

TEST DER WOCHE

„Komme als Fremder, gehe als Freund“ – heißt der Slogan vom „Ilion“, dem griechischen Restaurant in der Wredestraße. Seit 37 Jahren schätzen die Südstädter „ihren“ Griechen um die Ecke.

Dieser Grieche punktet mit Preisen und Speisen



TRADITION: Ein Ouzo geht aufs Haus, hier stößt Kellner Vasilios Zikas mit seinen Stammgästen Christa und Wolfgang an.

VON MAIKE JACOBS

Es ist der „kleine Grieche um die Ecke“, das „Ilion“ in der Wredestraße 1. Die meisten Besucher sind Stammgäste und lieben die griechische Küche, die hier geboten wird. Seit 37 Jahren gibt es das Restaurant in der Südstadt, inzwischen hat der ehemalige Chef Lambros Tzimas sein „Ilion“ an die nächste Generation übergeben – seine Tochter und ihr Mann haben das Restaurant übernommen.

★ **Ambiente:** Das „Ilion“ liegt verkehrstechnisch günstig im Dreieck von Tieste-, Wrede- und Jordanstraße. Wir haben nicht reserviert, haben aber Glück und bekommen gerade noch einen freien Zweiertisch am Fenster zugewiesen. Das Restaurant ist gut besucht, viele scheinen Stammgäste zu sein, es sind zahlreiche Paare darunter, aber auch Familien oder Freundeskreise haben sich hier zum Essen verabredet. Die dunkle Holzzeichnung wird durch die helle Wandfarbe etwas aufgefangen. Der Tresen ist eindrucksvoll mit einer Pflanze begrünt.

Ein paar typisch griechische Bilder hängen an den Wänden, aber die Dekoration ist nicht zu kitschig – man merkt, die Veränderungen, die es gab, sind mit Bedacht eingeführt worden, um den ursprünglichen Charakter nicht zu sehr zu verändern. Von unserem Platz aus können wir ins Grüne vom Biergarten schauen – auch draußen hätte das „Ilion“ ein paar schöne Plätze zu bieten, falls das Wetter mal mitspielen würde.

Vasilios Zikas ist die Seele vom Restaurant

★ **Service:** An diesem Abend sind teilweise drei Mitarbeiter im Einsatz, die immer wieder schauen, ob alles recht ist. Einer fällt besonders auf, er umorgt uns auch hauptsächlich: Vasilios Zikas arbeitet schon seit Jahrzeh-

ten in dem Restaurant und scheint so etwas wie die gute Seele vom „Ilion“ zu sein. Viele Gäste kennen ihn – er begrüßt sie herzlich, bleibt aber auch bei uns Neulingen immer mal wieder stehen und findet die Zeit, ein, zwei Sätze zu wechseln. Mit den Getränken bekommen wir von ihm auch erst mal einen Ouzo aufs Haus. Als wir bezahlen, erzählt er bei einem zweiten Ouzo auf Nachfrage noch einmal ein wenig von der Geschichte des „Ilion“. Man merkt ihm einfach an, wie sehr er seinen Job und seinen Arbeitsplatz liebt. Die Getränke kommen zügig, auch das Essen lässt nicht – obwohl das Restaurant ausgebucht ist – allzu lange auf sich warten.

★ **Speisen und Getränke:** Die Karte ist umfangreich und bietet alle Klassiker der griechischen Küche wie Souvlaki, Bifteki, Gyros, Lamm, Fisch in verschiedenen Variationen. Es gibt aber jenseits der klassischen griechischen Salate auch einige Angebote für Vegetarier wie die Auberginen- und Bohnengerichte, die auch als solche gekennzeichnet sind. Wir wählen als Vorspeise Zaziki (5,20 Euro) und Knoblauchbrot (3,50 Euro), was wir uns teilen. Der hausgemachte Zaziki ist eine ordentliche Portion, die auf einem großen Teller gereicht wird, und mit Kräutern, Gurke und Knoblauch ein schöner, klassischer Starter.

Als Hauptgang entscheiden wir uns für den Grillteller (17,50 Euro), der laut einer Wandtafel zu den beliebtesten Gerichten im „Ilion“ zählt. Er zeigt mit Gyros, Suzuki und einem Steak eine gewisse Bandbreite der Küche. Die Portion ist wirklich üppig, das Fleisch ist sehr saftig und insgesamt handwerklich gut gemacht.

Die rote Sauce dazu werden auch die Gäste lieben, die es nicht sehr scharf mögen, uns hätte ein wenig mehr Feuer darin gut gefallen. Zum Fleisch gibt es knusprige



ÜPPIGE MAHLZEIT: Kellner Vasilios Zikas präsentiert den Grillteller. Fotos: Tobias Woelki



SEIT 37 JAHREN IN DER SÜDSTADT: Das „Ilion“ ist für viele Stammgäste der gute, bodenständige Grieche um die Ecke. Bei schönem Wetter kann man auch gut draußen sitzen.



Pommes und einen kleinen, etwas einfallslosen Beilagensalat. Als zweites Essen bestellen wir Souflaki aus Hähnchenfleisch von der Karte – für den kleinen Hunger – angesichts der großen Portionen eine gute Wahl und augenscheinlich auch nicht nur für Kinder gedacht. Der Teller wird, wie die große Portion, mit selbst gemachtem Tomatenreis gereicht und besteht einfach aus einem statt aus zwei Spießen. Auch hier sind wir wieder angetan von der Saftigkeit des Fleisches. Zum Essen trinken wir Nemea, den einzigen offenen,

trockenen Rotwein von der Karte. Er ist ein gut trinkbarer, einfacher Tischwein, der zum Essen passt (0,2 für 4,90 Euro).

★ **Fazit:** Das „Ilion“ ist ein bodenständiger Grieche, der von den Südstädtern geliebt wird. Die Küche versteht ihr Handwerk – besonders in der Zubereitung des Fleisches. Die Portionen sind üppig, die Preise dabei wirklich moderat. Wer ohne großes Chichi einfach mal griechisch essen gehen will, ist hier genau richtig.

Ambiente: 6 von 8 Sternen
Service: 6 von 8 Sternen
Essen & Trinken: 6 von 8 Sternen



„Ilion“

Wredestraße 1, 30173 Hannover, Telefon 0511/814728, mehr Informationen unter: www.restaurant-ilion.de
Das „Ilion“ ist nicht ebenerdig, somit nicht behindertengerecht. Hunde dürfen mitgebracht werden. Bezahlt werden kann bar oder mit EC-Karte.

DER NEWSLETTER



Neues aus der Gastro-Szene

Restaurants, Bars, Kneipen und Sterneküche – Hannovers Gastro-Szene ist bunt. Jeden Donnerstag gegen 12 Uhr halten wir Sie auf dem Laufenden: NP-Redakteurinnen und -Redakteure berichten im Newsletter „Neues aus der Gastro-Szene“ über Trends, neue Lokale, besondere Aktionen. Der Newsletter ist gratis: Sie müssen nur auf www.neuepresse.de Ihre Mail-Adresse eintragen.