

GÖTTERBOTE

41. Ausgabe • Schutzgebühr 1 Euro • www.hermes-schwerin.de

* SAISONAUSGABE MIT GESCHICHTEN, HINTERGRÜNDE, GRIECHISCHEN SPEZIALITÄTEN UND GETRÄNKEN *



Seit Mitte des 18. Jahrhunderts gibt es in Friedrichsthal eine Gastwirtschaft, die später unter dem Namen Gasthaus Dreyer mit einem angebauten Speisesaal und Übernachtungsmöglichkeiten ein beliebtes Ausflugsziel für Schweriner war. Der Garten des Gasthauses ist schon lange ein beliebter Ort zum Verweilen (Foto unten), Fotos: Sammlung Andreas Bendlin

RESTAURANT HERMES IM HAUS MIT 300 JÄHRIGER TRADITION

Wer im Restaurant Hermes verweilt, genießt das Ambiente, die griechische Gastfreundschaft und das kulinarische Erlebnis. In Friedrichsthal hat gemütliches Essengehen eine lange Tradition: Seit 1738 gibt es hier in der Lärchenallee 3 eine Gastwirtschaft. Mit Entstehung der Gastronomie vor 300 Jahren wurde Friedrichsthal als Ausflugsziel für viele Schweriner interessant, die hier gerne für ihre Sommerfrische verweilten.

Erster Gastwirt in diesem Hause war Joachim Meyer aus Langen Brütz, der auf seinem gepachteten Land in der äußeren Lankower Feldmark den „Hellkrug“ eröffnete. Der Name des Gasthauses bezieht sich auf den nahe gelegenen Teich Hellborn. Mit der Eröffnung 1738 etablierte sich der Hellkrug schnell als ein geselliges Zentrum des damaligen Bauerndorfs. Acht Jahre später wurde

nebenan eine Schmiede zur Behufung der Pferde eingerichtet. Die Gaststätte war damit für Schweriner immer attraktiver geworden. Mit ihren Pferdewagen kamen sie zu Besuch und konnten die Hufe ihrer Tiere in dem Nachbargebäude versorgen.

Nachdem Johann Christian Schultz und seine Nachfahren den Hellkrug von 1798 bis 1885 betrieben hatten, begann mit der Übernahme durch die Familie Dreyer ein neuer Abschnitt in der Geschichte des Hauses: Es wurde ein Speisesaal angebaut und das „Gasthaus Dreyer“ diente fortan sogar als Hotel. Somit waren in Friedrichsthal längere Aufenthalte möglich. Viele Gäste verweilten nun auch im neu geschaffenen Garten und ließen es sich in sonnigen Stunden an der frischen Luft gutgehen. Auf ihrem Weg durch die Wolfsschlucht konnten Besucher über einen gut gepflegten Wanderpfad

am Neumühler See spazieren und sich in der damaligen Badeanstalt wie im Urlaub fühlen. Mit einer eigenen Badestelle, vier Umkleidekabinen, einem Sprungbrett und Ruderbooten sowie einem Nichtschwimmerbereich und der kulinarischen Versorgung waren alle Zutaten für einen erlebnisreichen Ausflug vorhanden. Friedrichsthal war so zu einem beliebten Ziel für eine schnell erreichbare Sommerfrische geworden. Im Zweiten Weltkrieg wurde das Restaurant als Schwesternheim und anschließend als Notunterkunft und Hilfskrankenhaus genutzt. Ab 1961 war der Konsum „Waldblick“ in der Gaststätte beheimatet.

Familie Gianikis verschlug es 1994 nach Schwerin. Vater, Mutter, Sohn und Schwiegertochter bewirten im Restaurant „Hermes“ ihre Gäste und führen die Geschichte der beliebten Gastwirtschaft erfolgreich fort.



ZITATE ZUR ERHOLUNG

„Und dann muss man ja auch noch Zeit haben, einfach dazusitzen und vor sich hinzuschauen.“

Astrid Lindgren

„Ist man in kleinen Dingen nicht geduldig, bringt man die großen Vorhaben zum Scheitern.“

Konfuzius

„Die Zeit vergeht nicht schneller als früher, aber wir laufen eiliger an ihr vorbei.“

George Orwell

„Der beste Aussichtsturm des Lebens ist die Gelassenheit.“

Ernst Ferstl

„Pausen sind die Löcher im Käse des Lebens.“

Waltraud Puzicha

„Man muss durch die Natur wandern, wenn man die Morgenröte sehen will.“

Khalil Gibran

„Gelassenheit ist die angenehmste Form des Selbstbewusstseins.“

Marie Freifrau von Ebner-Eschenbach

„Man sollte von Zeit zu Zeit von sich zurücktreten, wie ein Maler von seinem Bilde.“

Christian Morgenstern

„Betrachte den Fluss Deines Lebens und erkenne, wie viele Ströme in ihn münden, die Dich nähren und unterstützen.“

Thich Nhat Hanh

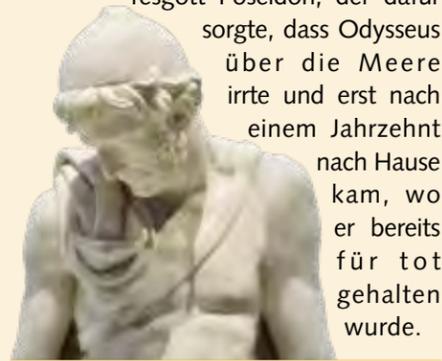




Odysseus – Held auf Irrfahrt

Odysseus war der Herrscher von Ithaka und ein Held des antiken Griechenlands. Klug und ideenreich kommt er in den literarischen Geschichten von Homer daher. Mit seiner List, den Trojanern ein Holzpferd zu schenken, in denen Krieger versteckt waren, brachte er den Griechen den Sieg im Krieg. Die triumphale Heimkehr wurde allerdings zu einer zehnjährigen Odyssee.

Bei einem Halt auf einer Insel fraß der Riese Polyphem sechs von Odysseus Begleitern. Als dieser das einzige Auge des Riesen zerstörte, konnte er fliehen. Polyphems Vater war allerdings der Meeresgott Poseidon, der dafür sorgte, dass Odysseus über die Meere irrte und erst nach einem Jahrzehnt nach Hause kam, wo er bereits für tot gehalten wurde.



BEILAGEN

- 29 **Reis mit Tomatensauce** Euro 2,80
- 30 **Kartoffelecken** Euro 3,80
- 31 **Pommes frites mit Ketchup** Euro 3,50
- 38 **Knoblauch-Pita (Fladenbrot)** Euro 3,90
- 4 **Knoblauchbrot** Euro 3,10

VORSPEISEN

- 1 **Zaziki^d**
Traditionelle griechische Vorspeise mit frischem Joghurt, Olivenöl, Gurken und Knoblauch, dazu Brot Euro 4,60
- 2 **Dolmadakia^{d, e}**
Weinblätter gefüllt mit Rinder- und Schweinehack, Reis und Kräutern, dazu Zitronensauce Euro 7,90
- 3 **Tarama-Cremeⁱ**
Hausgemachte Kaviar-Mousse mit Orangenscheiben und Krabben Euro 8,10
- 7 **Oktapus**
vom Grill auf Rucolasalat Euro 15,90
- 8 **Bruschetta^a** Euro 5,10
- 9 **Scampis-Salat^{a, i, n}**
mit Olivenöl, Balsamico und Knoblauch, dazu Brot Euro 10,90
- 10 **Gebackene lange Peperoni**
warm serviert, mit Knoblauch, Olivenöl und Balsamico Euro 7,90
- 11 **Gebackene Aubergine^{a, d}**
warm serviert, mit Zaziki und Brot Euro 7,90
- 12 **Gebackene Zucchini^{a, d}**
warm serviert, mit Zaziki und Brot Euro 7,90
- 13 **Grüne und schwarze Oliven, Peperoni^a**
mit Olivenöl und feinem Dressing, dazu Brot Euro 4,90
- 14 **Ouzo Mezze Antipasti-Teller^{a, d}**
Reichhaltige Vorspeise mit Brot, dazu ein Glas Ouzo auf Eis Euro 13,90

SUPPEN

- 15 **Bohnensuppe**
mit Brot Euro 4,90
- 16 **Knoblauchsuppe**
mit Brot Euro 5,10



KÄSE

- 19 **Griechischer Schafskäse**
mit frischen Zwiebelringen, Tomatenscheiben, Olivenöl und Brot (*8) Euro 7,60
- 20 **Saganaki^{a, d, 6}**
gebackener Schafskäse, in der Pfanne serviert (*8) Euro 10,90
- 21 **Kopanist^d**
pikant zubereitete Käsecreme Euro 6,40
- 422 **Halloumi^d**
Cypriotische Käsespezialität aus Schafs- und Ziegenmilch vom Grill, mit Tomatenscheiben und Basilikumblättern Euro 9,90
- 222 **Griechischer Schafskäse^{d, 6}**
in Alufolie gebacken mit Knoblauch, Paprika und Olivenöl Euro 10,90
- 322 **Käseplatte**
mit Obst Euro 18,00

SALATE

- 23 **Choriatiki^{d, 6}**
Großer griechischer Bauernsalat mit Schafskäse Euro 10,90
- 25 **Kleiner Choriatiki^{d, 6}**
Kleiner griechischer Bauernsalat mit Schafskäse Euro 6,90
- 26 **Gemischter Salat^{d, 6}**
mit Schafskäse Euro 4,10
- 27 **Chefsalat^{d, 6}**
Verschiedene frische Salate mit Putenstreifen, dazu ein feines Dressing und Parmesan Euro 13,90
- 6 **Frischer Rucola-Salat^d**
in Olivenöl-Balsamico, mit frischen Cocktailtomaten, Basilikum und Hartkäse Euro 9,90

FISCHGERICHTEⁱ

- 40 **Panierte Calamaris^{a, i, n}**
Ringe aus zartem Tintenfisch mit Zitronensauce und Salat Euro 17,90
- 42 **Scampisⁿ**
Riesengarnelen mit Zucchini, Zitronensauce und Salat Euro 23,90
- 43 **Zanderfilet vom Grill^a**
dazu Kartoffelecken, Zitronensauce und Salat Euro 19,90



Farbe und Raum Malerwerkstatt GmbH
Lomonossowstraße 9 • 19063 Schwerin
Telefon: 0385 56 27 63
E-Mail: info@farbeundraum-malerwerkstatt.de

IHR **xerox**  **-PARTNER**

FÜR MECKLENBURG-VORPOMMERN



HEMPEL



TELEFON
**03886
48820**



Was bedeutet „jemanden zu bezirzen“?



Sich im Lieblingsrestaurant „bezirzen“ lassen: Das ist doch eine tolle Aussicht für einen entspannten Abend. Dieses Wort für das Umgarnen eines Menschen geht auf die griechische Zauberin Circe zurück.

In der griechischen Mythologie lebt Circe auf der Insel Aiaia. Hier strandet Odysseus bei seiner Irrfahrt und befiehlt der Hälfte seiner Gefährten, sie zu erkunden. Dabei treffen sie auf Circe, die sie freundlich in ihr Haus einlädt. Die Männer nehmen Circes mit Kräutern vermischte Speisen zu sich und verwandeln sich daraufhin in Schweine. Odysseus macht sich, bewaffnet mit Gegenkräutern und einem Schwert, auf den Weg, seine Gefährten zu retten. Beim Zusammentreffen bedroht Odysseus die Zauberin, woraufhin sie ihm verspricht, ihn zu verschonen. Circe verwandelt die Männer zurück und benutzt ihren Charme, um sie auf ihrer Insel festzuhalten. Dabei gelingt es ihr, Odysseus so zu „bezirzen“, dass er ein Jahr auf Aiaia verweilt, bevor er sich zurück auf seine Reise begibt.

„Bezirzen“ bezeichnet also den Versuch, jemanden durch charmante Art für sich zu gewinnen.

Nach diesem Wissenshappen zu griechischer Mythologie steht einem freundschaftlichen Bezirzen – vielleicht ja mit der Odysseus-Platte – im Restaurant Hermes nun nichts mehr im Wege.

GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN vom Grill

- 59 Artemis-Platte^{*d, j, l}**
Ein Souflaki und Gyros, mit Zaziki, Tomatenreis und Salat
Euro **17,10**
- 60 Hermes-Platte^{*d, j, l}**
Souflaki, Susukaki, Lammkotelett, Schnitzel und Gyros mit Zaziki, Tomatenreis und Salat
Euro **20,90**
- 64 Lukullus-Platte^{*d, j, l}**
Spieß, Susukaki und Gyros mit Zaziki, Reis und Salat
Euro **18,10**
- 66 Spezial-Platte^{*d, j, l}**
2 Susukaki, 2 Schnitzel und Gyros mit Zaziki, Reis und Salat
Euro **20,90**
- 266 Zeus-Pfanne^{*d, e}**
Geschnetzeltes Schweinefilet in Schampus Sauce^{*o} mit Zwiebeln und Champignons in der Pfanne serviert, dazu Tomatenreis und Salat
Euro **21,90**



SPEZIALITÄTEN von Schwein und Rind

- 46 Souflaki^{*a}**
Zarte, magere Fleischstückchen an zwei Spießen mit Zaziki, Tomatenreis, Salat Euro **13,90**
- 47 Gyros^{*d, j, l}**
Fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Zaziki, Tomatenreis und Salat Euro **14,90**
- 48 Gyros in Schampus Sauce^{*d, j, l, o}**
aus der Pfanne, dazu Tomatenreis und Salat Euro **18,90**
- 49 Susukakia vom Grill^{*a, b, d}**
Hackbällchen aus Rinder- und Schweinefleisch in pikanter Sauce mit Pommes frites und Salat Euro **16,90**
- 50 Bifteki^{*a, b, d}**
Hacksteak aus Rinder- und Schweinefleisch mit Käsefüllung, dazu Schampus Sauce^{*o}, Tomatenreis und Salat Euro **18,90**
- 52 Schweinerückensteak^{*a, b, d, e}**
mit Orangensauce, Pommes frites und Salat Euro **17,90**
- 54 Schweineschnitzel^{*a}**
paniert, mit Pommes frites, Sauce und Salat Euro **15,90**
- 466 Knoblauchsteak vom Schwein**
vom Grill dazu Kartoffelecken und Salat Euro **17,90**
- 776 Hähnchenbrustfilet^{*a, b, d, e}**
vom Grill, auf Orangensauce, dazu Kartoffelecken und Salat Euro **18,90**



Janine Pleger

Von Dortmund nach Schwerin

Nach einem ausgedehnten Bootswochenende mit meinem Lebensgefährten stand uns vor der Rückfahrt nach Hamburg öfter der Sinn danach, das Urlaubsgefühl noch etwas auszudehnen – und Hermes ist nun einmal ein idealer Ankerpunkt dafür. So habe ich das Restaurant kennengelernt. Bei meinem ersten Besuch dämmerte es schon. Die Außenterrasse war romantisch beleuchtet, die Säulen und Figuren ließen mich tatsächlich an vergangene Griechenland-Trips denken. Dazu kam durch Dimi und sein Team ein behagliches Gefühl von freundschaftlicher Gastlichkeit. Ich war begeistert, auch weil ich die gebackenen Zucchinischeiben auf der Speisekarte entdeckte – noch heute mein Favorit, weil sie längst nicht bei jedem Griechen serviert werden.

Vor vier Jahren ist Schwerin meine Wahlheimat geworden und Hermes natürlich mein Wahl-Griechen. Als Ideengeberin von CITYTOGO bei der Agentur maxpress und Redakteurin des Stadtmagazins hauspost freut es mich sehr, dass sich das Restaurant bald nicht allein kulinarisch, sondern auch geschichtlich entdecken lässt. So kommt bei Hermes mit einem eigenen Hörstück ein Ohrschmaus hinzu, der sich bei einem Glas Mavrodaphne zur Lammkeule – es gibt ja so viele Variationen! – genießen lässt, das Häppchen Historie inklusive. Schon Aristoteles sagte: „Bildung des Geistes ohne Bildung des Herzens ist keine Bildung.“ Deshalb halten wir es bei den Hörstücken auf www.CITYTOGO.schwerin.de so wie Familien Gianikis mit ihrer Gastlichkeit: Sie begeistern durch Liebe zum Detail.



Wir freuen uns auf Sie!



Andrea Sunkel
HAUSVERWALTUNG

Platz der Freiheit 12
19053 Schwerin

Tel.: 0385-76053002
Mail: info@hausverwaltung-sunkel.de
Web: www.hausverwaltung-sunkel.de

•Mietverwaltung• •WEG-Verwaltung• •Maklertätigkeit•

Heinrich Mann Straße 11 - 19053 Schwerin
www.andrea-doege-hairdesign.de
☎ 0385 20097426
☎ 0172 2717335

ANDREA DOEGE
HAIRDESIGN



„Der Name ist neu,
das perfekte Styling für jeden meiner Kunden bleibt.“



Der Halloumi-Käse

Brie, Hartkäse oder Mozzarella – die Welt schmackhafter Käsesorten ist groß. Dort reiht sich auch der Halloumi nahtlos ein. Geschmacklich dem Feta ähnlich, kommt er dabei weniger salzig und etwas milder daher. Ursprünglich aus Zypern stammend, erfreut sich der halb feste Schnittkäse schon seit rund 2.000 Jahren auch in der Türkei, dem Libanon, Ägypten, Libyen und Griechenland großer Beliebtheit.

Mit seiner festen Konsistenz macht sich Halloumi übrigens gut auf dem Grill: Bei Hitze schmilzt er nämlich nicht. Pur oder mariniert gebraten und mit Tomatenscheiben und Basilikum verfeinert, ist der Käse eine schmackhafte Alternative zur klassischen Bratwurst.



SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

- 70 Gegrillte Lammkoteletts*^d**
mit Zaziki, Reis
und Salat Euro **20,90**
- 71 Gegrilltes Lammfilet*^d**
mit Zaziki, Reis
und Salat Euro **22,90**
- 512 Betaky Teller*^d**
Zwei Lammfilets, mit Zaziki,
dazu Bauernsalat Euro **18,90**



AUS DEM BACKOFEN

- 74 Lammkeule*^d**
mit grünen Bohnen und
Fetakäse, dazu Salat und Brot Euro **19,90**
- 75 Lammkeule*^d**
mit dicken Bohnen und
Fetakäse, dazu Salat und Brot Euro **19,90**
- 76 Lammkeule*^d**
mit Auberginen und Fetakäse,
dazu Salat und Brot Euro **19,90**
- 77 Lammkeule*^d**
mit griechischen Nudeln und
Fetakäse, dazu Salat und Brot Euro **19,90**
- 78 Lammkeule*^d**
mit Okra und Fetakäse,
dazu Salat und Brot Euro **20,90**
- 79 Stifado*^d**
zartes Lammfleisch mit
Schalotten, dazu Salat
und Brot Euro **21,90**

PLATTEN

FÜR MEHRERE PERSONEN

- 67 Odysseus-Platte*^{b,d,j,l}**
für zwei Personen, mit je zwei
Souflaki, Susukakia, Steaks sowie
Gyros, dazu Tomatenreis, Sauce
und Salat Euro **48,00**
- 68 Apollo-Platte*^{b,d,j,l}**
für drei Personen, mit je drei
Souflaki, Susukakia, Steaks sowie
Gyros, dazu Tomatenreis, Sauce
und Salat Euro **68,00**
- 69 Dionysos-Platte*^{b,d,j,l}**
für vier Personen, mit je vier
Souflaki, Susukakia, Steaks sowie
Gyros, dazu Tomatenreis, Sauce
und Salat Euro **96,00**

Gerne servieren wir Ihnen noch
eine Folienkartoffel mit Zaziki dazu
Aufpreis Euro **3,60**

AUFLAUFGERICHT

- 33 Dicke Bohnen*^d**
mit Feta-Käse überbacken Euro **9,90**
- 84 Penne*^{a,d}**
mit Käse überbacken Euro **12,90**
- 447 Gyros*^{a,d}**
mit Käse überbacken
und Salat Euro **18,90**



Kennzeichnungen

- *a glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Erzeugnisse daraus)
- *b Eier und Erzeugnisse daraus
- *c Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- *d Milch und Erzeugnisse daraus
- *e Sellerie und Erzeugnisse daraus
- *f Sesam und Erzeugnisse daraus
- *g Lupinen und Erzeugnisse daraus
- *h Krebstiere und Erzeugnisse daraus

- *i Fische und Erzeugnisse daraus
- *j Soja und Erzeugnisse daraus
- *k Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) und Erzeugnisse daraus
- *l Senf und Erzeugnisse daraus
- *m Schwefeldioxid und Sulfite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
- *n Weichtiere und Erzeugnisse daraus
- *o mit Prosecco

 **BANKPLATZ 24**

IMMOBILIENFINANZIERUNG ALLER ART

Gewerbe, Eigennutzung, Kapitalanlage und Privat- Konsumkredite

Tom Schröder
Lindenallee 9
19209 Lützow

+49 (0) 385 - 30 51 838 6
+49 (0) 174 - 93 61 400
info@bankplatz24.de

www.bankplatz24.de

ETL Fuchs & Partner

Steuerberatung in Schwerin

www.ETL.de



Sei ein Fuchs – begib dich steuerlich auf die richtige Fährte.

Wir sind schlau – Existenzgründung, Branchenanalyse, Finanzierung, Steuerstrategie & mehr.

Nimm Witterung auf:

ETL Fuchs & Partner GmbH
Steuerberatungsgesellschaft
Wismarsche Straße 184 | 19053 Schwerin
Telefon: (0385) 593710



Ihr Partner
Monika Brüning

FÜR DIE KLEINEN

- 88 Dimi-Rafi***
Chicken Nuggets mit Pommes
frites und Ketchup Euro **7,90**
- 285 Balu-Teller**
Gyros mit Pommes frites und
Reis, dazu Zaziki Euro **8,90**
- 488 Asterix-Teller**
Penne oder griechische Nudeln
mit Tomatensauce Euro **6,90**

Gerne servieren wir Ketchup oder
Mayonnaise dazu
Aufpreis Euro **0,50**

DESSERTS

- 92 Original griechischer
Sahnejoghurt** *d, c, k
mit Honig und Nüssen Euro **6,90**
- 294 Adonis-Teller**
mit Joghurt, Eis und Feigenhonig
Euro **8,90**
- 95 Loukoumades** *1, a, d, k
Hefengebäck mit Honig-Nuss-
Geschmack und einer Kugel
Vanilleeis Euro **7,90**
- 627 Tartufo classico** Euro **6,10**
- 626 Kokosnuss-Eis in Nussschale**
Euro **8,10**
- 634 Vanille Spezial**
1 Kugel Vanilleeis mit Kürbis-
kernöl und Wallnüssen
Euro **3,10**
- 90 Vanilleeis mit heißen
Himbeeren** Euro **7,90**



Der Parthenon-Tempel ist ein weltbekanntes Bauwerk der griechischen Architektur und steht in Athen

Athens Parthenon-Tempel

Wenn heute von der griechischen Architektur die Rede ist, dann ist meist diejenige der Tempelbauten, Theater und der olympischen Wettkampfstätten gemeint. Griechische Tempel-Baumeister verfügten über ein Können, das spätere Architekten von der römischen Antike über das Mittelalter bis in die Neuzeit beeinflusste.

Schon der römische Architekt Vitruvius schrieb eine Abhandlung für spätere Kollegen, die sich weitgehend mit den Maßen und Statikberechnungen der Griechen beschäftigte.

Auch so ein beeindruckendes Bauwerk wie der Parthenon in Athen folgte einem älteren Vorgängerbau und wurde anhand der jahrhundertealten Kenntnisse errichtet. Diese früheren Bauten waren noch komplett aus Holz. Der direkte Übergang zwischen dem Holzbau und dem Steintempel ist gut an Details erkennbar: Beim komplett aus Marmor errichteten

Parthenon-Tempel befinden sich entlang des Triglyphons (Bildfries unter dem Geison) viele kleine Tropfen (Guttae), die wie bei einem Holztempel in Form von Holzsplinten gestaltet sind. Hier an einem Steintempel scheinen sie ohne Sinn, sind aber dem bekannten Bild eines Holztempels geschuldet. Antike Betrachter hätten sich über einen zu abrupten Übergang ohne die bekannten Strukturelemente gewundert.

Der bekannte Tempel weist noch weitere Besonderheiten auf: Er wurde nämlich innerhalb von nur 15 Jahren erbaut. Wenn man bedenkt, dass der benötigte pentelische Marmor 16 Kilometer weit mit dem Ochsenkarren transportiert werden musste, dann lässt sich die Leistung für die Errichtung des Bauwerks erahnen. Ein ganzes Heer von Bauarbeitern, Zimmermännern, Bildhauern, Vergoldern und anderen Spezialisten muss gleichzeitig am Bau beteiligt gewesen sein.

Der Parthenon ruht auf Säulen, die ungewöhnlich eng zueinander stehen. Durch die Vielzahl an tragenden Elementen wirkt er zierlicher als andere dorische Tempel dieser Zeit, die mit ihren massiven Steinwänden robust erscheinen. Durch die enorme Seitenlänge wird eine optische Täuschung geschaffen, welche

die Seiten des Tempels wie nach innen eingezogen wirken lassen würde. Die Baumeister wussten um diesen Effekt und arbeiteten ihm entgegen, indem sie die Verjüngung jeder Säule erst ab ihrer Mitte durchführten. Sie stehen zudem einige Zentimeter nach innen geneigt. Diese Schritte reichten aus, um die optische Täuschung so zu reduzieren, dass der Tempel gerade erscheint.

Übrigens wurde der Parthenon nicht so weiß erbaut, wie er heute aussieht, sondern bunt bemalt. Noch im Jahr 1670 existierte er fast unverändert, nur blasser als in der Antike. Erst im Osmanischen Krieg 1687 wurde er stark beschädigt. Seitdem hat sich an seinem Erscheinungsbild wenig geändert.

Für die griechische Baukunst gibt es viele weitere Beispiele. Aber Vorsicht – nicht alles was griechisch wirkt, ist auch griechisch. Die Römer kopierten mit größter Begeisterung jedes Bau- und Kunstwerk aus Griechenland. Den Unterschied erkennt der Fachmann bei Statuen daran, dass nur die Griechen lebensgroße Figuren in beweglicher Anatomie schaffen konnten, die völlig ohne Stützelemente auskamen. Die Kopien der Römer benötigen meist eine Stütze in Form eines Baumstammes oder angedeuteten Felsens.

Daniela Stramm

Einfach online auswählen!
www.hermes-schwerin.de



EINFACH. BESSER. BESCHÜTZT.

Eigene Herstellung von Rolläden,
Rolltoren, Textiler Sonnenschutz,
Insektenschutzsysteme, Glasdächer,
Planen und Bootsverdecke



Light
SCREEN

Andreas Kemme
Handwerksmeister
Dorfstr. 32a · 19073 Dümmer

Telefon: +49 3869 237
Telefax: +49 3869 3111
E-Mail: info@andreas-kemme.de

DMH Naturstein GmbH
Dreiza · Mann · Hebert
STEINMETZBETRIEB

Terrassen · Fensterbänke · Arbeitsplatten für Bad und
Küche · Treppen · Restaurierung · Denkmalpflege

Am Krebsbach 1 | 19061 Schwerin | Tel. 0385 615494



Tsipouro – Das traditionelle Getränk der Winzer

Griechische Schnapskünstler machen aus destillierten Trauben seit etwa sieben Jahrhunderten den Tsipouro. Lange Zeit durfte die beliebte Spirituose dabei nur zuhause hergestellt werden. Der industrielle Verkauf war bis 1988 sogar verboten. Das änderte sich als der Staat Tsipouro per Gesetz zum traditionellen griechischen Produkt ernannte. Seitdem wird er in ganz Griechenland hergestellt und es gibt ihn nun überall in Flaschen abgefüllt zu kaufen.

Wichtigste Zutat des Tsipouro ist der Trester. Das sind die festen Überreste der Traubenpressung, die destilliert werden. Traditionell ist die Spirituose daher ein Getränk der Winzer gewesen, die die Schalen oder Kerne der Trauben schon damals mitverwendet haben. Anschließend wird der Schnaps mit Fenchel, Kräutern und Mastiha verfeinert und bekommt so seinen feinen fruchtigen Geschmack. Bei dem Gedanken daran, wie sich die Winzerfamilie auf dem sonnigen Weingut unter einem schattigen Plätzchen versammelt und ihren frisch gemachten Tsipouro probiert, steigt die Lust auf den Genuss des fruchtigen Schnapses.

Die Spirituose kann übrigens auch mit Anis aromatisiert werden. Hier liegt der feine Unterschied zu einem weiteren beliebten griechischen Traditionsgetränk – dem Ouzo. Dieser muss nämlich in jedem Fall mit Anis aromatisiert werden. In der kalten Jahreszeit lässt sich Tsipouro zudem auch warm genießen. Mit zwei Esslöffeln Honig, Nelken und etwas Zimt aufgekocht, kann er als leicht süßlicher Likör *Rakomelo* getrunken werden.



BIERE

- 117 Gilde Ratskeller Premium Pils**
vom Fass
 0,3 l Euro **3,80**
0,5 l Euro **5,40**
- 118 Gilde Rubin**
vom Fass
 0,3 l Euro **3,90**
0,5 l Euro **5,50**
- 119 Erdinger Weißbier**
 **ERDINGER**
Weißbier
vom Fass mit feiner Hefe
0,5 l Euro **5,20**
- 219 Erdinger alkoholfrei**
 **ERDINGER**
ALKOHOLFREI
0,33 l Euro **4,60**
- 120 Alsterwasser**
0,3 l Euro **3,80**
- 221 Mythos**
griechisches Bier
0,33 l Euro **3,90**

Kennzeichnungen

- | | |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| *1 mit Farbstoff(en) | *7 mit Phosphat |
| *2 mit Konservierungsstoff(en) | E 579, E 585 |
| *3 mit Antioxydationsmittel | *8 mit Milcheiweiß |
| | E 338, E 341, E 450, E 452 |
| *4 mit Geschmacksverstärker(n) | *9 koffeinhaltig |
| *5 mit Schwefeldioxid oder geschwefelt | *10 chininhaltig |
| *6 mit Schwärzungsmittel (z. B. Oliven) | *11 mit Süßungsmittel |
| | *12 enthält eine Phenylalaninquelle |
| | *13 gewachst |
| | *14 mit Taurin |
| | *15 enthält Sulfite |

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- 823 Griechisches Mineralwasser Zagori**
0,25 l Euro **3,50**
- 923 Griechisches Mineralwasser Zagori**
0,75 l Euro **6,90**
- 123 Coca-Cola**
 0,2 l Euro **2,30**
0,4 l Euro **4,60**
- 523 Coca-Cola light**
 0,2 l Flasche Euro **2,60**
- 124 Sprite**
 0,2 l Euro **2,30**
0,4 l Euro **4,60**
- 723 Fanta**
 0,2 l Euro **2,30**
0,4 l Euro **4,60**



FRUCHTSÄFTE

- 125 Orangensaft** 0,2 l Euro **3,10**
- 126 Apfelsaft** 0,2 l Euro **3,10**
- 127 KIBA**
Kirsch- und Bananennektar
0,2 l Euro **3,20**
- 128 Kirschnektar** 0,2 l Euro **3,20**
- 228 Bananenektar** 0,2 l Euro **3,40**
- 132 Apfelschorle** 0,2 l Euro **2,40**
- 132 Apfelschorle** 0,4 l Euro **4,80**
- 133 Bitterlemon** *3,10
0,2 l Euro **3,10**
- 433 Ginger Ale** *1
0,2 l Euro **3,10**
- 233 Tonic Water** *10 0,2 l Euro **3,10**

WEMATRONIC®

WWW.ALARMKOMPETENZ.DE

Seit 2010 Ihr zuverlässiger und kompetenter Partner bei allen Sicherheitsfragen in und um Schwerin

- Alarmanlagen
- Videoüberwachung
- Sicherheitsnebel
- Schließanlagen

Matthias Werth
Hermannstr. 16, 19053 Schwerin
Telefon: +49 385 557583
info@alarmkompetenz.de

Autohaus *Fetchenheuer*

- ✓ ZUVERLÄSSIG
- ✓ KOMPETENT
- ✓ PREISWERT

Öffnungszeiten

Verkauf
Montag - Freitag 09.00 - 18.00 Uhr
Samstag 09.00 - 14.00 Uhr

Werkstatt
Montag - Freitag 07.00 - 18.00 Uhr
Samstag 08.00 - 12.00 Uhr

Bremsweg 17 • 19057 Schwerin

Telefon 0385 55 54 75

Fax 0385 48 68 228

www.autohaus-fetchenheuer.de



Debeka

Rainer Katt

Versicherungsfachmann (BWW)
Servicebüro
Gutenbergstraße 1 • 19061 Schwerin

Ich berate Sie gern zu folgenden Themen:

- bedarfsgerechter Krankenversicherungsschutz
- Pflegeversicherung
- Alters- und Familienvorsorge
- private Rentenversicherung
- Unfallversicherung
- Haftpflichtversicherung
- Hausrat, Glas- und Wohngebäudeversicherung

Mobil: (01 78) 21 60 667 • Tel.: (0385) 58 12 455
Mail: rainer.katt@debeka.de

Peter Wißner
Generalvertretung

Alte Crivitzer Landstr. 11 Mueß
19063 Schwerin
Tel. 03 85.2 00 20 34
Fax 03 85.2 00 20 35
peter.wiessner@allianz.de

Vermittlung von: Versicherungen für die Versicherungsunternehmen der Allianz



LIKÖR-GENUSS

- 134 **Underberg**
2 cl Euro **3,40**
- 135 **Fernet-Branca**
2 cl Euro **3,40**
- 136 **Jägermeister**
2 cl Euro **3,40**
- 195 **Banana Likör auf Eis**
4 cl Euro **4,90**
- 236 **Ramazotti auf Eis**1**
4 cl Euro **5,10**
- 113 **Tsipouro**
griechischer Traubenbrand
2 cl Euro **3,60**
- 213 **Grappa di Moscato**
2 cl Euro **4,20**

SPIRITUOSEN

- 109 **Ouzo 12**
doppelt destilliert
2 cl Euro **3,30**
- 110 **Metaxa ***** *1**
2 cl Euro **3,60**
- 111 **Metaxa ***** *1**
2 cl Euro **4,90**
- 112 **Metaxa**
Grand Olympian Reserve*1
2 cl Euro **6,90**
- 115 **Malteser**
2 cl Euro **3,10**
- 114 **Scotch Whisky*1**
auf Eis
4 cl Euro **7,10**
- 313 **Schwechower Obstbrand**
Das Original aus Mecklen-
burg. Kirsch, Apfel, Zwetschge
oder Birne
2 cl Euro **3,60**
- 1113 **Tsipouro flambiert*1**
2 cl Euro **5,10**

APERITIFS

- 103 **Ouzo** auf Eis, 4 cl Euro **4,50**
- 104 **Aperol *1, 10**
auf Eis, 4 cl Euro **7,90**
- 105 **Campari**
mit Orangensaft oder Soda *1
Euro **7,10**
- 107 **Martini *15**
weiß oder rot, auf Eis, 4 cl
Euro **5,70**

WARME GETRÄNKE

- 96 **Griechischer Mokka*9**
von Loumidis Euro **4,10**
- 97 **Tasse Kaffee*9**
von J.J. Darboven Euro **2,90**
- 98 **Glas Tee*9** Euro **2,90**
- 99 **Cappuccino*9, d** Euro **3,70**
- 101 **Espresso*9** Euro **3,40**
- 301 **Latte Macchiato*9, d** Euro **3,90**

SEKT

- 494 **Prosecco** 0,75 l Euro **36,00**
- 594 **Uhle Sekt** 0,75 l Euro **39,00**
- 109 **Piccolo** 0,2 l Euro **7,10**
- 509 **Pommery** Euro **76,00**



...gebraut mit
Leib und Seele.



ERDINGER Weißbier
PRIVATBRAUEREI SEIT 1886

Perspektiven beflügeln.
iGoHelios

Jobs in mehr als 350 Berufen – jetzt bewerben bei den Helios Kliniken im Norden.
www.iGoHelios.de

Helios www.helios-gesundheit.de

Eckdrift 16 · 19061 Schwerin
e-mail: info@malerbetrieb-schwerin.de
Telefon: 0385 617 33 99
mobil: 0172 32 25 103

**malereibetrieb
christian doege gmbh**

MALERARBEITEN · BODENBELÄGE · WÄRMEDÄMMUNG

**VERSICHERUNGSBERATER
SCHWERIN**

**BERATUNG BEGINNT
VOR DEM SCHADENFALL**

- ✓ Unabhängige und neutrale Beratung und Vertretung in allen Versicherungsangelegenheiten
- ✓ Juristische Beratung und Begleitung nach Eintritt des Versicherungsfalles und noch vor der Ablehnung durch die Versicherung
- ✓ Leistungsanträge, Leistungsprüfung, Rechtsdienstleistungen im Versicherungsrecht

Stefan Schulz
Fachanwalt für Versicherungsrecht

Johannesstraße 1 | 19053 Schwerin

☎ (0385) 58 97 93 70
✉ info@versicherungsberater-schwerin.de
🌐 www.versicherungsberater-schwerin.de

WEISSWEINE^{**15}

FLASCHEN

Biblia Chora, weiß
frisch, fruchtig, körperreich,
trocken
0,75 l Euro **28,90**

Pavlidis Thema White
Sauvignon Blanc und Assyrtiko
0,75 l Euro **31,90**

Pavlidis EMPHASIS Chardonnay
weiß, frisch, ausbalancierte Säure
0,75 l Euro **31,90**



Amethystos Cava, rot
Gewann 2007 „Großes Gold“
bei Mundus Vini und wurde 2011 in
Frankreich ausgezeichnet
0,75 l Euro **66,00**

Unser
Tipp

ROTWEINE / ROSÉWEINE^{**15}

FLASCHEN

ROTWEINE

Biblia Chora, rot
rund, weich, vielschichtig, trocken
0,75 l Euro **31,90**

Oenotria Land, rot
Agiorgitiko & Cabernet Sauvignon
0,75 l Euro **41,90**

Kneo, rot
Carignan Noir, Syrah
Vin de France
0,75 l Euro **39,00**

Pavlidis Thema, rot
Agiorgitiko-Syrah, trocken
0,75 l Euro **32,90**

Pavlidis EMPHASIS Tempranillo
rot, trocken, vollmundig, lebendig
Pavlidis EMPHASIS Syrah
rot, trocken, beerig
0,75 l Euro **36,90**

ROSÉWEINE

Biblia Chora, rosé
frisch, intensiv fruchtig
0,75 l Euro **28,90**

Pavlidis Thema Rosé
Tempranillo, trocken, fruchtig
0,75 l Euro **31,90**

Pepe, rosé
Mourvèdre
Vin de France
0,75 l Euro **32,00**

Es steckt mehr Philosophie in einer Flasche Wein,
als in allen Büchern dieser Welt. Louis Pasteur



OFFENE WEINE^{**15}

ALS GLAS, KARAFFE ODER ALS FLASCHE

137 Weinschorle, rot oder weiß
0,2 l Euro **5,00**
0,5 l Euro **10,00**

138 Retsina
weiß, trocken, geharzt
0,2 l Euro **5,00**
0,5 l Euro **13,00**
0,75 l Euro **21,90**

142 Griechischer Hauswein Merlot
rot, rosé oder weiß, trocken
0,2 l Euro **6,10**
0,5 l Euro **13,90**

143 Imiglikos
rot oder weiß, lieblich
0,2 l Euro **5,00**
0,5 l Euro **12,90**
0,75 l Euro **19,90**

145 Samos Mouskat
weiß, süß
0,2 l Euro **7,10**
0,5 l Euro **15,00**
0,75 l Euro **26,00**

153 Mavrodaphne
rot, süß
0,2 l Euro **7,00**
0,5 l Euro **15,00**
0,75 l Euro **26,00**



WEINE AUS DER PFALZ

514 Riesling Spätlese, weiß
trocken, ausdrucksstark, fruchtig
0,2 l Euro **8,10**
0,5 l Euro **16,00**
1 l Euro **31,00**



K S M E

KLOSTERMANN • SCHMIDT • MONSTADT • EISBRECHER
RECHTSANWÄLTE • STEUERBERATER

... denn Sie haben nicht nur ein Recht auf **gutes Essen!**

Rechtsanwälte Klostermann pp.
Lübecker Str. 5
19053 Schwerin
Tel.: +49 (0385) 59 166 0
Fax: +49 (0385) 56 27 35
schwerin@klostermann-rae.de
http://www.rae-klostermann-sn.de

hauspost
Schwerin Online

STADTINFOS
VERANSTALTUNGEN
SEHENSWÜRDIGKEITEN

IMPRESSUM

Herausgeber: Radi GmbH
Lärchenallee 3,
19057 Schwerin-Friedrichsthal
Telefon: (0385) 486 70 90
www.hermes-schwerin.de

Gesamtherstellung: maxpress
agentur für kommunikation
GmbH & Co. KG
Stadionstraße 1, 19061 Schwerin
Telefon: (0385) 760 520
E-Mail: info@maxpress.de
www.maxpress.de
Fotos: pixabay, mp