

GÖTTERBOTTE

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



SAISONAUSGABE MIT GESCHICHTEN, HINTERGRÜNDEN, GRIECHISCHEN SPEZIALITÄTEN UND GETRÄNKEN



FREUNDSCHAFT ÜBER ALLES

Wer einmal ein griechisches Haus betreten hat, kennt dieses Gefühl: Kaum sitzt man, wird man behandelt, als sei man adeliger Besuch. Löffelsüßigkeiten erscheinen wie durch Zauberhand, Meze-Platten wachsen auf dem Tisch, Oliven, Käse, selbstgekochte Spezialitäten – alles gleichzeitig. Dazu endlose Fragen über das eigene Leben. Woher man kommt. Ob man glücklich ist. Ob man genug isst. Manche Fragen sind erstaunlich persönlich, aber nie unangenehm. Im Gegenteil: Sie fühlen sich an wie ehrliches Interesse. Und bevor man geht, bekommt man Geschenke. Mehrere. „Für zu Hause“, sagen sie. Warum also diese königliche Behandlung?

Die Antwort liegt tief in der griechischen Geschichte – und noch tiefer im Selbstverständnis des Landes. Gastfreundschaft ist in Griechenland keine nette Geste, sondern ein kulturelles Erbe. Schon in der Antike galt sie als heilige Pflicht. Fremde konnten verkleidete Götter sein, die die Menschen prüften. Zeus selbst galt als Beschützer der Fremden. Wer einem Gast die Tür verschloss, riskierte nicht nur

sozialen Tadel, sondern göttliche Strafe. Nach dem Gesetz der Gastfreundschaft (Xenia) musste der Gastgeber (Xenos) Reisende verköstigen, ihnen ein Bad anbieten, sie bewirten und am Ende sogar ein Geschenk überreichen. Der Gast wiederum sollte die Großzügigkeit mit Würde annehmen und nicht zur Last fallen. Diese Regeln prägten das soziale Leben – und wirken bis heute nach. Der moderne Grieche mag nicht mehr an Zeus glauben, aber die Haltung ist geblieben: „Wer mein Haus betritt, steht unter meinem Schutz.“

So ist nur logisch, dass Griechenland bereits mehrfach als gastfreundlichstes Land der Welt ausgezeichnet wurde. Die herzliche Willkommenskultur, offene Art der Einwohner und eine hohe Servicequalität überzeugen Reisende weltweit immer wieder aufs Neue. Untrennbar damit verbunden ist der hohe Stellenwert von Freundschaft. Auf Griechisch heißt sie „philia“ (φιλία) – eine Form der Liebe, die weit über lockere Bekanntschaften hinausgeht. Philia steht für Vertrauen, Loyalität, gegenseitige Hilfe und eine Bindung, die im besten

Fall ein Leben lang hält. Freundschaft ist keine Freizeitbeschäftigung, sie ist eine der tragenden Säulen des Lebens. Schon Aristoteles unterschied verschiedene Formen der Freundschaft und sah in ihr eine moralische Kraft. Berühmt ist sein Satz: „Freundschaft ist eine einzelne Seele, die in zwei Körpern wohnt.“ Und noch klarer: „Der Freund ist ein zweites Ich.“ Freundschaft bedeutet Verantwortung füreinander – emotional, praktisch und menschlich.

Epikur von Samos ging noch weiter. Für ihn war Freundschaft das höchste Gut überhaupt: „Von allen Geschenken, die uns das Schicksal gewährt, gibt es kein größeres Gut als die Freundschaft – keinen größeren Reichtum, keine größere Freude.“

Dieser Gedanke lebt bis heute fort. In Griechenland zeigt sich Freundschaft im Alltag: im langen Zusammensitzen, im ungefragten Helfen, im offenen Herzen. Vielleicht werden Gäste deshalb wie ein König behandelt. Nicht, weil sie besonders sind, sondern weil sie für diesen Moment Teil der Gemeinschaft sind. Und das ist in Griechenland etwas Heiliges.

GASTLICHKEIT LIEGT IM BLUT

Philoxenia, die griechische Gastfreundschaft, ist bei uns im Restaurant Hermes Programm. Sie gehört für uns einfach dazu. Wir tragen sie in unserer DNA, hegen und pflegen sie wie einen Schatz. Jeden Tag leben wir Freundschaft und Geselligkeit. Unser Restaurant ist unser Wohnzimmer, und wir möchten, dass sich jeder Gast bei uns wie zu Hause fühlt. Wir merken uns eure/Ihre Gesichter, begrüßen Sie und euch persönlich und herzlich und freuen uns über jeden, der durch unsere Türen kommt.

Manchmal stoßen wir gemeinsam mit einem Ouzo an – ein kleiner Gruß, um das Zusammensein zu feiern. Gerne bereiten wir euch/Ihnen dann und wann eine kleine Überraschung, zum Beispiel flambierten Thymianhonig mit Tsipouro, um unsere Wertschätzung zu zeigen. Dabei nehmen wir uns immer Zeit, uns mit euch/Ihnen auszutauschen, nachzufragen, wie es geht – weil wir uns einfach für euer/Ihr Wohlergehen interessieren.

Auch Weihnachten und Silvester feiern wir im Gastraum. Jeder darf bleiben, mitfeiern, lachen und anstoßen – für uns ist es selbstverständlich, dass unsere Gäste Teil unserer Familie werden. Bei uns verschmelzen Essen, Tradition und Herzlichkeit zu einem Erlebnis, das weit über die reine Mahlzeit hinausgeht. Freundschaft, Geselligkeit und familiäre Wärme sind nicht nur Worte – wir leben sie jeden Tag mit euch/Ihnen, unseren Gästen.

Eure/Ihre Familie Gianikis

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, maxpress,
Fotolia, pexels, Adobe Stock



GENÜSSLICH UND GEMEINSAM STARTEN

Vorspeisen spielen in Griechenland eine weit größere Rolle als bloße Appetitanreger. Als Mezedes – oder kurz Meze – sind sie Ausdruck von Geselligkeit, Gastfreundschaft und kulinarischer Vielfalt. Mezedes werden meist gleichzeitig bestellt und in der Runde geteilt. Genau darin liegt ihr Sinn: nicht jeder für sich, sondern alle zusammen. Oft bilden sie den eigentlichen Höhepunkt des Essens. Typische Mezedes sind Dips wie Tzatziki, Taramosalata oder Tirosalata, dazu Feta, Oliven, Dolmadakia, Auberginen- oder Oktopussalat, gebratener Käse (Saganaki) und saisonales Gemüse. Begleitet werden sie immer von frischem Brot oder Pita, mit dem man die Aromen von Olivenöl, Zitrone, Knoblauch und Kräutern aufnimmt. Mezedes passen perfekt zu Wein, Ouzo oder Tsipouro – und ersetzen nicht selten ein komplettes Menü. Eng verbunden ist diese Tradition mit der Saisonalität der griechischen Küche. Im Sommer dominieren Tomaten, Gurken, Auberginen und Zucchini – roh oder nur kurz gegart. Der berühmte Bauernsalat, die Horiatiki, lebt von der Qualität weniger Zutaten. Im Winter rücken Hülsenfrüchte, Kohl, Kürbis und Eintöpfe in den Fokus.

BEILAGEN

- 28 **Ofenkartoffel**
mit Zaziki Euro **8,90**
- 29 **Reis mit Tomatensauce**
Euro **3,80**
- 31 **Pommes frites**
mit Ketchup Euro **4,50**
- 38 **Knoblauch-Pita**
(Fladenbrot) Euro **4,80**

VORSPEISEN

- 1 **Zaziki^{*d}**
Traditionelle griechische Vorspeise mit frischem Joghurt, Olivenöl, Gurken und Knoblauch, dazu Brot Euro **5,40**
- 2 **Dolmadakia^{*d, e}**
Weinblätter, gefüllt mit Rinder- und Schweinehack, Reis und Kräutern, dazu Zitronensauce Euro **9,10**
- 3 **Tarama-Creme^{*i}**
Hausgemachte Kaviar-Mousse mit Orangenscheiben und Krabben Euro **9,90**
- 7 **Oktopus vom Grill** Euro **16,90**
auf Salat
- 8 **Bruschetta^{*a}** Euro **6,90**
- 9 **Scampi-Salat^{*a, i, n}**
mit Olivenöl, Balsamico und Knoblauch, dazu Brot Euro **12,90**
- 10 **Gebackene lange Peperoni**
warm serviert, mit Knoblauch, Olivenöl und Balsamico Euro **8,90**
- 11 **Gebackene Auberginen^{*a, d}**
warm serviert, mit Zaziki und Brot Euro **9,90**
- 12 **Gebackene Zucchini^{*a, d}**
warm serviert, mit Zaziki und Brot Euro **9,90**
- 13 **Grüne und schwarze Oliven, Peperoni^{*a}**
mit Olivenöl und feinem Dressing, dazu Brot Euro **5,10**
- 14 **Ouzo Mezze Antipasti-Teller^{*a, d}**
Reichhaltige Vorspeise mit Brot, dazu ein Glas Ouzo auf Eis Euro **16,90**



SUPPEN

- 15 **Bohnensuppe**
mit Brot Euro **5,90**
- 16 **Knoblauchsuppe**
mit Brot Euro **6,90**

KÄSE

- 19 **Griechischer Schafskäse**
kalt serviert, mit frischen Zwiebelringen, Tomatenscheiben, Olivenöl und Brot (*8), Euro **8,90**
- 20 **Saganaki^{*a, d, 6}**
gebackener Schafskäse, in der Pfanne warm serviert (*8) Euro **13,90**
- 21 **Kopanist^{*d}**
pikant zubereitete Käsecreme Euro **7,90**

SALATE

- 23 **Choriatiki^{*d, 6}**
Großer griechischer Bauernsalat mit Schafskäse Euro **14,90**
- 25 **Kleiner Choriatiki^{*d, 6}**
Kleiner griechischer Bauernsalat mit Schafskäse Euro **7,90**
- 26 **Gemischter Salat^{*d, 6}**
mit Schafskäse Euro **5,90**

FISCHGERICHTE

- 40 **Panierte Calamaris^{*a, i, n}**
Ringe aus zartem Tintenfisch mit Zitronensauce Euro **18,90**
- 42 **Scampi^{*n}**
6 Riesengarnelen mit Zucchini, Zitronensauce, vom Grill und Salat Euro **26,90**
- 43 **Zanderfilet vom Grill^{*a}**
dazu Backkartoffel, Zitronensauce Euro **22,90**



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

ANDREA DOEGE
HAIRDESIGN



Komm in unsere Crew!
Vollzeit | Teilzeit | Minijob | Freie Mitarbeit



Farbe und Raum
MALERWERKSTATT

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



www.hansanord.com/shop

HANSA NORD WISMAR

Ihr BMW Vertragshändler für Sie vor Ort.

Am Rothentor 2a | 23972 Wismar | Tel.: 03841 7283-0
mathias.feilcke@hansanord.com | hansanord.com





... dass Griechen selten „nur“ befreundet sind? Sie haben ihre „Paréa“, also eine feste Gruppe, mit der sie das Leben teilen.

... Griechen sich nicht „auf einen Kaffee um 16 Uhr“ treffen, sondern stundenlang zusammensitzen, oft spontan? Wenn jemand kommt, bleibt er – Termine sind zweitrangig.

... dass Zeit ein Zeichen von Wertschätzung ist? Freundschaft zeigt sich weniger durch Worte, sondern durch Anwesenheit. Kommt ein Freund unangekündigt vorbei, gilt das nicht als Störung, sondern als Ehre. Selbst wer beschäftigt ist, nimmt sich Zeit.

... dass griechische Freunde praktisch und selbstverständlich helfen – etwa beim Umzug, bei Krankheit oder Geldproblemen? Lange bitten oder sich rechtfertigen muss man nicht.

... dass Freunde oft wie Familienmitglieder behandelt werden? Besonders, wenn jemand nicht in der Nähe seiner Familie lebt.

... dass griechische Freundschaften oft laut, herzlich, manchmal dramatisch, aber selten oberflächlich sind? Man diskutiert heftig, streitet sich, versöhnt sich wieder. Gefühle werden offen gezeigt – durch Umarmungen, Berührungen und emotionale Gespräche

... dass Freundschaft im Alltag verankert ist? Gemeinsames Essen fast jeden Tag
Kaffee trinken ist ein soziales Ritual, kein kurzer Termin, Feiertage werden selten allein verbracht.

GEMISCHTE FLEISCHPLATTEN vom Grill

- | | |
|--|---|
| <p>59 Artemis-Platte*^{d, j, l}
Ein Souflaki und Gyros, mit Zaziki, Tomatenreis
Euro 18,90</p> <p>60 Hermes-Platte*^{d, j, l}
Souflaki, Susukaki, Schnitzel und Gyros mit Zaziki, Tomatenreis
Euro 21,90</p> | <p>64 Lukullus-Platte*^{d, j, l}
Spieß, Susukaki und Gyros mit Zaziki, Reis
Euro 19,90</p> <p>266 Zeus-Pfanne*^{d, e}
Geschnetzeltes Schweinefilet in Sekt-Sauce*^o mit Zwiebeln und Champignons, in der Pfanne serviert, dazu Tomatenreis
Euro 20,90</p> |
|--|---|

SPEZIALITÄTEN von Schwein und Rind

- | | |
|---|---|
| <p>46 Souflaki*^a
Zarte, magere Fleischstückchen an zwei Spießen mit Zaziki, Tomatenreis
Euro 15,90</p> <p>47 Gyros*^{d, j, l}
Fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß mit Zaziki, Tomatenreis
Euro 16,90</p> <p>48 Gyros in Schampus-Sauce*^{d, j, l, o}
aus der Pfanne, dazu Tomatenreis
Euro 19,90</p> <p>49 Susukakia vom Grill*^{a, b, d}
Hackbällchen aus Rinder- und Schweinefleisch in pikanter Sauce mit Pommes frites
Euro 16,90</p> | <p>50 Bifteki*^{a, b, d}
Hacksteak aus Rinder- und Schweinefleisch mit Käsefüllung, dazu Sekt-Sauce*^o, Tomatenreis
Euro 19,90</p> <p>52 Schweinerückensteak*^{a, b, d, e}
mit Metaxasauce, dazu Pommes frites
Euro 17,90</p> <p>466 Knoblauchsteak vom Schwein
vom Grill, dazu Pommes frites
Euro 18,90</p> <p>776 Hähnchenspieße*^{a, b, d, e}
mit Metaxasauce, vom Grill, auf Spieß, dazu Tomatenreis, Zaziki
Euro 19,90</p> |
|---|---|



Platz der Freiheit 12
19053 Schwerin
Tel.: 0385 760 530 02
info@hausverwaltung-sunkel.de

**Kompetent,
Zuverlässig,
Engagiert!**

MIETVERWALTUNG
WEG-VERWALTUNG
MAKLERTÄTIGKEIT



SEBASTIAN EHLERS

Liebe Gäste, die Sommersaison hat begonnen – und mit ihr die schönste Zeit, um unter den hohen Bäumen hier auf der Gartenterrasse zusammenzukommen. Schon jetzt freue ich mich auf gemütliche Stunden mit guten Gesprächen, herzlichen Begegnungen und echter Gastfreundschaft. Gerade in bewegten Zeiten sind Orte wie dieser wichtig: Orte des Miteinanders, der Freundschaft und des Austauschs. Nicht nur hier bei Freunden und tollen Gästen, sondern auch im Stadthaus beginnt für mich ein neuer Abschnitt. Nach der Stichwahl werde ich im Juli das Amt des Oberbürgermeisters antreten und die Verwaltungsgeschäfte unserer Stadt übernehmen. Für das große Vertrauen, das mir entgegengebracht wurde, danke ich von Herzen. Mein besonderer Dank gilt dabei auch meinem Freund Dimitri Gianikis und seiner Familie. Im Hermes werde ich seit vielen Jahren immer mit großer Herzlichkeit empfangen – und genau dieses menschliche Miteinander möchte ich auch künftig in meiner Arbeit für Schwerin leben. Ich werde mich mit ganzer Kraft für die Sorgen, Wünsche und Anliegen der Schwerinerinnen und Schweriner einsetzen und dabei den Gedanken einer gelebten Demokratie stets in den Mittelpunkt stellen. Umso mehr hoffe ich, dass mir trotz aller Aufgaben die Zeit bleibt, das besondere griechische Flair hier genießen zu können. Meine persönliche Empfehlung: Fragen Sie doch einmal nach dem „Andronikus-Teller“. Er steht nicht auf der Karte, ist mit gegrillten Meeressfrüchten aber ein echter Geheimtipp. Dazu ein trockener Rosé auf Empfehlung des Wirtes – und der Sommer kann kommen. Ich wünsche allen Gästen und unserer Welterbe-Stadt einen wunderbaren, sonnigen und entspannten Sommer.

Herzlichst,
Ihr Sebastian Ehlers

Kesap
Kessel- und Apparatebau

**Wärme
ist unsere
Leidenschaft**

Rogahner Straße 96 19061 Schwerin
Tel.: 0385 6343400 info@kesap.de

- Fernwärme-
übergabestationen
- Trinkwasser-
erwärmungsanlagen
- Legionellenprophylaxe
- Elektrische
Heizwassersysteme



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

MALER DOEGE
seit 1998

MALERARBEITEN - BODENBELÄGE - WÄRMEDÄMMUNG

LAMMFLEISCH HAT TRADITION

Lammfleisch spielt in der griechischen Küche eine herausragende Rolle. Die gebirgige, teils karge Topografie Griechenlands eignet sich ideal für die Haltung von Schafen und Ziegen, die genügsamer als Rinder sind und die steilen Hänge gut bewirtschaften. So wurde Lamm- und Ziegenfleisch seit Jahrhunderten zur wichtigsten Fleischquelle. Die Hirtenkultur prägte nicht nur die Ernährung, sondern auch die Rezepte: Lamm gilt als zart, aromatisch und besonders geeignet für langsames

Schmoren oder Grillen. Typische Gerichte wie Kleftiko, geschmorte Lammschulter, Souvlaki oder das klassische Osterlamm verbinden den intensiven Geschmack des Fleisches mit mediterranen Kräutern wie Oregano, Thymian, Rosmarin und Knoblauch sowie Olivenöl, Zitrone und Wein. Lammfleisch ist zudem nährstoffreich, liefert Eiweiß, Eisen und Vitamine. Seine festliche Bedeutung zeigt sich besonders zu Ostern, wenn das Lamm am Spieß gebraten wird – ein Symbol des „“. So verbindet Lamm in Griechenland Alltag, kulinarische Tradition und religiöse Rituale und bleibt eine unverzichtbare Grundlage der griechischen Küche.



PLATTEN FÜR MEHRERE PERSONEN

- 67 Odysseus-Platte***b,d,j,l
für zwei Personen, mit je zwei Souflaki, Susukakia, zwei Lamm-Kotelett, Steaks sowie Gyros, dazu Tomatenreis, Zaziki, Sauce
Euro **62,00**
- 68 Apollo-Platte***b,d,j,l
für drei Personen, mit je drei Souflaki, Susukakia, drei Lamm-Kotelett Steaks sowie Gyros, dazu Tomatenreis, Zaziki, Sauce
Euro **89,00**
- 69 Dionysos-Platte***b,d,j,l
für vier Personen, mit je vier Souflaki, Susukakia, vier Lamm-Kotelett, Steaks sowie Gyros, dazu Tomatenreis, Zaziki, Sauce
Euro **118,00**

AUFLAUFGERICHT

- 33 Dicke Bohnen***d
mit Feta-Käse überbacken
Euro **10,90**
- 84 Penne***a,d
mit Käse überbacken
Euro **14,90**
- 506 Moussaka***d
Euro **20,90**

www.fussboden-kohfeldt.de

Oberflächentechnik Sandstrahlen & Pulverbeschichtung (alle RAL-Töne)
schnell • hochwertig • zuverlässig

Hauptstraße 7a, 19073 Dümmer
Telefon: 03869 / 38 10
info@fussboden-kohfeldt.de

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

- 70 Gegrillte Lammkoteletts***d
mit Zaziki, Reis, dicken Bohnen
Euro **24,90**
- 71 Gegrilltes Lammfilet***d
Rosa gebraten, mit Zaziki, Reis, dicken Bohnen und Salat
Euro **27,90**
- 512 Betaky Teller***d
Zwei Lammfilets mit Zaziki, dazu Bauernsalat
Euro **18,90**
- 272 Lammplatte***d
Zwei Lammfilets, zwei Lammkoteletts, ein Lammspieß mit Zaziki, Reis, dicken Bohnen und Salat
Euro **32,90**

AUS DEM BACKOFEN

- 74 Lammkeule***d
mit grünen Bohnen und Fetakäse, dazu Brot
Euro **26,90**
- 75 Lammkeule***d
mit dicken Bohnen und Fetakäse, dazu Brot
Euro **26,90**
- 76 Lammkeule***d
mit Auberginen und Fetakäse, und Brot
Euro **26,90**
- 77 Lammkeule***d
mit griechischen Nudeln und Fetakäse und Brot
Euro **26,90**
- 79 Stifado***d
zartes Lammfleisch mit Schalotten und Brot
Euro **28,90**

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, Pekannuss, 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



JB Hair
Warnitzer Straße 2
19057 Schwerin
Tel. 0385/4807780

Öffnungszeiten
Mo - Fr 09:00 - 18:00 Uhr

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

OPEL
SPEZIALIST

FÜR DIE KLEINEN

- 88 Dimi-Rafi***
Chicken Nuggets mit Pommes
frites und Ketchup Euro **8,90**
- 285 Balu-Teller**
Gyros mit Pommes frites und
Reis, dazu Zaziki Euro **10,90**
- 488 Asterix-Teller**
Penne oder griechische Nudeln
mit Tomatensauce Euro **7,90**

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

DESSERTS

- 92 Original griechischer
Sahnejoghurt** *d, c, k
mit Honig und Nüssen Euro **8,90**
- 95 Loukoumades** *1, a, d, k
Hefengebäck mit Honig-Nuss-
Geschmack und einer Kugel
Vanilleeis Euro **8,90**
- 627 Tartufo classico** Euro **7,90**
- 626 Kokosnuss-Eis in Nusschale**
Euro **9,90**
- 634 Vanille Spezial**
1 Kugel Vanilleeis mit Kürbis-
kernöl und Walnüssen
Euro **4,90**
- 90 Vanilleeis mit heißen
Himbeeren** Euro **7,90**

ERSTES KOCHBUCH DER GESCHICHTE

Archestratos, ein Feinschmecker des 4. Jahrhunderts v. Chr., verfasste mit „Hedypatheia“ eines der ersten bekannten Kochbücher der Geschichte – oder vielmehr einen kulinarischen Reiseführer in Versform. Sein Werk, das nur in Fragmenten überliefert ist, beschreibt die besten Zutaten und Speisen des Mittelmeerraums. Statt komplizierter Rezepte betonte Archestratos die Bedeutung hochwertiger Produkte, insbesondere von Fisch und Meeresfrüchten. Er empfahl, Lebensmittel möglichst möglichst naturbelassen zu genießen – damals eine revolutionäre Idee, aber bis heute eine Philosophie, die in der modernen mediterranen Küche weit verbreitet ist. Sein Wissen stammte aus Reisen durch Griechenland, Sizilien und Kleinasien, auf denen er nach den feinsten Delikatessen suchte. Seine Empfehlungen reichten von der besten Fischzubereitung in Athen bis zu exquisitem Brot in Sizilien. Obwohl sein Werk humorvoll und poetisch verfasst war, galt Archestratos als kulinarischer Visionär. Er prägte die mediterrane Esskultur nachhaltig. Leider ist sein Originalwerk nicht erhalten, aber Fragmente wurden von späteren Autoren wie Athenaeus überliefert. Archestratos war nicht nur ein Gourmet, sondern auch ein Philosoph des guten Geschmacks – ein Vorläufer der modernen Slow-Food-Bewegung. Sein Werk erinnert daran, dass wahre Kochkunst mit der Wertschätzung der besten Zutaten beginnt.

Kennzeichnungen

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



SÜSSES LEBEN

Cremige und fluffige Desserts schmeicheln der Seele

Desserts in Griechenland sind weit mehr als nur süße Verführungen. Sie spielen in der Kultur des Landes eine wichtige soziale Rolle – ob als Zeichen der Gastfreundschaft, bei Familienfeiern oder religiösen Festen. Jede Region hat ihre eigenen Spezialitäten, die lokale Zutaten und jahrhundertealte Traditionen widerspiegeln. Besonders beliebt sind Loukoumades, süße Teigbällchen, und Desserts mit griechischem Joghurt und Honig.

Loukoumades sind mehr als nur ein Dessert – sie sind ein kulinarisches Erbe, das Jahrtausende zurückreicht. Der Name selbst erzählt eine Geschichte kultureller Verflechtungen: Das griechische Wort loukoumas stammt vom türkischen lokma ab, was „ein Mundvoll“ oder „Happen“ bedeutet. In der Mehrzahl als „Loukoumades“ bezeichnet, können sie mit der bloßen Hand gegessen oder aber wie Souvlaki auf einen Holzspieß gesteckt werden.

Die Ursprünge der süßen kleinen Kalorienbomben reichen bis in die Antike zurück – im Gegensatz zu ihren Schwester-Desserts wie Beignets in Frankreich,



Churros in Spanien, Jalebi in Indien und Donuts in den USA. Die kleinen Teigbällchen wurden vielmehr als Opfergaben für die Götter zubereitet. Heute sind sie ein beliebtes Dessert, das weit über Griechenland hinaus bekannt ist – auch als eben griechische Donuts. Ein spezieller Hefeteig wird mit Zimt verfeinert und in heißem Fett frittiert, sodass die Bällchen außen knusprig und innen flauschig werden. Traditionell werden Loukoumades heiß gereicht, reichlich mit Honig übergossen und mit Zimt und manchmal Walnüssen bestreut. In Griechenland kennt man sie nicht nur als Dessert, sondern auch als Frühstück oder Zwischenmahlzeit.

Griechischer Joghurt, traditionell aus Schaf- oder Ziegenmilch hergestellt, bildet die Grundlage vieler Desserts. Besonders beliebt ist er in Kombination mit Honig. Eine Kombination, die bereits in der Antike beliebt war. Der Honig stammt oft von den zahlreichen Bienenstöcken aus den bergigen Regionen Griechenlands.



BANKPLATZ 24

IMMOBILIENFINANZIERUNG ALLER ART

Gewerbe, Eigennutzung, Kapitalanlage und Privat- Konsumkredite

Tom Schröder
Lindenallee 9
19209 Lützwow

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

www.bankplatz24.de

K S M E

KLOSTERMANN • SCHMIDT • MONSTADT • EISBRECHER
RECHTSANWÄLTE • STEUERBERATER

Wir speisen hier... denn mit Gerichten kennen wir uns aus.

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>

Debeka

VERSICHERN UND BAUSPAREN

FLORIAN LIPPERT Mobil: (0174) 7 22 23 75
E-Mail: florian.lippert@debeka.de



Kranken- und
Unfallversicherung



Sachversicherung



Haftpflicht- und
Rechtsschutzversicherung



Bausparen, Geldanlage und
Altersvorsorge



WISSEN, WAS APP GEHT.



Hier jetzt die kostenfreie
hauspost-App runterladen.

■ tagaktuell ■ E-Paper ■ Veranstaltungen



OUZO IST GESELLIG

Ouzo ist nicht nur eine Spirituose – er ist ein Stück griechischer Identität. In ihm bündeln sich Tradition, Gastfreundschaft und die Kunst des entspannten Genusses. Wer in Griechenland Ouzo trinkt, trinkt nicht hastig, sondern nimmt sich Zeit: für Gespräche, für gutes Essen und für Gemeinschaft.

Seine Geschichte reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Ursprünglich aus Traubentrestern gebrannt, entwickelte sich Ouzo im Laufe der Zeit zu jener charakteristischen Anis-Spirituose, die heute als geschützte geografische Angabe ausschließlich in Griechenland und Zypern produziert werden darf. Damit ist Ouzo für Griechenland das, was Whisky für Schottland oder Tequila für Mexiko ist: ein Nationalgetränk mit kultureller Tiefe. Traditionell wird Ouzo in schmalen, hohen Gläsern bei etwa 8 bis 12 Grad serviert. Manche genießen ihn pur, andere mit Wasser, wodurch der berühmte milchige Louche-Effekt entsteht, der die ätherischen Öle freisetzt und den Geschmack weicher macht. An heißen Tagen ist Ouzo auf Eis beliebt, auch wenn Kenner darüber diskutieren. Einig sind sich jedoch alle in einem Punkt: Ouzo wird nie allein getrunken. Er gehört zu Mezedes – kleinen Vorspeisen wie Oliven, Tzatziki, gegrilltem Oktopus oder frittiertem Gemüse. Regional zeigen sich feine Unterschiede. Im Norden sind oft kräftigere Sorten mit mehr Anis beliebt, während im Süden mildere Varianten geschätzt werden. Besonders berühmt ist der Ouzo aus Plomari auf Lesbos, bekannt für seine ausgewogene Kräuternote. Heute findet Ouzo sogar Eingang in die moderne Barkultur, etwa als Basis für Cocktails wie den Ouzo Spritz. Doch seine wahre Bedeutung bleibt sozial: Setz dich, bleib, erzähl.



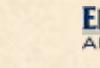
BIERE

117 Gilde Ratskeller Premium Pils
vom Fass
 0,3 l Euro **3,90**
0,5 l Euro **5,60**

118 Gilde Rubin
vom Fass
 0,3 l Euro **3,90**
0,5 l Euro **5,60**

116 Gilde Alkoholfrei
 Euro **4,10**

119 Erdinger Weißbier
 **ERDINGER**
Weißbier
vom Fass mit feiner Hefe
0,5 l Euro **5,90**

219 Erdinger alkoholfrei
 **ERDINGER**
ALKOHOLFREI
0,33 l Euro **4,10**

120 Alsterwasser
0,3 l Euro **3,80**

221 Mythos
griechisches Bier 0,33 l Euro **4,10**



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

823 Apollinaris Mineralwasser
0,25 l Euro **3,90**

923 Apollinaris Mineralwasser
0,75 l Euro **7,10**



1023 ViO, still 0,25 l Euro **3,90**
1923 ViO, still 0,75 l Euro **7,10**

123 Coca-Cola
 0,2 l Euro **2,50**
0,4 l Euro **5,00**

524 Coca-Cola Zero
 0,33 l Flasche Euro **4,10**

124 Sprite
 0,2 l Euro **2,30**
0,4 l Euro **5,00**

723 Fanta
 0,2 l Euro **2,50**
0,4 l Euro **5,00**



Klindworth

125 Orangensaft 0,2 l Euro **3,00**

126 Apfelsaft 0,2 l Euro **3,00**

127 KIBA
Kirsch- und Bananenektar
0,2 l Euro **3,50**

128 Kirschektar 0,2 l Euro **3,50**

228 Bananenektar 0,2 l Euro **3,40**

132 Apfelschorle 0,2 l Euro **2,50**

132 Apfelschorle 0,4 l Euro **5,00**

433 Ginger Ale *1 0,2 l Euro **3,00**

233 Tonic Water *10 0,2 l Euro **3,00**



Clever, gerissen und mit Biss.

AUF DER LAUER NACH AUSBILDUNG?

WERDE STEUERFUCHS!

Nimm die Fährte auf: www.etl.de/fuchs-schwerin



ETL | Fuchs & Partner
Steuerberatung in Schwerin



ANWALTSKANZLEI FÄHNRICH



Silvio Fähnrich
Rechtsanwalt

„Alle Sünder willkommen!“
Bei Ouzo und Oliven entspannen – wir
regeln den Rest!



August-Bebel-Str. 6
19055 Schwerin
Tel. 0385-59183867
ra.faehnrich@t-online.de

anwaltskanzlei-faehnrich.de

LIKÖR-GENUSS

- 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 **6,00**
- 113 Tsipouro**
griechischer Traubenbrand
2 cl Euro **4,20**
- 213 Grappa di Moscato**
2 cl Euro **5,20**

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**

SPIRITUOSEN

- 109 Ouzo 12**
doppelt destilliert
2 cl Euro **3,50**
- 110 Metaxa** * * * * * *¹
2 cl Euro **4,90**
- 111 Metaxa** * * * * * * *¹
2 cl Euro **5,40**
- 112 Metaxa**
Grand Olympian Reserve*¹
2 cl Euro **9,90**
- 115 Malteser**
2 cl Euro **3,10**
- 114 Scotch Whisky***¹
auf Eis
4 cl Euro **8,90**
- 1113 Tsipouro flambiert***¹
2 cl Euro **4,90**



SEKT

- 494 Prosecco** 0,75 l Euro **45,00**
- 694 Glas Sekt** Euro **8,90**
- 794 Piccolo** 0,2 l Euro **10,90**
- 394 Pommery** Euro **86,00**



WARMER GETRÄNKE

- 96 Griechischer Mokka***⁹
von Loumidis Euro **4,50**
- 97 Tasse Kaffee***⁹
von J.J. Darboven Euro **3,40**
- 98 Glas Tee***⁹ Euro **3,20**
- 99 Cappuccino***^{9, d} Euro **4,20**
- 101 Espresso***⁹ Euro **4,10**
- 301 Latte Macchiato***^{9, d} Euro **4,50**



VIELE TROPFEN IN GEMEINSCHAFT

Neben Ouzo kennt Griechenland noch zwei weitere klare Tropfen, die oft verwechselt werden: Tsipouro und Raki. Beide entstehen traditionell im Herbst, wenn nach der Weinlese die großen Destillierkessel angeworfen werden. Verwendet

werden Traubenreste, die für die Weinproduktion nicht mehr geeignet sind. Tsipouro (τσιπουρο) stammt vom griechischen Festland, besonders aus Makedonien und Thessalien. Er wird aus den Pressrückständen weißer Rebsorten wie Roditis, Athiri oder Assyrtiko gebrannt, meist zweimal, manchmal sogar dreimal destilliert. Häufig wird ihm nach der ersten Destillation Anis zugesetzt. Der Raki Kretas – dort meist Tsikoudia genannt – ist dagegen puristisch. Er enthält niemals Anis und ist oft kräftiger im Alkohol. Getrunken wird er von Kretern jeden Alters, aus kleinen Gläsern, gekühlt oder bei Zimmertemperatur. Er begleitet Käse, Wurst, Schmorgerichte, aber auch Süßspeisen. Die Tageszeit spielt keine Rolle – entscheidend ist die Gemeinschaft. Der griechische Raki ist nicht mit dem gleichnamigen türkischen Schnaps zu verwechseln. Während türkischer Raki stets Anis enthält, bleibt das kretische Pendant klar, direkt und unverfälscht.



BAUMHARZ ALS GEHEIMZUTAT

Masticha ist eine der außergewöhnlichsten Spezialitäten Griechenlands – geheimnisvoll, aromatisch und untrennbar mit der Insel Chios verbunden. Ähnlich wie Raki oder Tsipouro destilliert, wird sie jedoch nicht mit Anis, sondern mit Mastix aro-

matisiert, einem kostbaren Baumharz des Mastixstrauchs (Pistacia lentiscus). In den meisten Fällen enthält Masticha keinen Anis. Fehlt Wein als Grundlage, werden traditionell vergorene Feigen verwendet. Die Masticha von Chios (Μαστίχα Χίου) trägt zu Recht eine geschützte Herkunftsbezeichnung. Seit Jahrhunderten versucht man vergeblich, den Mastixbaum außerhalb des südlichen Chios zur Harzproduktion zu bewegen. Ob es am Boden oder am besonderen Mikroklima liegt, weiß niemand – sicher ist nur: Nur hier fließt der kostbare Saft in verwertbaren Mengen. Damit gehört Masticha zu den exklusivsten Naturprodukten Griechenlands. Wer Masticha verstehen will, sollte die mittelalterlichen Mastixdörfer der Insel besuchen. Die Ernte erfolgt mühsam von Hand: Die Rinde wird angeritzt, dann beginnt das Warten. Tropfen für Tropfen tritt das Harz aus, kristallisiert an der Luft und fällt bernsteinfarben zu Boden.

FO-TEC
SCHWERINER FOLIEN-TECHNIK

Zertifizierter Folien - Fachbetrieb

Werbetechnik Folientechnik Beschriftungen
Vollfolierungen Sonnenschutzfolien Design

0385 75 88 065 + 0172 38 38 141 | info@fo-tec.de



Ferienwohnungen
in verschiedenen Größen

kontakt@neumuehler-hof.de
www.neumuehler-hof.de

WEISSWEINE^{*15} FLASCHEN

- 405 Biblia Chora**, weiß
frisch, fruchtig, körperreich,
trocken, 0,75 l Euro **38,00**
- 403 Amethystos**, weiß
Chardonnay, sehr fruchtig
0,75 l Euro **39,00**
- 500 Theopetra Estate -
Malagouzia /Assyrtiko**,
weiß, fruchtig und frisch
trocken, 0,75 l Euro **34,00**



- 416 Amethystos Cava**, rot
gewann 2007 „Großes
Gold“ bei Mundus
Vini und wurde 2011 in
Frankreich ausgezeichnet
0,75 l Euro **76,00**

Unser
Tipp

ROTWEINE / ROSÉWEINE^{*15} FLASCHEN

ROTWEINE

- 501 Theopetra Estate -
Cabernet Sauvignon/
Syrah/Limniona**, rot
fruchtig, würzige sowie süßlich
trocken 0,75 l Euro **42,00**
- 411 Chateau Julia Merlot**,
rot 0,75 l Euro **44,00**
- 414 Oenotria Land**, rot
Agiorgitiko & Cabernet
Sauvignon 0,75 l Euro **59,00**
- 409 Amethystos**, rot
Cabernet Sauvignon
0,75 l Euro **42,00**

ROSÉWEINE

- 417 Amethystos**, rosé
0,75 l Euro **42,00**
- 502 Theopetra Estate -
Limniona - Syrah**, rosé
Beerig-fruchtig mit Vanillernote
0,75 l Euro **44,00**

**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 **6,00**
0,5 l Euro **12,00**
- 138 Retsina**
weiß, trocken, geharzt
0,2 l Euro **7,00**
0,5 l Euro **14,00**
0,75 l Euro **24,00**
- 142 Griechischer Hauswein
Merlot/Chardonnay**
rot, rosé oder weiß, trocken
0,2 l Euro **7,90**
0,5 l Euro **15,00**

- 143 Imiglikos**
rot oder weiß, lieblich
0,2 l Euro **7,00**
0,5 l Euro **14,00**
0,75 l Euro **28,00**
- 145 Samos Mouskat**
weiß, süß
0,2 l Euro **8,90**
0,5 l Euro **17,00**
0,75 l Euro **32,00**

- 153 Mavrodaphne**
rot, süß
0,2 l Euro **8,90**
0,5 l Euro **17,00**
0,75 l Euro **34,00**

WEINE AUS DER PFALZ

- 814 Riesling Spätlese**, weiß
trocken, ausdrucksstark, fruchtig
0,2 l Euro **8,10**
0,5 l Euro **16,00**
0,75 l Euro **31,00**

Peter Wießner
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

Allianz

**WANN KOMMT
HIER DER
NÄCHSTE BUS?**



Deine schnelle Verbindung
nach Hause mit Echtzeitangabe



IHR xerox -PARTNER

FÜR MECKLENBURG-VORPOMMERN



HEMPEL



TELEFON
**03886
48820**