



## Restaurant-Tip

Von Nikolas  
Rechenberg

# Mittelmeer macht glücklich

Lassen Sie das Mittelmeergefühl in ihr Herz. Sich bei dem trüben Wetter mit wenigen Sonnenstunden die Aromen und Gerüche des Sommers wenigstens aus der Küche kommen lassen. Wohlfühl-Doping für die Seele beim Italiener, Spanier, Libanesen oder Türken. Das hilft bei Sonnenentzug, die sommerlich leichte Mittelmeerküche macht das Gemüt glücklich und beschwingt.

Oder gleich griechische Lebensart in vollen Zügen genießen und bei einem der besten Griechen in der Stadt über Gott und die Welt plaudern. Für viele ist das Lokal „Ousies“ mit traditioneller Küche und immer vollen Gasträumen sogar das beste der Stadt.

Das „Ousies“ hat trotz jahrelanger Erwähnungen in den gängigen Nachschlagewerken wie dem „Marcellino's“ oder dem „Tip“ und den damit verbundenen Besucherströmen konsequent seine Freundlichkeit und sein gutes Küchenniveau bewahrt.

Die Vorspeisen (Meses) sind die Krönung des übrigen Restaurants



Restaurant „Ousies“ in Schöneberg: Konstant in der Qualität

in Schöneberg. Über 100 verschiedene, egal ob mit Fisch oder Fleisch, von 2,60 Euro bis 8,20 Euro, stehen auf der Karte, Hellas pur. Geschmack wie in einem kleinen Fischerdorf an der Küste.

Der weiße Fischrogen schmeckt authentisch, die rote Bete mit Knoblauch-Kartoffelpüree wunderbar. Ebenso die dicken Bohnen mit Bauernwurst, die zum Fingerablecken sind. Genauso wie die mit Zwiebelringen gebratene Hähnchenleber in Rotweinsauce ... es gibt Menschen, die im „Ousies“ nie über diese kalten und warmen Vorspeisen hinauskommen und niemals andere Sachen probieren, weil sie diesen kleinen griechischen Spezialitäten mit Leib und Seele verfallen sind.

Die verpassen dann leider die gegrillten Calamares (11,50 Euro), die mit Olivenöl und Zitronensaft zubereitet eine echte Delikatesse sind. Wir haben sie jedenfalls noch nie besser als im „Ousies“ bekommen. Wie frisch aus der Ägäis.

Gebe es jetzt noch den Blick auf das azurine Meer dazu, fühlten wir uns wie Zeus auf dem Olymp. Das „Ousies“ hat da mehr den Charme einer verrauchten Athener Stra-

ßentaverne, in der im Sommer immer die Tür offenbleibt. Man kann eben nicht alles haben.

Auch die traditionelle Mousaka (9,70 Euro) ist gelungen. Sie hat allerdings einen leichten süßlichen Zimt-Stich, aus der Küche war zu hören, daß da wohl etwas Muskatnuß zuviel dran war. Oder doch das Zimt-Kästchen erwischt?

Das Lammfleisch aus dem Ofen mit Reismudeln und Schafskäse überbacken (8,90 Euro) kommt dampfend und deftig daher. Dazu einige Ouzos und der Berliner Nieseldunst ist wie weggewischt.

## ■ Ousies

Grunewaldstr. 16, Tel: 216 79 57

**Öffnungszeiten:** täglich ab 17 Uhr

**Plätze:** 100 **Karten:** Master, Visa

**Fazit:** Einfache Gasträume mit Patina, Holztischen und antikem Silberbesteck vom Flohmarkt. Aber die Qualität hält sich seit Jahren in Schöneberg, die „Meses“ gibt es nicht besser in Berlin, wirklich. Inzwischen kommen natürlich auch einige Touristen, am Wochenende unbedingt reservieren, sonst keine Chance auf einen Tisch.