

4 Seiten zum
Herausnehmen:
Die besten
Tipps fürs
Wochenende

SCHORNDORFER NACHRICHTEN

www.schorndorfer-nachrichten.de

14 Tage nichts
berAPPen.

Jetzt
gratis
testen!



www.schorndorf-app.de

► Seite C 3-6

Zeitungsv Verlag Waiblingen E 5404

Donnerstag, 26. September 2019

74. Jahrgang

Nr. 224

2,00 Euro

authentisch
griechisch

5 Jahre „Zum Stelio“

5 Jahre Genuss und Qualität in Winterbach

Gaststätte
ZUM STELIO
Deutsch-Griechische
Küche

VfL-Vereinsgaststätte „Zum Stelio“ bietet abwechslungsreiche Genüsse

Ein Stück Griechenland in Winterbach

Vor fünf Jahren hat Stelios Kementzidis die Vereinsgaststätte des VfL Winterbach übernommen. Seither serviert der gebürtige Grieche seinen Gästen im „Zum Stelio“ authentische, saisonale Gerichte und ausgesuchte Weine aus seiner Heimat.

Wenn Stelios Kementzidis vom Essen und seiner Begeisterung fürs Kochen spricht, läuft einem schon beim Zuhören das Wasser im Mund zusammen. Als erfahrener und leidenschaftlicher Koch steht der 52-Jährige jeden Tag selbst hinter dem Herd, um seine Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Im Service bedient Angela, seine überaus freundliche Frau, und an den Wochenenden oder wenn viel los ist helfen auch seine zwei Kinder beim Servieren im Familienbetrieb mit.

Kementzidis legt großen Wert auf eine abwechslungsreiche und kreative griechische Küche, die mehr bietet als „nur“ das klassische Gyros oder Souvlaki. Wie wäre es zum Beispiel mit Jemista, den gefüllten Paprikaschoten aus dem Backofen, oder einem Stelytosalat, ein sommerlicher Blattsalat mit Kirschtomaten, Gurken, Oliven, Grillgemüse und knusprigem Gyros, dazu Tzatziki und Feta-Mousse.

Oder ein echt griechisches Fisch-Menü, das es immer donnerstags gibt.

Egal, für welches Gericht sich der Gast entscheidet, er kann sich sicher sein, dass es aus qualitativ hochwertigen und vor allem frischen Zutaten zubereitet wird. Convenience-Produkte sind für Kementzidis ebenso tabu wie in der Mikrowelle erhitztes Essen. „Die Gerichte auf der Karte passe ich immer der aktuellen Jahreszeit an, um sicher zu sein, dass die verwendeten Produkte höchste Qualität haben“, sagt Kementzidis. Bedeutet in der Praxis: Im Dezember gibt es eben keinen griechischen Bauernsalat mit Tomaten und Gurken. Stattdessen wird der Salat mit Blumenkohl, Brokkoli, Möhren und natürlich Feta, Oliven und Olivenöl zubereitet. Ein oder zwei Mal in der Woche fährt Kementzidis auf den Großmarkt in Stuttgart, um Gemüse, Salate und Obst zu besorgen.

Weil alles frisch zubereitet wird, kann es auch mal etwas länger dauern, bis das Bestellte auf dem Tisch steht. Aber ins „Zum Stelio“ geht man nicht, weil man schnell satt werden will, sondern um zu genießen. Und je nachdem wie hoch die Nachfrage ist, kann ein Gericht abends auch mal ausverkauft sein. Angesichts der leckeren Auswahl fällt es dann allerdings leicht, eine Alternati-

ve zu finden. Neben griechischen Gerichten beinhaltet die Speisekarte ab und an auch Ausflüge in andere Bereiche der mediterranen Küche. Inspirationen holt sich Kementzidis beispielsweise aus der südtaliesischen und sizilianischen Küche.

Viele kulinarische Events

Für Abwechslung sorgen zudem die über das Jahr verteilten kulinarischen Events. Im Januar geht es traditionell mit den Skrei-Wochen los, im April und Mai stehen Lammgerichte im Fokus und auch zur Spargelzeit oder in der Wildsaison wird die Karte entsprechend saisonal erweitert. Jetzt im Herbst dreht sich zum Beispiel alles um Muscheln, Krustentiere und Schwertfische.



Skrei mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse. Fotos: privat

„Ich habe einen Plan, eine Vision, was ich meinen Gästen das Jahr über bieten will“, betont Kementzidis.

Doch nicht nur das Essen ist hervorragend, auch die Auswahl an Weinen kann sich sehen lassen. Kein Wunder, schließlich ist Kementzidis ein bekennender Wein-Liebhaber mit einem großen Fachwissen in diesem Bereich. Bei der Weinauswahl legt der Chef großen Wert auf ein vernünftiges Preis-Leistungs-Verhältnis. Oder wie er es formuliert: „Immer den besten Wein zum besten Preis.“

Zusammen mit seinem Sommelier Dimitrios Tsiortas ist Kementzidis mehrmals im Jahr auf Wein-Messen im In- und Ausland unterwegs, beispielsweise auf der „ProWein“ in Düsseldorf, der internationalen Leitmesse für Wein, sowie auf der „Oenorama“ in Athen. Von dort bringen die zwei jedes Mal ihre „Weinentdeckung des Jahres“ mit. Dieses Mal haben sie das innovative Weingut Zacharias im Anbaugebiet NEMEA entdeckt und präsentieren ihren Gästen einen Roten und einen Weißen. Der rote „Nemea“ aus der Rebsorte Agiorgitiko ist vollmundig und geschmeidig im Geschmack. Der weiße „Assyrtiko“ ist von seiner Art her mineralisch geprägt und zeigt Ähnlichkeiten mit dem deutschen Riesling. Ergänzend zu den griechischen

sind auch lokale Weine vom hiesigen Weingut Jürgen Ellwanger im Ausschank. Zweimal im Jahr laden Kementzidis und sein Sommelier zu einer kulinarischen Weinprobe ein.

Das Kochen hat Kementzidis einst in jungen Jahren in Griechenland gelernt, ehe er 1987 zum Arbeiten nach Deutschland kam. Zunächst war er als Koch in diversen größeren Restaurants in München beschäftigt, 1997 kam er dann nach Schorndorf. Nach einer erneuten, zweijährigen Anstellung als Koch, pachtete Kementzidis schließlich im September 2014 die Vereinsgaststätte auf dem Sportgelände des VfL Winterbach.

In den vergangenen Jahren hat sich das „Zum Stelio“ auch über Winterbach hinaus einen Namen gemacht, wovon die vielen Stammgäste zeugen. Gerade donnerstags, freitags und samstags sollte man vorab einen Tisch reservieren. In den Sommermonaten kann man das Essen auch im idyllischen Biergarten genießen, und wer im „Zum Stelio“ gerne eine private Feier abhalten möchte, kann den Nebenraum mit 50 Plätzen mieten.

Gute Nachrichten hat Kementzidis für alle, die auch in Zukunft in den Genuss seiner leckeren Gerichte kommen wollen: Der Pachtvertrag für die Gaststätte wurde jüngst bis Ende 2024 verlängert.



Koch Stelios Kementzidis (l.) und Sommelier Dimitrios Tsiortas.