Griechischer Wein und mehr: Dimitris Klitsiotis und Elena Koch bedienen im „Kalimera".

Surrey

KALIMERA

Steinriede 2,
30827 Garbsen,
Telefon (0 51 31) 4 62 10
Öffnungszeiten:
montags bis donnerstags von 9 bis 23 Uhr, freitags bis sonntags bis 24 Uhr (Küche bis 23 Uhr).
Der **Nichtraucherbereich** wird durch rot bespannte Stühle ausgewiesen.
Hinweis für Gehbehinderte:
Zur Toilette im ersten Stock führt ein Fahrstuhl.

KOST**PROBE**

Das „Kalimera" in Garbsen bietet zwar auch Pizza und Pasta, aber das Schwergewicht liegt auf der griechischen Küche. Dabei hat es einen gehobenen Anspruch. **EKKEHARD BÖHM** wollte wissen, ob das Haus ihm gerecht wird.

Ein Grieche ohne Sokrates

Fährt man auf der Bundesstraße 6 gen Garbsen, dann fällt der Bau sofort auf: Groß und sandfarben ist er, Holz und Glas sind die Architekturelemente. Und im Eingang hängt ein weiterer Blickfang: ein Kronleuchter, der mit vergoldeten Blättern bestückt ist. Es gibt einen Außenbereich, drinnen aber sitzt man in abgeteilten Nischen in einem hohen und großen Raum, der den Nachteil hat, dass es etwas hallig ist, was die Tischgespräche erschwert. Das „Kalimera" ist noch neu, wird aber offenbar angenommen, denn bei unseren beiden Tests war es gut besucht.

Gleich bei unserer ersten Kostprobe waren wir von dem Gebotenen recht angetan. Ein Auberginensalat in einer Tomaten-Rotwein-Marinade (3,50 Euro) sowie in Zitronen und Öl marinierte Sardellen auf Rucola (6,50 Euro) waren in Ordnung; schon zu den Vorspeisen gibt es einen Salat. Danach entschieden wir uns für Kalamaria mit frittiertem Gemüse (14,90 Euro) und überbackene Meeresfrüchte, ebenfalls mit Gemüse (11,90 Euro). Die Tintenfischbeutel waren in einer zarten Panade gebraten worden und zeigten sich bissfest, aber nicht zäh. Als Meeresfrüchte fanden sich Fischstücke, Krabben und Tintenfisch, an der Oberfläche kross gebacken, darunter aber saftig geblieben. Zum Abschluss nahmen wir einen griechischen Trester (2,70 Euro) – eine etwas kratzige Angelegenheit.

Ein besonderes Lob verdient die Weinkarte. In vielen griechischen Restaurants beschränkt sie sich auf ein Schlichtangebot von Demestica und Retsina. Im „Kalimera" aber wird eine Reise durch die wichtigsten Anbaugebiete des Landes geboten, und darunter sind Weine aus Trauben, die sonst kaum erhältlich sind. Neben Käse und (spanischem) Schinken sind die Weine im „Kalimera" auch zu kaufen – der Preis ist günstiger als im Restaurant. Beim ersten Besuch tranken wir einen weißen Assyrtiko von der Insel Santorin (15 Euro), beim zweiten einen roten Xinomavro (21 Euro). Beide Weine überzeugten.

Beim zweiten Besuch probierte ich eine Kichererbsensuppe (3,20 Euro), die aber sehr flau gewürzt war – und das Salzfässchen war leer. Hinter der Bezeichnung „Apostels Spezialitäten Korb" (je Person 2,90 Euro) verbirgt sich ein Arrangement von Brot mit Dips, Salaten und Oliven. Die Beigaben waren gut, doch dass das Brot „ofenfrisch" war, wie auf der Karte versprochen, wage ich zu bezweifeln. Schön – wenn auch nicht sehr griechisch – war als Vorspeise gebeizter Lachs mit Senf-Dillcreme (7,95 Euro).

Giros und Suflaki gibt es natürlich auch im „Kalimera". Glücklicherweise müssen hier jedoch die Herren Platon und Sokrates nicht als Namensgeber herhalten. Eine Platte mit Giros, Bifteki und Suflaki (10,90 Euro) war reichlich und wohlschmeckend, allerdings war das Fleisch schon etwas ausgekühlt. Gleiches galt für einen ansonsten guten Fischspieß mit frittiertem Gemüse (11,90 Euro). Offenbar klappt das Zusammenspiel zwischen Küche und (ansonsten recht aufmerksamem) Service noch nicht so recht. Tadellos dagegen war aus dem Tagesangebot ein großer gebratener Loup de mer (13,90 Euro).

Fazit: Es gibt noch ein paar Kleinigkeiten zu verbessern, doch das „Kalimera" scheint auf gutem Weg zu sein.