

**erleben & genießen**

Vangelis Skoumpas nimmt seine Gäste mit auf eine äußerst schmackhafte Reise in seine griechische Heimat. Und das mitten in Herten.



**Vangelis Skoumpas  
lädt ein zu  
griechischer  
Hausmannskost**

# *Koch, Kellner und Pädagoge*

„Ein Restaurant würde ich nicht machen wollen.“ Warum auch, Vangelis Skoumpas, griechischer Hertener und Hertener Grieche, hat etwas viel Besseres, weil selten und ursprünglich: eine Taverne.

Das ist weder ein feines Restaurant mit befrackten Kellnern noch eine Gyros-Bude. Gyros wird der geneigte Gast der „Taverne Steki“ überhaupt nicht bekommen. Auch keine Fritten oder in Saucen ertränkte Fleischstücke. Bei dem 36-jährigen Koch, Kellner und Pädagogen in Personalunion gibt es an blitzblanken Holztischen frischen Fisch und Fleisch vom Grill.

Sagen wir's auf griechisch: Melizanosalata (Auberginensalat mit viiiel Knoblauch) und Taramas (Fischrogen) sind die Vorspeisen unserer Wahl, jeder Gast hat einen eigenen Teller und nimmt sich, was er möchte. Das gilt auch für die Hauptspeisen, die frischer Salat und Kartoffelscheiben begleiten, dazu warmes Brot. Wer lieber Lammkeule mag, kommt dienstags oder donnerstags. Fleischspieße gibt's immer.

Freitags bis sonntags ist die Taverne an der Schützenstraße gefüllt mit Griechen und Deutschen, die das Wahre zu schätzen zu wissen: Bei Vangelis und seiner jungen Ehefrau Katarina, Köchin und Komponistin köstlicher Desserts, gibt es Kafsiki. Das ist Zicklein vom Grill. „Dafür habe ich mir einen richtigen Grill angeschafft, damit ich die Zicklein – sie dürfen nur zwischen acht und zehn Kilo schwer sein, nicht mehr, aber auch nicht weniger – am Stück grillen kann“, verrät Vangelis. Dass die Tiere vom Biobauern stammen, erfahren wir auch, ohne dass der Mann darum Aufhebens macht. Er weiß vermutlich nicht einmal, wie das geht. Dafür weiß er, wie griechische Hausmannskost, für die er bekannt ist, Geschmack bekommt: nur frische Zutaten, Pfeffer, Salz, griechisches Olivenöl, Zitronensaft, Kräuter, vor allem glatte Petersilie.

Mit Lob überschüttet wird das gegrillte Zicklein à la Vangelis nicht nur von Griechen aus dem Vest (und auch Dortmund und Düsseldorf), sondern ebenso von seinen deutschen Kunden. Während wir noch dem Tintenfisch zusprechen, holt sich Stammgast Mario Schubert (37) eine Portion gegrillten Schafskäse, die er zuhause verputzen möchte. „Das Zicklein ist Weltklasse“,

erklärt der Chemiemeister. Seit Jahren ist er Stammgast des Tavernen-Wirts, wie auch Stefan Grave: „Ich war eines Abends mit Freunden unterwegs, wir wollten um 23 Uhr noch etwas essen, aber weder Döner noch Fritten.“ Der 35-jährige Ratsherr kam in die Taverne und blieb, so könnte man sagen, dort hängen. Weil er sich aufs herzlichste mit dem Wirt zanken kann und weiß, dass er auch nach Mitternacht immer etwas zu essen bekommt. „Wer hier reinkommt, baut Stress ab“, erklärt Grave das Phänomen Taverne.

Gelernt hat Vangelis den Beruf des KFZ-Mechanikers, wollte eigentlich immer nach Griechenland und dort eine Werkstatt eröffnen. „Aber ich habe zeitlebens nebenbei gekellnert. Ich kann halt gut mit Menschen umgehen.“ Also hält Vangelis lieber die Fahne hoch für gute, griechische Hausmannskost und seine Heimatstadt Hertent. Es gibt nur wenige Zugeständnisse an deutsche Verhältnisse. So hatte der Tavernen-Chef früher keine gedruckten Speisekarten ausliegen, sondern erklärte den Gästen am Tisch, was im Angebot war. Von Tisch zu Tisch pilgert er immer noch. Vangelis lässt zur Belustigung seiner Gäste wie Stefan Grave nämlich gerne den Pädagogen raushängen: „Die Dame isst noch“, weist er Grave – mehr Freund als Gast – zurecht, konfisziert dessen Zigarettenschachtel, bevor dieser auch nur ans Rauchen denken könnte. „Vangelis schnauzt seine Gäste auch an, wenn sie ihre Teller nicht leermachen“, verrät Stefan Grave. Der Wirt nickt bestätigend, ohne wenigstens einen Hauch von Verlegenheit oder Zerknirschung vorzutäuschen. „Ich esse vor den Augen der Gäste, die etwas auf dem Teller liegen lassen, die Reste auf.“ Er streicht sich über den maßvoll gerundeten Bauch. So viel kann nicht übrigbleiben ... **Kerstin Halstenbach**



### infotipps

#### Taverne Steki

Schützenstraße 50, 45699 Hertent  
Tel.: 0 23 66 / 93 56 76  
Täglich ab 17 Uhr geöffnet, mittwochs  
Ruhetag

# Wir sorgen fürs Wohnen, Sie können leben.



Genossenschaftliches Wohnen bietet viele Vorteile, denn wir sind dem Wohl unserer Mitglieder verpflichtet. Überschüsse werden im gemeinsamen Interesse angelegt und investiert. Wir modernisieren regelmäßig, somit befinden sich unsere Wohnungen in einem guten Zustand. – Und als Genossenschaft legen wir großen Wert auf einen direkten, unkomplizierten Kontakt. So einfach kann Wohnen sein.

Und wie leben Sie?

# hwg

Hertener Wohnstätten  
Genossenschaft eG  
Gartenstraße 49, 45699 Hertent  
Telefon 0 23 66/1009-0  
Fax 0 23 66/3 56 37

Jetzt eine neue Wohnung?  
[www.hwg-herten.de](http://www.hwg-herten.de)  
[info@hwg-herten.de](mailto:info@hwg-herten.de)

