

Ousies

Fleischplatte mit Zaziki, Kartoffeln und Gemüse.

Dem Ousies eilt der Ruf voraus, dass es da fast immer voll ist. Und dass es sich um einen der derzeit besten Griechen der Stadt handelt. Und bitte keine Restaurantkritik drüber schreiben, denn noch voller soll es möglichst nicht werden. Sagen die Fans. Obwohl die Tische schon sehr nah beieinander stehen, war es auch an unserem Donnerstagabend rammenvoll.

Das Publikum wirkte auf den ersten Blick etwas akademisch, was aber auch an der Vielzahl schwarz gerandeter Brillen gelegen haben mag. Der Mainstream fließt eh zu den Asiaten. Beim Griechen sitzen meist Leute, die sich noch an die Melodie von „Griechischer Wein“ erinnern und nicht automatisch „Krise“ denken, wenn der Name des Landes fällt, das nicht nur Platon und Diogenes hervorgebracht hat, sondern auch Gyros und Zaziki und eine ganz angenehme kräftig gesunde Küche, die von überzeugten Gourmets oft zu Unrecht gering geschätzt wird.

Rustikal zu sein, ist ja kein Makel.

Hübsche Details akzentuieren die Einrichtung, die sich offensichtlich am Aussehen eines griechischen Dorfplatzes orientiert. Teegläser auf der Theke und Kerzen auf den mit Stofftischtüchern gedeckten Tischen verbreiten jene Gemütlichkeit, die zu dieser Küchenrichtung einfach gut passt.

Als Aperitif probierten wir nostalgisch den Retsina aus kleinen Kupferkännchen. Die milde Harznote beruhigte die empfindsamer gewordenen Geschmacksnerven. Qualitätstest bestanden (3,40 Euro).

Das Konzept des Lokals basiert auf der in Griechenland schon in den 60ern verbreiteten Sitte, zum Wein lauter Kleinigkeiten zu naschen, obwohl es natürlich auch ein gewaltiges Angebot an Hauptspeisen gibt. Wer die noch probieren will, kann sich auch zu zweit eine Vorspeisenplatte teilen – die Vorspeisen sind wirklich von überdurchschnittlicher Qualität. Auf Salatblättern gab es rosa Fischrogensalat, Zaziki mit Kräutern leicht variiert, Knoblauchkartoffelpüree, eine Creme von Platterbsen und Zitrone, Möhren und dicke weiße Bohnen, ein kleines, saftiges und schön gewürztes Hacksteak, fluffige Spinat-Mangold- und Feta-Bällchen, eine knusprige Spinatstange und erstaunlicherweise keine Oliven.

Dafür entdeckten wir das Lieblingsessen der Spitzenköche, zwei Scheiben Rote Bete, hier natürlich mit Knoblauch angemacht. Besser kann man Anspruch kaum formulieren. Dazu gab es ein frisches, kräftiges Bauernbrot (10 Euro). Wer nur Wein trinken und dazu ein bisschen rumnaschen möchte, ist damit bestens bedient.

Für den größeren Appetit ist Pikilia Kreaton konzipiert, eine Auswahl von Fleischspezialitäten. Kotelett, Spieße mit Lamm und Schwein beeindruckten mit zartem Fleisch, die griechische Bauernwurst war raffiniert gemacht, das Hacksteak dick, aber trotzdem saftig. Zum Dippen gab es noch eine Kugel

[Quelle: tagesspiegel.de](http://tagesspiegel.de)

Von TISCH zu TISCH

Ousies

Zaziki sowie Kartoffeln und Gemüse, darunter gute und feste Zucchini (17 Euro).

Die Dorade wird im Ganzen gebraten aufgetragen. Sie wirkte ausgesprochen frisch und appetitlich. Leider fehlte der Teller für die Abfälle, aber das lag ja nicht am Koch. Ein Zitronen-Viertel dazu, das reicht schon. Auf einem Extrateller wurden Paprikastücke mit Ölpfützen drin serviert, sehr helle Kartoffeln und Auberginen (18 Euro).

Es gibt griechisches Mineralwasser, aber kein griechisches Bier. Dafür entdeckten wir aber eine höchst erfreuliche Weinkarte. Bei dem Paros Maraitis, den wir unter den Empfehlungen entdeckten, schmecken die Trauben auch noch nach dem Eichenfass, in dem sie ausgebaut wurden, und nach Sommerbeeren (21 Euro). Es gibt sogar einen Dessertwein, einen Samos Grand Cru, der den Feriengeschmack der frühen Jahre tief verinnerlicht hat (3,50 Euro).

Das Nachtischangebot ist klein. Sehr zu empfehlen ist der Joghurt mit Honig und Walnüssen. Dass es zum Schluss einen Ouzo aufs Haus gibt, gehört zu den familiären Traditionen, die sich beim Nachbarschaftsgriechen vermutlich nie ändern werden. Für diesen lohnt sich aber auch die Anreise aus anderen Bezirken. Der U-Bahnhof Eisenacher Straße ist ganz nah, so dass man den Weingenuss nicht einschränken muss.