

So ein richtiger Geheimtipp ist die **Taverne Savas** auch nicht mehr. Schon die Vorgänger-Lokalität namens K3 erfreute sich im Viertel einiger Beliebtheit und war außerdem Ablaufstelle für viele, viele Griechen in Düsseldorf. Tatsächlich stand schon das K3 in einer alten Tradition griechischer Gastronomie in Friedrichstadt: Das allererste Kafénion gab es nämlich schon in den Sechzigerjahren auf der Corneliusstraße. Mit dem legendären Zorbas und dem nicht weniger legendären Pegasos kamen die ersten griechischen Restaurants erst später. Ob das alles der Grund dafür ist, dass man in der Taverne Savas weitaus authentischer Speisen kann als in fast allen anderen Griechengaststätten, ist unklar.



Google-Maps: Taverne Savas in Bilk

Authentisch ist vor allem die Art und Weise wie man in der Taverne Savas speist. Da gibt es keine Grillteller oder Gerichte mit allem Zipp und Zapp. Nein, es herrscht eine Art „Tapas-Prinzip“. Bestellt man Souvlakia, bekommt man nur Souvlakia – keine Pommes, keinen Salat. Man stellt sich also sein Mahl aus verschiedenen Bestandteilen von den Vorspeisen und Salat bis hin zu den Hauptgerichten und Beilagen zusammen. Genauer: Der Kreis der Freunde und Verwandten, mit denen man in der Taverne essengeht, lässt sich den Tisch mit etlichen Tellern und Schüsseln vollstellen, und jeder greift zu, was ihm schmeckt.



Taverne Savas – früher eine deutsche Eckkneipe

Berühmt sind die frisch in der Pfanne frittierten Patates, für die man jede Portion Pommes stehen lässt. Empfehlenswert die verschiedenen Pasten aus Auberginen, griechischen Bohnen und anderen Gemüsen. Groß sind die Salate, der gegrillte Fisch ist fantastisch, und wer Fleisch mag, findet alles außer Gyros. Wenig bekannt ist hierzulande, dass in den größeren griechischen Städten Souvlaki der verbreitetste Snack ist, den man überall auf den Straßen an mobilen Ständen bekommt. Tatsächlich sind diese typischen Spieße in der Taverne Savas sensationell gut.

Man kann aber nicht verschwiegen, dass das „Tapas-Prinzip“ ins Geld geht. Bestellt man das Äquivalent eines Souvlaki-Tellers mit Salat und Patates, sind schnell 14, 15 Euro fällig. Das sollte man vorher wissen. Superfreundlich sind die Kellner, die zackig Hand in Hand arbeiten und auch bei Hochbetrieb nicht unruhig werden. Apropos: Am Wochenende ist die Tischreservierung dringend angeraten, denn nicht selten teilt man sich die Taverne samstags und sonntags mit einer griechischen Familienfeier, sodass es nur noch wenige freie Plätze gibt. So ging es uns kürzlich. Wobei: Das Durcheinander von Alten, Jungen und zugehörigen Kindern, die um zwei Tische herumwuselten, hat den griechischen Charme des Lokals noch einmal deutlich gesteigert.

[Weil die eigenen Fotos aufgrund eines technischen Fehler hinüber sind, hier zwei Fotos von der Facebook-Seite der Taverne Savas]