

Olympiareif

Leserinnen testen Restaurants - diesmal: Z

Nicht die prachtvollen Segel treiben das Schiff, sondern der unsichtbare Wind, lautet ein griechisches Sprichwort. Im Kreuzberger Chamissokiez weht ein grünbürgerliches Lüftchen über das Kopfsteinpflaster. Frisch getünchte Fassaden, extrabreite Kinderwagen und bemüht dekorierte Balkonarrangements zeugen vom Abschluss des 1979 begonnenen Sanierungsprogramms.

In der Friesenstraße finden wir das Z, unseren Testkandidaten mit griechischer Küche. Von außen eher unscheinbar in einem Eckhaus untergebracht, empfängt uns das Lokal im gemütlichen Tavernenstil, ohne dabei peinlich zu wirken. Die Wände zeigen freigelegtes Mauerwerk, der Dielenboden verströmt Behaglichkeit, und außer ein paar Kinderfotos im Unicef-Stil entdecken wir kaum Ethnokitsch. Wir suchen uns einen der rot-weiß gedeckten Tische aus - Freitagabend um sechs sind wir noch die einzigen Gäste,



aber zwei Stunden später wird es keinen freien Platz mehr geben. Toni (21, Studentin) und Lina (19, FSJ-Praktikantin) hielten im Kreuzberger Z nach der Regenbogenfahne Ausschau, wurden fündig und zu guter Letzt mit einem Ouzo aus Lesbos belohnt.

Im Z trifft sich „die mittelalte Generation“, urteilt

Toni, „also Leute so ab 30“. **Die** Atmosphäre wirkt gleichzeitig locker, gediegen und kommunikativ. Besonders die Kellnerin hat uns von Anfang an verzaubert. Die gut aussehende Servicemitarbeiterin legt eine Freundlichkeit an den Tag, deren Charme meilenweit von antrainierter Höflichkeit entfernt ist. Anstatt unsere Bestellung dienstbeflissen aufzunehmen, überzeugt sie uns vom Umfang der gewähl-



ten Vorspeisen: „Glaubt mir, danach seid ihr pappsatt“, redet sie uns ins Gewissen, als wir schon den Hauptgang in Auftrag geben wollen. Also verzichten wir auf den Bauernsalat „Choriatiiki“ mit Schafskäse und Sardellenfilets, sparen sieben Euro und entscheiden uns gleich für die marinierten Lammfilets C.Ami fileto“, 13,50 Euro) und die gegrillten Calamari mit Tzatziki (Calamarakia“, 10 Euro). Fleisch- und Fischgerichte liegen größtenteils bei über zehn Euro, was angesichts der versprochenen Herkunft und Qualität [laut Eigenwerbung:

Fleisch aus artgerechter Tierhaltung) fair bemessen sein dürfte. Die Weinkarte spart nicht mit blumigen Beschreibungen griechischer Qualitätsweine, die ab zwei Euro zu haben sind. Mit einem fruchtigen Merlot (6,50 Euro für den Viertelliter) überbrücken wir die Wartezeit.

Beide Gerichte werden mit einem kleinen Salat gereicht und kommen farbenfroh auf den Tisch. Die Calamari sind nicht zu dunkel und dementsprechend zart. „Als Köchin musst du nämlich höllisch aufpassen, dass sie nicht zäh werden“, weiß Toni. Zur Meeresfrucht gibt es gehackten Knoblauch und hausgemachtes Tzatziki (etwas zu reichlich, wie Toni findet). Liegt der Geschmackseindruck schon deutlich im positiven Bereich, sind die Portionsgrößen nicht zu klein, aber ohne Probleme zu bewältigen. Auch Lina ist von den Lammfilets begeistert: Fast so zart wie die gereichte Kräuterbutter, entfaltet das marinierte Fleisch ein würziges Feuerwerk auf dem Gaumen. Unbedingt empfehlenswert sind zum Abschluss eines mediterranen Abends das hausgemachte Tiramisu (4,50 Euro) und die „Loukoumades“ (Hefeteigbällchen mit Honig, 4 Euro), auch „Nabel der Bauchtänzerin“ genannt. Da beginnt das Wasser schon im Munde zusammenzulaufen, bevor frau den Namen ausgesprochen hat...

••Aufzeichnung und Fotos: Iöng Wagner

Service *****

Geschmackseindruck *** Atmosphäre**

****** Preis-Leistung *******

Z, Friesenstr. 12, Kreuzberg, Tel: 692 2716

Öffnungszeiten: täglich 17-1 Uhr

Notenspiegel

***** herausragend ***** sehr gut **** gut

*** in Ordnung ** bedingt zu empfehlen * kritikwürdig
nicht zu empfehlen