

Osloß: Neues Restaurant nimmt große Außenterrasse in Betrieb

Albanische Betreiberfamilie erstellt **Projekt in Eigenleistung** – „Sonnenschirme kommen noch diese Woche“

VON JÖRG ROHLFS

Osloß. Jámas, zum Wohl: Gerade noch rechtzeitig zum vergangenen Weihnachtsfest feierte im Dorfgemeinschaftshaus das Restaurant „Syrtaki“ seine Eröffnung – und passend zum meteorologischen Frühling wurde jetzt eine dazu gehörige große Terrasse davor durch die Betreiberfamilie in Handarbeit fertiggestellt. „Die Sonnenschirme sollen eigentlich diese Woche noch kommen“, hofft Mitarbeiterin Lola Tzokola.

Sie ist in Griechenland geboren und aufgewachsen, aber „im Herzen Albanerin“. Ebenso wie die anderen Angehörigen des jungen, achtköpfigen Restaurant-Teams, die allesamt einer Familie entstammen, überwiegend in Albanien geboren wurden und mehrere Jahre im südlichen Nachbarland verbrachten. So die Inhaberin Nadia Jonozi und Alex Kurbneschi, der als Geschäftsführer das Geschehen in der Küche und im Service im Blick behält und über gastronomische Erfahrungen, auch als Koch, unter anderem in Staßfurt, Berlin und zuletzt in Arendsee verfügt.

Die beiden Köche in der Küche sind mit ihren über 40 Jahren die erfahrensten im Syrtaki, die anderen Mitarbeiter sind 22 bis 35 Jahre alt. „Wir Osloßer sind echt froh, so ein jung-dynamisches Team am Start zu haben“, betont Bürgermeister Axel Pässeier und auch sein allgemeiner Vertreter Frank Roth hat ein Lob parat für die neuen Betreiber des Restaurants im DGH, das 15 Monate lang geschlossen war, nachdem die Gemeinde den vormaligen Pächtern gekündigt hatte: „Hier gibt es gutes Essen und die Bedienung ist sehr



„Angenehmer als drinnen“: Das griechische Restaurant „Syrtaki“ in Osloß bietet jetzt eine Außenterrasse mit rund 100 Sitzplätzen.

FOTO: JÖRG ROHLFS

freundlich.“ Zum Essen gereicht wird im Syrtaki am vollbesetzten Tisch immer auch mindestens ein Kännchen Ouzo – es sei denn, man lehnt dankend ab.

„Endlich wieder ein Ort, an dem man vernünftig einkehren kann“, meint Pässeier noch mit Blick auf die Tatsache, dass das Syrtaki-Angebot auch „die Vereine mitnimmt“. Zum Pachtumfang gehört neben der Gaststätte nämlich auch die Gute Stube als Saal für bis zu 100 Personen sowie der halb so viele fassende Clubraum. Und auch die beiden Kegelbahnen im Untergeschoss sind (während der Restaurantzeiten, Dienstag bis Donnerstag 17 bis 23 Uhr) wieder in Betrieb, eine Reservierung wird empfohlen. Bei so viel neuem Schwung wünscht sich der Bürgermeister denn auch, dass die Zusammenarbeit mit der neuen Inhaberin „lange Bestand hat“.

Einen Lieferservice bietet das Syrtaki nicht, aber einen Mittagstisch von 11.30 bis 14.30 Uhr sowie Speisen zum Mitnehmen. Die Küche ist griechisch und die Speisekarte listet entsprechende 121 Gerichte auf – mit einigen wenigen Ausreißern wie Schnitzel „Wiener Art“ oder gegrillten Lachs mit Brokkoli, Sauce hollandaise und frittierten Kartoffelscheiben. „Für den kleinen Hunger“ gibt es eine Auswahl an Gerichten auch als halbe Portionen ebenso wie entsprechend ausgewiesenes „Für den großen Hunger“ bis hin zu „Grillspezialitäten“ für zwei bis vier Personen. Bittburger, Benediktiner Weißbier sowie Köstritzer Schwarzbier gibt es vom Fass. Vegetariern werden die Vorspeisenplatten zum Beispiel mit gegrillten Zucchini, Auberginen und Bohnen sowie besagte Kretische Kartoffeln empfohlen.

Wenn's vegan sein soll, könnte die Wahl auf Knoblauchbrot, gegrillte Peperoni, Weinblätter oder griechischen Bauernsalat ohne Schafskäse fallen. Jetzt auch draußen.

Denn die bislang gute und wachsende Akzeptanz seitens der Gäste des Syrtaki hatte die Betreiber bewogen, den bis dato gerade mal drei Tische umfassenden „Biergarten“ neben dem Restaurant-Eingang auf dem Parkplatz des DGH aufzulösen und wie erwähnt durch ein echtes Terrassen-Statement zu ersetzen: fast 100 Sitzplätze auf rustikalen, rehbraun gebeizten Bänken an ebensolchen Tischen aus gehobelten Nadelholzbrettern, umzäunt und an den Ecken beleuchtet. Beim Aufbau des Podests, auf dem das alles steht, halfen viele mit: „Auch mein Papa und mein Onkel“, sagt Lola Tzokola nicht ohne Stolz. Beim

Zusammenbau des Mobiliars war das ganze Syrtaki-Team gefragt.

„Es ist wichtig, so eine große Terrasse zu haben“, nennt Tzokola einen weiteren Grund für die Errichtung derselben: „Keiner möchte bei 35 Grad drinnen sitzen. Da ist es doch draußen viel angenehmer.“ Sicherlich auch, um bei Bedarf oder Gelegenheit einen Sirtaki zu tanzen, den nach landläufiger Meinung griechischsten aller griechischen Volkstänze, dessen Schrittfolgen jedoch von Hollywood für den Kassenschlager „Alexis Sorbas“ von 1964 für Anthony Quinn und seinem Mittänzer Alan Bates choreografiert wurden. Mittlerweile wird der Sirtaki von „Sorbas Dance“ in Griechenland laut Wikipedia aber als „nationales Kulturgut“ betrachtet. Jámas, Syrtaki!

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Hähnchenschenkel frisch 1kg statt 3,29 2,49 mit Rückenstück | Vordereisbein 1kg statt 4,49 3,39 Haxe 1kg statt 4,89 3,69 | Im Paulsumpf 3 Gifhorn-Gamsen Tel.: 05371-743480 Gültig ab Mo. 08.05. bis Sa. 13.05.2023 | Kondensmilch 8% Fett gezuckert statt 2,09 1,49 397g Dose | Schweinebauch mit Schinkeneinlage, geräuchert 1kg statt 15,59 10,89 ca. 250g Pack |
| Hähnchenflügel frisch 1kg statt 4,49 3,39 | Buchweizen 800g Pack mit Dampf behandelt statt 3,89 2,89 | Waffeln verschiedene Sorten 300g Pack statt 2,59 1,79 | Joghurtherzeugnis mit Karamellzuckersirup 3,5% Fett 1L Flasche statt 2,09 1,69 | Kochsalami 300g Stange statt 5,19 3,59 Rind-Schweinefleisch |