

Hauptsache Vorspeise



Zur griechischen Gastlichkeit hinter diesen Scheiben zieht es viele. Das „Ousies“ an der Grunewaldstraße lockt mit authentischer Hellas-Küche

Foto: Hunger

VON OLIVER DE WEERT

Drei Sorten von Menschen sei vom Besuch der Schöneberger „Taverna Ousies“ von vornherein abgeraten: Jenen, die Ruhe beim abendlichen Mahl suchen; solchen, die Angst vor körperlicher Nähe zu Platznachbarn verspüren; ganz besonders aber den Entscheidungsschwachen. Wer vor einer üppig bestückten Speisekarte in die Knie geht, die mehr bietet als Gericht „Nummer 14“ wahlweise mit a.) Huhn, b.) Schwein oder c.) Fisch“, für den ist die griechische Gastro-Oase die Hölle auf Bestellung.

Allen anderen eröffnet sich ein dionysisches Erdenreich. Zeus-Teller und Poseidon-Platte sucht man vergeblich, dafür finden sich allein 80 Vorspeisen auf der Karte. Es beginnt beim unvermeidlichen Zatziki (das längst nicht jeder Eck-Grie-

che so gut anrührt) und führt über einfache Fleisch- und Gemüsegerichte hin zu raffinierteren Gaumenkitzeln aus dem Meer. Wobei der schlichten, etwas derberen griechischen Küche der Vorzug gegeben wird. Dass einfach nicht gleich einfallslos heißen muss, beweist die Ousies-Crew seit fünf Jahren.

Wie die meisten Esser gaben auch wir einer Kombination aus Vorspeisen den Vorzug gegenüber den großzügig dimensionierten Hauptgerichten. Als bald stapelten sich auf dem Tisch die Teller mit Fawa – einem erfrischend schmeckenden Platterbsen-Püree –, Eleosalata (schwarze Olivenpaste auf Tomate mit Schafkäse) und Spetsofai. Hinter letztgenanntem verbirgt sich eine ausgesprochen würzige, gebratene Bauernwurst, die zusammen mit Spitzpaprika in Tomatensauce serviert wird.

Als dann schwebten die „Sardelles Ambelofila“ ein, mit Blattspinat gefüllte und Weinblättern umwickelte Sardinen. Der Zweiertisch war sich einig: Weniger ist mehr, die knusprigen Fischlein hätten ihres kulinarischen Gepäcks nicht bedurft. Ein wenig Zitrone (im Ousies gibts alternativ ein Olivenöl-Zitronen-Dressing) täts auch.

Zu der Speisenfolge mundete ein roter Nemea Reserva, über den die Karte verriet, das er aus der Traubensorte Agioritiko („sehr alte Rebstöcke“) gekeltert und in Ei-

chenfässen gelagert wird. Ein würdiges Pendant zu den kräftigen Geschmäckern der rustikalen Küche. Zu den offenen Weinen gesellt sich im Ousies ein gesondertes Angebot an Flaschenweinen: 30 Abfüllungen kleinerer griechischer Weingüter.

Für die sündhaft süße und daher unbedingt zu empfehlende Nachspeise „Galaktompoureko“ war an diesem Abend leider keine Zeit mehr. Weil die nächsten Reservierungs-Gäste an den Tisch drängten, blieb es beim kräftigen griechischen Mokka. Fluch der Wochenend-Fülle: Wer lässt sich schon gern aus Schlaraffia vertreiben, die mit Vanillecrème und Sirup gefüllte Blätterteig-Köstlichkeit zum Greifen nah? Seufz! Das nächste Mal.

ABGESCHMECKT:

Essen: griechische Bistroküche
Ambiente: lebhaft, rustikal
Service: schwungvoll
Preise: 3,30-12,70 Euro

Ousies, Grunewaldstr. 16, Schöneberg.
☎ 216 79 57. Geöffnet tgl. 17-24 Uhr. Karten: Master, Visa