

**αthen**

DAS KOCHBUCH

ELISSAVET PATRIKIOU





# αthen

DAS KOCHBUCH



ELISSAVET PATRIKIOU

**südwest**

---

## EINLEITUNG

Meine zweite Heimat Griechenland kenne ich seit meiner Kindheit. Ich habe hier gelebt, meine Mutter wohnt wieder in einem Dorf bei Thessaloniki und meine »griechische Hälfte« ist geprägt von der Mentalität, der Sprache, den Gerüchen und den Geschmäckern dieses Landes. Ein Teil von mir ist mit absoluter Selbstverständlichkeit in Griechenland zu Hause.

Und doch – »unsere« Hauptstadt Athen war für mich lange eine »Unbekannte«. Erst mit diesem Herzensprojekt habe ich Athen kennengelernt – und noch vor meinem ersten Mokka in der Plaka wusste ich: ATHINA und ich, das wird was fürs Leben. Diese wilde Diva mit all ihren Launen, bunten Farben, so vielen Kontrasten und Gegensätzen.

Athen zieht Menschen aus aller Welt an, die sich hier ein neues Leben aufbauen wollen und ihre Kultur und Lebendigkeit mitbringen. Griechen finden wieder zurück in ihre Heimat, sie kehren heim aus den verschiedensten Teilen der Welt, wo sie gelebt oder studiert haben. An jeder Ecke machen gefühlt täglich neue Restaurants, Bars, Cafés, Tavernen und Läden auf ... Aber das alte Athen muss hierfür nicht weichen. Der Papou (Opa) trinkt nach wie vor seinen Tsipouro – einen traditionellen griechischen Weinbrand – in der Taverne,

die schon immer hier ihren Platz hatte. In der neuen angesagten Bar nebenan feiern Studenten. Keiner fühlt sich gestört.

Die griechische Fahne hat neun Streifen – genauso viele Buchstaben wie »ELEFTERIA«, das griechische Wort für »Freiheit«. Diese Freiheit spürt man in Athen so sehr – in jedem Winkel dieser Stadt, die nicht nur viel Herz hat, sondern auch viel Mut. Sie gibt nie auf und erfindet sich auf ihre ganz eigene Art immer wieder neu, vergisst aber dabei niemals ihre Geschichte.

In der langen Historie der Stadt hat Essen immer eine große Rolle gespielt. Schon in der Antike wurden Schüler nicht nur in Philosophie, Musik oder Astronomie gelehrt – das Studium des Kochens war ebenso wichtiger Bestandteil des Unterrichts!

Besonders »Meze« haben in der griechischen Küche Tradition: Viele unterschiedliche (Vor-)Speisen werden aufgetragen, angerichtet auf kleinen Tellern, die sich auf dem Tisch ausbreiten und von denen sich jeder nehmen darf.

Meze ist nicht nur Essen, sondern vielmehr ein Zusammentreffen, ein Zusammensein – je mehr



**DIE »GITONIES«** ... sind die Stadtviertel Athens und sind oftmals relativ kleine Bezirke mit eigener Infrastruktur. Teilweise sind die Grenzen fließend bzw. Straßenzüge gehören zu zwei Gitionies, weshalb man ab und an nicht richtig sagen kann, wo man gerade ist.



**INSIDER** ... leben in Athen und kennen ihr Viertel wie ihre Westentasche. Sie zeigen uns ihre Lieblingsplätze, Restaurants, kochen für und mit uns und erzählen uns ein wenig von ihrer Sicht auf die Stadt.



**ELI-TIPP** ... gefunden, erlebt und für hervorragend befunden »by Eli«.



**008 PSIRRÍ & OMONIA**

**012** CACAO ROCKS »STREET-ART-KÜNSTLER  
\*TAVERNA ANAPSYKTERION

**020** SPYROS MALTEZOS »FILMEMACHER  
\*TAVERNA AVLI

**026** TIPPS PSIRRÍ

**028** NIKOS UND ELENI »FRISEURSAALON:  
LEMONPOPPY SEED

**030** LIANKA »\*RESTAURANT NONNA

**040** \*MAVROS GATOS

**052** TIPPS OMONIA

**054 EXARCHIA**

**058** \*AMA LACHEI AT NEFELI'S

**062** KATRIN & CHRIS »HERAUSGEBER »SHEDIA«

**068** TIPPS EXARCHIA

**070 KOLONAKI**

**073** TIPPS KOLONAKI

**074** KATIA PASCHOU »OPERNSÄNGERIN

**078** STRATOS »\*DRAKOULIS

**086 MONASTIRAKI**

**091** PETROS MARKARIS »SCHRIFTSTELLER  
\*POEMS N'CRIMES ART BAR

**098** JOJO  
\*BAR SIX DOGS

**107** \*PAME TSIPOURO PAME KAFENEIO

**113** TIPPS MONASTIRAKI

**116 PLAKA & AKROPOLIS**

**123** \*SKALES

**125** \*KLEPSIDRA

**126 GAZI & KERAMEIKOS**

**130** GOGO »KÖCHIN UND BLOGGERIN \*BIOS

**140** GEORGIANNA HILIADAKI UND NIKOS  
ROUSSOS »BETREIBER \*FUNKY GOURMET

**148** GEORGINA LIOSI »SCHAUSPIELERIN

**152 METS**

**154** \*TAVERNA VIRINIS

**157** \*TO KRIFTO

**158** KATERINA »ARCHITEKTIN

**160** TIPPS METS

**162 KOUKAKI**

**166** ATHINA UND GIORGOS »RESTAURANT-  
BESITZER \*FABRICA TOU EFROSINOU

**174** TIPPS KOUKAKI

**176 PANGRATI**

**178** PENNY BALTATZI »SÄNGERIN

**182** \*MAVRO PROWATO

**184** \*FRATER & SOROR

**186 PIRÄUS & UMLAND**

**188** PIRÄUS

**191** INO »STREET-ART-KÜNSTLER

**192 VOULIAGMENI**

**193** GEORGE PERRIS »SÄNGER

**194** \*RESTAURANT GARBI

**202 KIFISIA**

**205** ALEXANDRA & PAFS

**212 METHANA**

**215** ANDREAS DEFFNER »AUTOR

**216** \*TAVERNA THEO

**212 ALIMOS**

**222** EMMANOUELA KOKKALI »BLOGGERIN:  
EATING AROUND

**236** MAX HERRE

## REZEPTE

- 019** IMAM BAYILDI – GEFÜLLTE AUBERGINEN  
\*TAVERNA ANAPSYKTERION
- 024** OMELETT MIT PASTRAMI \*TAVERNE AVIL
- 032** REIS À LA LIANKA \*RESTAURANT NONNA
- 034** COCONUT-CURRY MIT KARTOFFELN  
\*RESTAURANT NONNA
- 036** DAKOS-SALAT MIT PESTO \*RESTAURANT  
NONNA
- 036** ERDBEER-FETA-SALAT \*RESTAURANT NONNA
- 038** GRIECHISCHE REISNUDELN MIT PILZEN  
\*RESTAURANT NONNA
- 041** RAKOMELO \*MAVROS GATOS
- 042** ROTE-BETE-SALAT MIT JOGHURT UND  
WALNÜSSEN \*MAVROS GATOS
- 042** GEKOCHTE WILDKRÄUTER MIT  
KIRSCHTOMATEN \*MAVROS GATOS
- 044** SAGANAKI MIT SOUTZOUKAKIA UND FETA  
\*MAVROS GATOS
- 046** TRACHANAS IM OFEN MIT PIKANTER WURST  
\*MAVROS GATOS
- 048** HUHN »CHEF VAIOS« \*MAVROS GATOS
- 059** SPINAT-WILDKRÄUTER-SALAT \*AMA LACHEI  
AT NEFELI'S
- 060** BULGURSALAT MIT BIRNE \*AMA LACHEI AT  
NEFELI'S
- 060** FAVA \*AMA LACHEI AT NEFELI'S
- 066** GRÜNE-BOHNEN-KAROTTEN-EINTOPF KATRIN  
& CHRIS
- 066** ROTE-BETE-SALAT KATRIN & CHRIS
- 076** KATAIFI MIT KÄSEFÜLLUNG KATIA
- 080** GYROS THE NEXT LEVEL \*DRAKOULIS
- 082** WAGYU STRIPLOIN TATAKI \*DRAKOULIS
- 084** BLACK-STEAK-BURGER \*DRAKOULIS
- 096** TOMATENSALAT MIT ZIEGENKÄSE \*POEMS  
N'CRIMES ART BAR
- 101** COCKTAIL »DRUNK KING« \*BAR SIX DOGS
- 102** FRÜHSTÜCKSSNACK \*BAR SIX DOGS
- 104** BÁNH MÌ CHICKEN \*BAR SIX DOGS
- 108** TOMATENFRIKADELLEN \*PAME TSIPOURO PAME  
KAFENEIO
- 109** FETA MIT SESAMKRUSTE UND HONIG \*PAME  
TSIPOURO PAME KAFENEIO
- 110** SCHWEINEPFÄNNCHEN MIT WEIN UND  
OREGANO \*PAME TSIPOURO PAME KAFENEIO
- 114** SALEPI
- 115** SESAMKRINGEL
- 122** HALVA MIT GRIESS \*SKALES
- 122** GRIECHISCHER MOKKA \*SKALES
- 134** ZWIEBELKUCHEN \*GOGO/BIOS
- 136** PILZPFANNE MIT HALLOUMI \*GOGO/BIOS
- 137** FRÜHSTÜCKSTORTILLA À LA GOGO \*GOGO/BIOS
- 138** FISCHFILET MIT PANKO-KRUSTE \*GOGO/BIOS
- 144** »FALSCHES« EI \*FUNKY GOURMET
- 146** GEFÜLLTES WEINBLATT MIT EI-ZITRONEN-  
SAUCE \*FUNKY GOURMET
- 155** GEBACKENE BOHNEN IN  
TOMATENSauce \*TAVERNA VIRINIS
- 157** COCKTAIL »SWEET VICTORIA« \*TO KRIFTO
- 159** MUSCHELN À LA KATERINA KATERINA
- 168** GEFÜLLTE WEINBLÄTTER MIT LAMM \*FABRICA  
TOU EFROSINOY
- 170** ZUCCHINISALAT \*FABRICA TOU EFROSINOY
- 170** KAROTTENSALAT \*FABRICA TOU EFROSINOY
- 172** ICLI KÖFTE – GEFÜLLTE BULGURBÄLLECHEN  
\*FABRICA TOU EFROSINOY
- 175** CITRUS-TARTE \*LITTLE TREE BOOKS AND  
COFFEE
- 180** PENNYS APFELKUCHEN PENNY BALTATZI
- 183** TOMATENSALSA \*MAVRO PROWATO
- 184** CROISSANT MIT VANILLECREME UND KIWI-  
SAUCE \*FRATER & SOROR
- 196** GEGRILLTER TINTENFISCH AUF WARMER  
KARTOFFELCREME \*RESTAURANT GARBI
- 198** ALGENSALAT \*RESTAURANT GARBI
- 200** LANGUSTEN IN ZAUBERSAUCE \*RESTAURANT  
GARBI
- 207** FISCHFILETS IN SALZ GEGART ALEXANDRA &  
PAFS
- 208** AAL AUS DEM OFEN ALEXANDRA & PAFS
- 210** WOLFSBARSCH IN ZEITUNGSPAPIER  
ALEXANDRA & PAFS
- 217** ZWIEBELKÜCHLEIN \*TAVERNA THEO
- 218** FRITTIERTE TINTENFISCHE
- 218** GRIECHISCHER BAUERNALAT
- 224** POWER-SCHOKOLADENKEKSE À LA  
EMMANOUELA EMMANOUELA
- 226** JOGHURT-SCONES EMMANOUELA
- 235** EIER MIT TOMATEN



# Psirri



oder  
Psirri  
oder  
Psirri  
oder  
Psirri  
oder  
Psirri  
oder  
Psirri



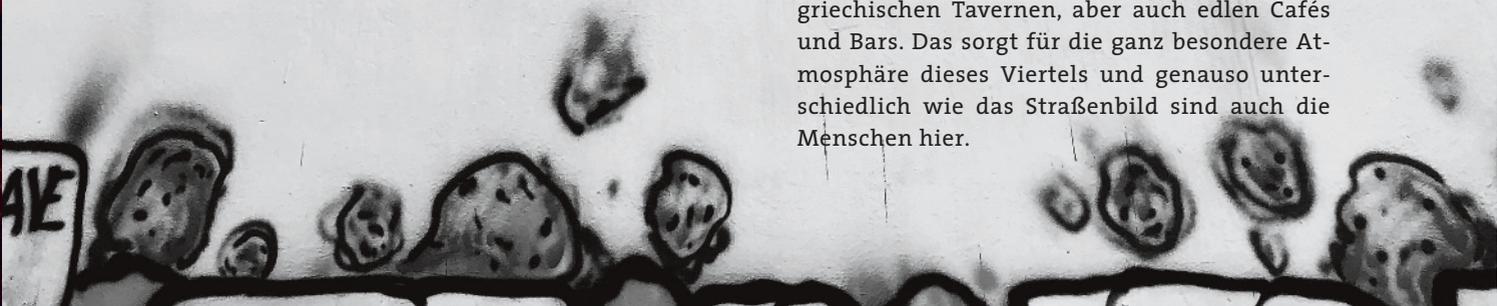
**... GEHÖRT ZU DER AUS DREI STADTEILEN BESTEHENDEN ATHENER ALTSTADT. BISHER IST ES VON DEN TOURISTEN NOCH NICHT SO WAHRGENOMMEN WORDEN, WEIL ES EHER UNAUFFÄLLIG UND WENIGER ROMANTISCH DAHERKOMMT - DAFÜR IST ES UMSO AUTHENTISCHER. ES IST EIN SEHR URBANES STADTVIERTEL, WELCHES DIE ATHENER NOCH FAST FÜR SICH HABEN.**

Bis Anfang der 1990er-Jahre des letzten Jahrhunderts hatte Psirri noch einen eher schlechten Ruf, mittlerweile gehört es zu den angesagtesten Vierteln Athens. Es liegt mitten im Zentrum und grenzt an den Stadtteil Monastiraki.

Psirri ist geprägt von einer Mischung aus vielen kleinen Handwerksläden, Asia-Shops, typisch griechischen Tavernen, aber auch edlen Cafés und Bars. Das sorgt für die ganz besondere Atmosphäre dieses Viertels und genauso unterschiedlich wie das Straßenbild sind auch die Menschen hier.

WIR  
KIZE  
WS  
10

AE



# ΠΑΛΑΙΟΠΩΛΕΙΟ

ΑΓΟΡΕΣ - ΠΩΛΗΣΕΙΣ

βινύλιο-βιβλία-έργα τέχνης-ασημικά σκεύη-παράσημα-σπαθιά

ΚΑΜΠΟΥΡΗΣ ΚΤΡΙΑΚΟΣ

2103392356 - 6946708302 - 6978276258

kampouris.kiriakos@gmail.com



03

kitchen114

ΠΡΟΜΟΥ  
114

Σ. Τσιμτσόβου ΔΟΥΒΑΝ \*

ΓΕΛΑΣΜΑ  
ΕΙΣ  
ΕΙΜΑΖΤΕ

114

ΠΡΟ  
ΠΕΡΟΥ!

UP



Der zentrale Platz in Psirri ist die Platia Iroon, der Heldenplatz. Von ihm aus führen sternförmig die nach griechischen Helden benannten Straßen ins Viertel. Folgt man ihnen, kommt man vorbei an vielen kleinen Läden, die teilweise schon seit Generationen Stoffe, Antiquitäten, handgemachte Möbel, Herrenhüte und andere Dinge verkaufen. Oft kann man die Besitzer dabei beobachten, wie sie vor ihren Läden stehen oder gerade mit einem Kunden um den Preis handeln – in einer der größten Städte Europas ein ungewöhnliches Bild, man fühlt sich fast in eine andere Zeit versetzt.

Und was bei einem Rundgang durch Psirri auch sofort ins Auge sticht: Street-Art. Die Krise in Griechenland hat zahlreiche Künstler inspiriert, es gibt kaum eine Fläche in Athen, die nicht von einheimischen und internationalen Street-Art-Künstlern genutzt wurde. Sogar in den kleinen verwinkelten Gassen fernab des Touristenstroms gibt es immer wieder eine neue »Leinwand« zu entdecken. Die ganze Stadt wird zur Galerie.



PSIRRI





# CACAO ROCKS

YASSONAS LEONDIOS IST EIN BEKANN-  
TER STREET-ART-KÜNSTLER. UNTER DEM  
PSEUDONYM »CACAO ROCKS« HAT ER  
SICH EINEN NAMEN IN DER SZENE  
GEMACHT. PSIRRÍ IST DAS ZENTRUM  
SEINER WELT, ER LEBT, WOHT UND  
ARBEITET HIER.

EINEN GROSSTEIL SEINES LEBENS HAT  
ER AUF DER INSEL KORFU VERBRACHT,  
JETZT HAT ER SICH MITTEN IN ATHEN  
SELBST SEINE EIGENE KLEINE INSEL  
ERSCHAFFEN, MITTEN IM TRUBEL  
DER GROSSSTADT. JEDES WOCHEN-  
ENDE FÄHRT ER LOS ANS MEER ODER  
IN DIE BERGE. VON DIESEN TRIPS  
BRINGT ER IMMER ETWAS MIT – EIN

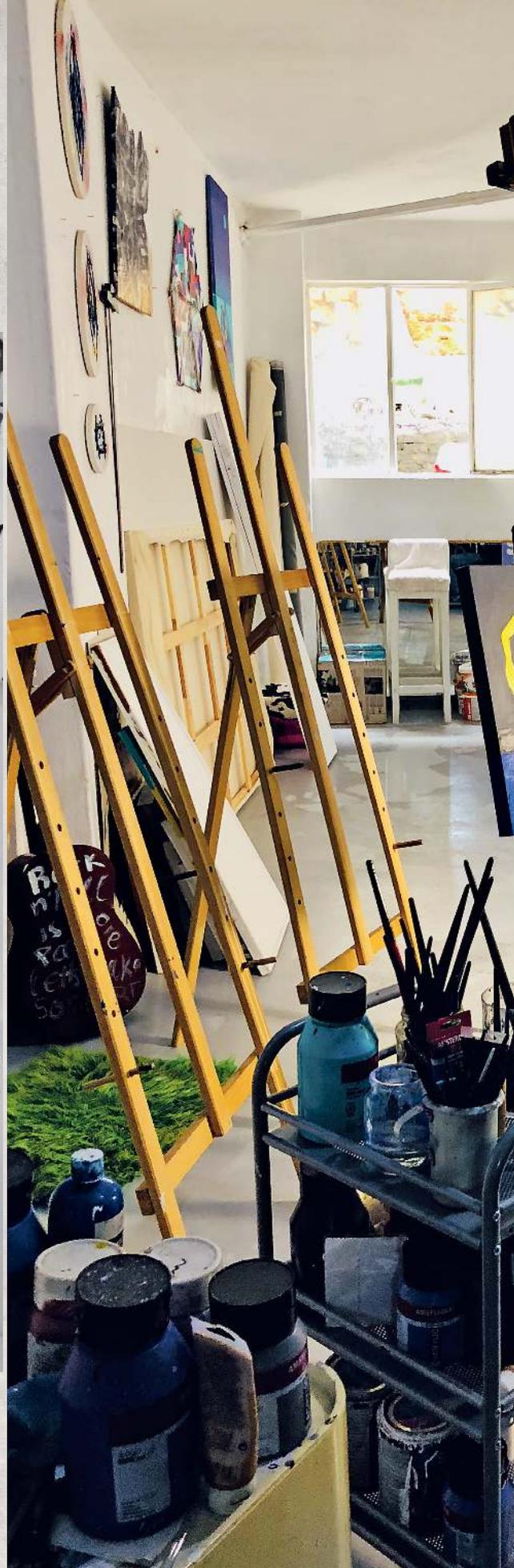
BESONDERS SCHÖNES STÜCK HOLZ ODER  
EINEN TIERSCHÄDEL. »GESCHENKE DER  
NATUR«, WIE ER SAGT. SIE FINDEN  
IHREN PLATZ IN SEINEM KLEINEN HIN-  
TERHOF-GARTEN, DEN ER SICH GERADE  
SELBST ANLEGT.

BESONDERS STOLZ IST ER AUF EINE  
ARBEIT FÜR DIE STADT: EIN KLEINES,  
ABER WICHTIGES GEBÄUDE ZU GESTAL-  
TEN. IN DIESEM WERDEN JEDEN MITTAG  
SPEISEN FÜR MENSCHEN ZUBEREITET,  
DIE NICHTS HABEN UND DANKBAR DAFÜR  
SIND, EINE WARME MAHLZEIT ZU  
BEKOMMEN. DIE ARBEIT TRÄGT DEN  
TITEL »VERLORENE SÄULEN« (UNTEN).  
VORBILDER FÜR DAS GRAFFITO SIND



PSIRRI

»EUROPE WITHOUT GREECE IS LIKE A PARTY WITHOUT DRUGS.« CACAO ROCKS





DIE SÄULEN DER AKROPOLIS UND DES PARTHE-  
NON-TEMPELS. SIE SYMBOLISIEREN GRIECHISCHE  
WERTE UND ERRUNGENSCHAFTEN WIE DEMOKRATIE,  
PHILOSOPHIE UND WISSENSCHAFTEN. DER VERLUST  
DIESER ANTIKEN SÄULEN – DIE ORIGINALE STEHEN  
SEIT ANFANG DES 19. JAHRHUNDERTS IM BRITISH  
MUSEUM IN LONDON – SIND STELLVERTRETEND FÜR  
DEN VERLUST DER WERTE UND SOLLEN SINNBILD  
FÜR DIE MODERNE KRISE GRIECHENLANDS SEIN.

ER IST VIEL GEREIST, HAT IN VERSCHIEDENEN  
LÄNDERN GELEBT UND SICH DORT SEINE INSPIRA-  
TIONEN GEHOLT. WO ER IRGENDWANN LEBEN WIRD,  
DAS WEISS ER NICHT. ALLES IST OFFEN. DAS  
LEBEN ... ES WIRD NACH »GRIECHISCHER ART« GE-  
LEBT. NACH DEM GEFÜHL ENTSCHIEDEN. IM HIER  
UND JETZT.

**CACAO ATELIER**  
**SARRI 12 | 10553 ATHEN**  
**CACAOROCKS.BLOGSPOT.COM**

#### ELI-TIPP



**ES MACHT WIRKLICH GROSSE FREUDE,  
DURCH PSIRRI ZU GEHEN UND CACAOS  
WERKE ZU »ENTDECKEN! SO UNTER-  
SCHIEDLICH SEINE ARBEITEN AUCH  
SIND, MAN ERKENNT SIE IMMER SCHON  
VON WEITEM AN DEN FARBEN UND DEM  
GANZ EIGENEN STIL.**

**MIT EINEM »CACAO-ROCKS-RUNDGANG«  
HAT MAN EINE WUNDERBARE UND  
KOSTENLOSE »AUSSTELLUNG« GESEHEN  
UND GLEICHZEITIG DAS VIERTEL  
ENTDECKT.**

PSIRRÍ

»AM LIEBSTEN ESSE ICH MEINEN MITTAGSTISCH  
IN DER TAVERNE ANAPSYKTERION – ES SCHMECKT  
WIE >DAHEIM< BEI MAMA.« CACAO ROCKS





# TAVERNA ANAPSYKTERION

DIESE KLEINE BESONDERE TAVERNE FINDET MAN NICHT EINFACH SO! SIE IST EIN WIRKLICHER GEHEIMTIPP. VERSTECKT IN EINER KLEINEN SEITENSTRASSE IN PSIRRÍ UND AUF DEN ERSTEN BLICK NICHT ZU ERKENNEN ALS LOKAL. DAS BESONDERE: BEI GIORGOS UND RITSA GIBT ES JEDEN TAG EIN ANDERES GERICHT. IMMER TRADITIONELL. IMMER GRIECHISCH. IMMER WIE VON »MAMA« GEKOCHT. VIELE NACHBARN KOMMEN ZUM ESSEN - AUCH VIELE, DIE SONST ALLEINE ZU HAUSE WÄREN. HIER FINDEN SIE GESELLSCHAFT UND EIN OFFENES OHR. SCHNELL IST MAN INS GESPRÄCH GEKOMMEN. NACH NUR WENIGEN MINUTEN IN DIESER TAVERNE KENNT MAN DIE HALBE NACHBARSCHAFT. UND IHRE GESCHICHTEN. INKLUSIVE ALTER FOTOS VON FRÜHER. UND DAS BESTE: BEI RITSA DARF MAN IN DIE TÖPFE SCHAUEN!

**SARRI 22 | 10553, ATHEN**





»Der Imam fiel in Ohnmacht«

## IMAM BAYILDI – GEFÜLLTE AUBERGINEN

für 6 Portionen

### ZUTATEN

6 mittelgroße Auberginen  
50 ml Olivenöl  
5 große Gemüsezwiebeln, in dünne Scheiben  
geschnitten  
1 große Karotte, fein gewürfelt  
1 kleines Stück Staudensellerie, fein gewürfelt  
6 Knoblauchzehen, fein gewürfelt  
3 EL Tomatenmark  
2 EL Paprikamus  
50 ml trockener Weißwein  
600 g Tomaten aus der Dose, klein geschnitten  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
½ Bund glatte Petersilie, fein gehackt

### ARBEITSZEIT

40 Minuten  
60–70 Minuten Kochzeit und  
ca. 60 Minuten zum Abkühlen

### ZUBEREITUNG

- Die Auberginen waschen – von den Stielblättern und dem Stiel befreien – und der Länge nach durchschneiden. In Alufolie wickeln und für ca. 1 Stunde bei 180 °C in den Ofen schieben.
- Einen Topf mit dem Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln hineingeben und kurz anbraten. Dann die Karotte, den Staudensellerie und die Knoblauchzehen zugeben. Gut durchschwenken. Das Tomatenmark und das Paprikamus hinzugeben. Alles gut miteinander vermischen und mit dem Weißwein ablöschen. Dann die Tomatenstücke aus der Dose hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze jetzt für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben.
- Die Auberginen aus dem Ofen nehmen und das Innere vorsichtig mithilfe eines Löffels herausnehmen. Das Auberginenfleisch jetzt ganz klein schneiden und mit dem Tomaten-Gemüse vermischen.
- Die ausgehöhlten Auberginen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Tomaten-Gemüse füllen.
- Auf ein großes Backblech geben, das vorher gut mit Olivenöl eingölt wurde.
- Etwas Wasser um die Auberginen angießen und bei 180 °C ca. 1 Stunde im Ofen garen.
- Nach Geschmack vor dem Anrichten noch etwas Olivenöl und frische glatte Petersilie darübergeben.
- Das Ganze einfach so in der Form servieren – und dazu Brot und griechischen Joghurt reichen!

**TIPP!** Hervorragend passt auch ein klassischer griechischer Bauernsalat dazu!





ATHENS

ATHENS

ATHENS

ATHENS

ATHENS



# SPYROS.

## Ein Reisender.

## Ein Bildmensch.

## Ein Filmmacher.



ER IST IN ATHEN GEBOREN UND AUF DER HALBINSEL METHANA AUFGEWACHSEN. NACH DEM ABITUR STUDIERT ER FILM IN ITALIEN. FILME UND BILDER, DAS WAREN SCHON IMMER SEINE LEIDENSCHAFTEN. DAS STUDIUM IN ITALIEN WAR DIE IDEE SEINER MUTTER. »DER JUNGE MUSS GLEICH IN DIE WELT RAUS. IRGENDWO IN DIE FREMDE, DAMIT ER DAS LEBEN LERNT!«

ER HAT VIEL VON SEINER MUTTER ÁSPASIA. IHRE TOLERANZ UND OFFENHEIT UND DEN BLICK FÜRS SCHÖNE. DAS SPÜRT MAN IN JEDER FILMSEQUENZ.

IN SEINEM FILMPROJEKT »EINAVIDEO« PORTRÄTIERT ER BEKANNTE ATHENER PERSÖNLICHKEITEN – UND ZWAR GANZ NAH UND INTIM.

SPYROS STEHT FÜR DAS JUNGE ATHEN: ER GEHÖRT ZUR »NEUEN GENERATION«, MIT IHRER BESONDEREN ENERGIE UND EINEM UNBÄNDIGEN ENTHUSIASMUS! MENSCHEN, DIE NACH VORNE SCHAUEN UND NICHT ZURÜCK. NICHT VERWUNDERLICH ALSO, DASS CACAO ROCKS UND ER SICH GUT KENNEN.

MIT KUNST IN GRIECHENLAND SEINE EXISTENZ ZU FINANZIEREN? »UNMÖGLICH«, WÜRDEN WOHL DIE MEISTEN MENSCHEN SAGEN. SPYROS UND VIELE ANDERE IN DIESER GENERATION SAGEN: »WENN NICHT JETZT, WANN DANN?« ANGST VOR DEM SCHEITERN GIBT ES NICHT.

»DA, WO NICHTS IST, KANNST DU AUCH NICHTS VERLIEREN!« SPYROS



## ELI-TIPP



VON AUSSEN BETRACHTET IST ATHEN EINE STADT MIT 5 MILLIONEN MENSCHEN, DIE HÄLFTE DER GRIECHISCHEN BEVÖLKERUNG LEBT HIER. TROTZDEM IST ES HIER EIN BISSCHEN WIE IN EINEM DORF. VIELE WICHTIGE ZENTRALE PUNKTE UND VIERTEL SIND ZU FUSS SEHR GUT ZU ERREICHEN! ALSO BEFOLGEN WIR DEN TIPP VON SPYROS UND LAUFEN EINFACH LOS. UND AB UND AN EIN GUTES ESSEN ODER EINEN MOKKA UND EINFACH ENTSPANNEN UND FÜHLEN.





## TAVERNA AVLI

WOHL EINE DER KLEINSTEN TÜREN DER WELT. SOBALD MAN DIESEN KLEINEN BUNTEN EINGANG GEFUNDEN HAT UND DURCH DEN SEHR SCHMALEN GANG GELAUFEN IST, FÜHLT MAN SICH PLÖTZLICH WIE AUF EINER KYKLADENINSEL. EINE GANZ ANDERE, EIGENE WELT - MITTEN IN DIESER GROSSSTADT. DIE TAVERNE AVLI IST SEHR LIEBEVOLL UND DETAIL-VERLIEBT EINGERICHTET. HIER ISST MAN MEZE, GRIECHISCHE VORSPEISEN. VERSCHIEDENSTE KLEINE GERICHTE KOMMEN GLEICHZEITIG AUF DEN TISCH UND JEDER NIMMT SICH, WAS ER MAG. DAZU EIN EISKALTES BIER ODER EINEN TSIPOURO. HIER ERLEBT MAN EIN GANZ ANDERES STÜCK ATHEN.

**AGIOU DIMITRIOU 12 | 10554 ATHEN**



