



Grigorios Mitsoulis und seine Frau Sotiria Vasileiou (Bild rechts unten) bringen die Küche vom griechischen Parga nach Pirna.



GYROS IN METAXASAUCE

ZUTATEN 500 g Hähnchenbrustfilet oder Putenfilet

- ◆ 2 Paprikaschoten ◆ 250 g Champignons
- ◆ 200 ml Sahne ◆ 200 g Schmand ◆ 3 EL Metaxa
- ◆ Salz und Pfeffer ◆ 3 EL Tomatenmark ◆ etwas Zucker ◆ 1 Zwiebel ◆ Paprikapulver ◆ Knoblauch
- ◆ Gewürzmischung ◆ griechisches Olivenöl

ZUBEREITUNG Fleisch in feine Streifen schneiden und in Öl und griechischem Gewürz marinieren, Zwiebeln klein schneiden und in Öl anbraten, Paprikaschoten und Champignons schneiden, zur Zwiebel geben und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, zwischendurch salzen und pfeffern. In einer zweiten Pfanne Fleisch scharf anbraten und die Gemüsemischung hinzufügen. Schmand, Sahne, Tomatenmark und Metaxa dazugeben, alles 1 Minute köcheln lassen und abschmecken. Dazu passen Reis und Zaziki.

Von Parga nach Pirna

Im griechischen Restaurant Athos isst man tatsächlich wie in Griechenland – schließlich sind hier Könner aus Hellas am Werk.

Auf der Rückseite der Speisekarte im Restaurant Athos sieht man Bilder eines Küstenstädtchens in Griechenland. Das Meer glänzt golden in der Abendsonne, kleine Felsen säumen die Bucht, ein Fischerboot liegt ruhig auf dem Wasser. Eine Szenerie wie aus dem Bilderbuch. „Das ist Parga, meine Heimatstadt“, erklärt Grigorios Mitsoulis. „Dort bin ich geboren, aufgewachsen und habe lange ein griechisches Restaurant betrieben.“ Ein Restaurant zu führen, scheint in der Familie Mitsoulis zu liegen. Vier Onkel von ihm betreiben in Leipzig, Dessau und Berlin ihre eigene griechische Gastronomie, während Vater Mitsoulis bereits seit 20 Jahren das Athos in Heidenau betreibt. Da lag es für Grigorios nahe, früher oder später ebenfalls den Sprung nach Deutschland zu wagen – und zwar mit ganz eigenem Anspruch. „Ich mache die Dinge gerne so, wie ich es für richtig halte“, schmunzelt der Chef des neuen Restaurants in Pirna, das ebenfalls Athos heißt. „Ein modernes Ambiente ist mir wichtig, in dem man erstklassig essen kann.“ Der erfahrene Gastronom möchte gemeinsam mit seiner Frau Sotiria Vasileiou

und seinem Athos-Team die Dinge „korrekt“ machen, wie er es gerne nennt: „Richtig gutes griechisches Essen von einem Griechen, der die Küche und die Erfahrung aus Parga nach Pirna mitgebracht hat.“ Und die Pirnaer haben ihn gleich in ihre gastronomische Mitte aufgenommen: Gerade erst am 28. Mai eröffnet, besuchen die Menschen aus der Stadt und einige Touristen gerne und regelmäßig das Athos in der Töpfergasse 1. Sie wählen aus der Karte gebratene Auberginen, Leber vom Rind, gefülltes Filet vom Schwein oder auch Seezunge, Baby-Kalamaris oder was auch immer Herz und Magen begehren. Für den schnellen Mittagshunger bietet sich von Dienstag bis Freitag die Mittagskarte an mit ausgewählten Gerichten, die frisch und schnell zubereitet sind. Gutes Essen, geschmackvolles Ambiente, sympathische Inhaber – das muss in der Familie liegen.

INFORMATIONEN

Restaurant Athos · Töpfergasse 1 · 01796 Pirna
 Öffnungszeiten: Montag geschlossen (außer an Feiertagen) Dienstag bis Sonntag & Feiertage
 11:30–14:30 Uhr & 17:00–23:00 Uhr