilen. **☛ Joris Duffner**

### RESTAURANT METEORA

Hamburger Allee 37, 30161 Hannover

Öffnungszeiten: 12.00 – 14.00 und 18.00 – 23.00 Uhr

Montags Ruhetag

Tel.: 0511 - 315237, meteora-hannover.de