



Bezahlbare Extravaganz:
das Inhaber-Trio des
Restaurants Extravaganza
(links); Silberstreif über
grauen Fassaden: Thessa-
lonikis Promenade (rechts)
› The three owners of the
excellent, yet affordable
Extravaganza restaurant
(left); silver sky above
gray facades: Thessaloni-
ki's promenade (right)



Der Geschmack des Neuen





FOTOS **GENE GLOVER**

TEXT **AILEEN TIEDEMANN**

Junge, erfinderische Gastro-Pioniere verändern Thessaloniki – und geben Griechenlands zweitgrößter Stadt nach den harten Krisenjahren fast spielerisch ihr Selbstbewusstsein zurück

Tastes new, tastes good Creative young foodies are changing Thessaloniki. After years of economic crisis, their almost playful approach is restoring the Greek city's former confidence

Wer in Thessaloniki die besten Cocktails der Stadt probieren will, muss sich im Imbiss Three Pieces in einen Fotoautomaten zwingen. Ein Bild schießen, einen Code über eine Tastatur eingeben – dann erst öffnet sich die Tür zu einer Bar mit Platz für 15 Personen. Am Tresen lehnt Achilleas Plakidas, 29. Er hat im letzten Jahr die griechischen Barkeeper-Meisterschaften gewonnen und führt mit zwei Freunden zwei Bars und ein Restaurant in der Verias-Straße im Hafenviertel Ladadika: das Gorilas, das Three Pieces und das Mahalo Civilized Food. „Als wir 2016 angingen, gab es hier nur ein paar Geschäfte, die Plastikeimer und anderen Kram verkauften“, erzählt Achilleas. „Dank uns gilt die Verias heute als Ausgehmeile der Stadt.“

Vor allem junge Menschen sind es, die Thessaloniki verändern. Auf den ersten Blick wirkt die nordgriechische Stadt mit ihren rund 325 000 Einwohnern grau und spröde, doch hinter ihren bröckelnden Fassaden öffnen immer mehr Restaurants und Bars, die es auch in New York oder London geben könnte. Läden, in denen die Craftbeer-Flaschen genauso kunstvoll verziert sind wie die Unterarme der Kellner und die mit den althergebrachten Tavernen nichts gemein haben. Oft sind es Freunde, die sich zusammenschließen, um Gastro-Konzepte zu testen – schnell, ohne lang zu zögern, denn die Mieten sind niedrig und ebenso die Schwelle, Ideen schnell in die Tat umzusetzen. Angeblich ist die Dichte an Bars und Restaurants in der Stadt mit ihren mehr als 150 000 Studenten höher als in Berlin. „Die Zukunft gehört denen, die an die Schönheit ihrer Träume glauben“, diesen Satz, auf Deutsch, hat sich Achilleas in den Nacken tätowieren lassen – und repräsentiert damit die Aufbruchsstimmung, die nach dem Ende der Finanzkrise in der Stadt herrscht. „Jeden Tag wache ich mit Gedanken auf, wie man Thessaloniki noch lebenswerter machen kann“, sagt er, als wir im Gorilas in den Keller steigen. Dort führt eine Geheimgangtür in ein Labor voller Destilliergeräte und Reagenzgläser. „Hier kreieren wir neue Geschmacksrichtungen für unsere Drinks“, erklärt Achilleas und greift nach einer bauchigen Glasflasche: Sie enthält ein glasklares Destillat aus Irish Whisky, griechischen Keksen, Espresso-Bohnen und Bananenlikör. „Vor fünf Jahren noch servierten die meisten Bars in Thessaloniki billige Drinks und spielten Mainstream-Musik. Das wollten wir ändern“, so der Junggastronom.

Der Unternehmergeist zeigt Wirkung: Seit sie Girlanden mit bunten Glühbirnen über die Verias gespannt haben, kommen immer mehr Gleichgesinnte hinzu. Das Start-up Elektronik etwa, das Trikes baut: Dreiräder mit Batteriebetrieb – perfekt, um Thessalonikis etwa viereinhalb Kilometer lange Uferpromenade entlang zu cruisen. Oder die vier Studienfreunde, die im Restaurant Maitr & Margarita mit dem reichen kulinarischen Erbe ihrer Stadt experimentieren. Die gehörte vor gut 100 Jahren zum Osmanischen Reich und galt wegen ihrer ehemals großen jüdischen Gemeinde als „Jerusalem des Balkans“. Der ▶

»Sein eigenes Restaurant oder Café zu führen ist gerade der sicherste Job, den man in Thessaloniki haben kann«

Antonis Moustakis, Koch des Extravaganza

EN ▶ Finding the best cocktails in Thessaloniki involves squeezing into a photo booth in the Three Pieces bistro, snapping a pic and entering a code on a keypad – before a door opens on a space just big enough for 15 people. Behind the bar: Achilleas Plakidas, 29, last year's winner of the Greek bartender championship World Class Greece. He and two friends run two bars and a restaurant on Verias Street in waterside Ladadika district: the Gorilas, the Three Pieces and the Mahalo Civilized Food. “When we started out in 2016, there were only a handful of stores here, selling plastic pails and other stuff,” says Plakidas. “Thanks to us, Verias is now the city's nightlife strip.”

It's mostly young people who are altering the face of Thessaloniki. At first glance, the northern Greek city of roughly 325 000 looks gray and unwelcoming, but behind its crumbling facades, bars and restaurants are opening that could easily hold their own in London or New York; bars whose craft beer labels are as decorative as the waiters' forearms and have nothing in common with a traditional taverna. Groups of friends frequently join forces to test gastro-concepts as rents are low and anyway, why not? The density of bars and restaurants in Thessaloniki, which has over 150 000 students, is said to be higher than in Berlin. “The future belongs to those who believe in the beauty of their dreams.” Plakidas has this sentence tattooed (in German) on the back of his neck, and it represents the palpable sense of renewal since the financial crisis ended. “I wake up every day thinking of ways to make Thessaloniki an even better place to live,” he says, as we descend into the basement of the Gorilas, where a secret door leads to a lab full of distillery apparatus and test tubes. “This is where we create new flavors for our drinks,” says Plakidas, reaching for a big-bellied glass bottle containing a crystal-clear Irish whisky distillate, Greek cookies, espresso beans and banana liqueur. “Five years ago, most bars in Thessaloniki were still serving cheap drinks and playing mainstream music. We wanted to change that,” says the young restaurateur.

The three friends' entrepreneurial spirit inspired emulation, for instance the startup Elektronik, which makes battery-driven trikes that are perfect for cruising along Thessaloniki's roughly 4.5-kilometer beach promenade; or the four friends from student days who are experimenting with Thessaloniki's culinary heritage at the Maitr & Margarita. Some 100 years ago, Thessaloniki was part of the Ottoman Empire and known as the “Jerusalem of the Balkans” for its once large Jewish community. The squid stuffed with bulgur, raisins and fennel that Lampros Rossios cooks here is sweet and savory at once. If you thought all Greek food tasted the same, three mouthfuls in Thessaloniki will dispel such preconceptions.

At the end of the street, a record store has moved onto the roof of a building full of lawyers' offices. Below the alarmingly low railing of its roof terrace, Thessaloniki looks like an untidy drawer. We see buildings with roofs full of holes, apartment blocks climbing the hill behind us and huge container ships gliding through the Gulf of Thermai in the distance. Mount Olympus, visible on clear days, must be somewhere in the clouds as well. The home of the gods is one of the few constants in a city that was nearly destroyed twice, first by fire in 1917 and then by an earthquake in 1978. So the city has reinvented itself before. ▶



Gastro-Guide: Danai Spania (oben) führt zu ihren Lieblingslokalen; Tor vor der Kirche Hagia Sophia (rechts oben); Kapani ist der älteste Markt der Stadt (rechts Mitte). Kochkunst: Savvas Smalis in der Küche des Mahalo Civilized Food (rechts)
 > Food guide Danai Spania (above) takes visitors to her favorite eateries; gate to Hagia Sophia church (above right); eggs for sale at Kapani, the city's oldest market (center right); culinary artist Savvas Smalis in the kitchen of the Mahalo Civilized Food (right)





Doch, hier tobt das Leben: Blick aufs Ausgehviertel Ladadika (links oben), Lammfilet mit Minzkruste im Extravaganza (rechts), Katerina Mamali von der Ypsilon Bar (links)

> It looks quiet, but the Ladadika district buzzes with nightlife (above left); mint-crusted fillet of lamb at the Extravaganza (above right), Katerina Mamali outside the Ypsilon bar (left)



»Right now, running your own restaurant or café is the most secure job you can have in Thessaloniki«

Antonis Moustakis, chef of the Extravaganza

Tintenfisch mit einer Füllung aus Bulgur, Rosinen und Fenchel, den Lampros Rossios hier zubereitet, schmeckt süß und salzig zugleich. Griechische Küche soll eintönig sein? Solche Vorurteile lösen sich in Thessaloniki nach drei Bissen in nichts auf.

Am Ende der Straße ist auf dem Dach eines Bürohauses voller Anwaltskanzleien ein Plattenladen eingezogen. Von seiner Dachterrasse mit dem beängstigend niedrigen Geländer wirkt Thessaloniki wie eine unaufgeräumte Schublade. Wir blicken auf Häuser mit löchrigen Dächern, hinter uns wachsen Apartmentblocks den Hügel hinauf, in der Ferne ziehen Containerriesen den Thermaischen Golf entlang. Und irgendwo in den Wolken muss sich auch der rund 2900 Meter hohe Olymp verstecken, der an klaren Tagen zu sehen ist. Der Blick auf den Berg der Götter ist eine der wenigen Konstanten in der Geschichte der Stadt, die 1917 von einem Feuer fast vernichtet und 1978 von einem Erdbeben erneut zu großen Teilen zerstört wurde.

Thessaloniki ist also daran gewöhnt, sich neu zu erfinden. Die Jungen reparieren ihre Stadt, packen an, um Häuser vor dem Verfall zu retten, streichen Fassaden in Knallfarben. Die Aufbruchstimmung lockt auch immer mehr Einheimische aus dem Ausland zurück. So wie Danai Spania, die kulinarische Stadtführungen organisiert. Die 29-Jährige hat Tourismus-

EN> Young people are the ones repairing and renewing it, pitching in to rescue buildings and painting facades in bright colors.

The pioneering mood is also bringing locals back from abroad, like Danai Spania, 29, who organizes culinary city tours. She studied tourism management in England and Sweden and worked in New Zealand and Qatar before returning to Thessaloniki two years ago. "I show tourists how the city has changed and how diverse it is," she says. The best places are easy to miss because they are tucked away in areas where gentrification is less visible than near the waterfront promenade. Danai takes us to a food stall, where we sample *bougatsa*, filled phyllo pastries that were reputedly popular during the Byzantine Empire. At a bakery, we sink our teeth into *koulouri*, crispy sesame rings, and on the roof terrace of the To Palio Hamam café bar, we sip Greek coffee above an Ottoman bathhouse dating from 1444.

Back in Ladadika, at the Ypsilon bar: "This 19th-century building was a ruin in 2015," says Danai. "Then six friends from the arts and theater scene turned it into a restaurant, coworking and performance space." In the bar, we meet Katerina Mamali, 32, who returned to Thessaloniki after studying fashion in New York. "I knew I wouldn't find work in my trade here, but I wanted to come back because the city vibe is so great," she says.

Unterwegs in Thessaloniki
Explore Thessaloniki



FLANIEREN & PROBIEREN

Auf den kulinarischen Stadtführungen von Epiculiar Tours geben Einheimische sehr persönliche Einblicke in ihre Stadt.

> STROLL AND SAMPLE

Book a local culinary guide from Epiculiar Tours for a personal insight into what the city cooks up.
epiculiar.tours



FAHRT ANS BLAUE

Auf der Halbinsel Chalkidiki nahe Thessaloniki schwappt das Mittelmeer an Strände mit weißem Sand.

> SHORE LEAVE

Not far from Thessaloniki, the waves of the Mediterranean lap against the white beaches of Chalkidiki Peninsula.
visit-halkidiki.gr



SCHLAFEN MIT STIL

The Mood Luxury Rooms liegt nur wenige Schritte vom Meer und den besten Restaurants der Stadt entfernt.

> SEASIDE SLUMBERS

Enjoy the comforts of The Mood Luxury Rooms just steps away from the sea and the best restaurants in town.
themoodthessaloniki.gr



KULTURELLER MELTINGPOT

Von der römischen Rotunda bis zum osmanischen Bad: In Thessaloniki wandelt man zwischen den Epochen.

> VISIT THE PAST

Take a walk through history as you explore Thessaloniki, from the Roman Rotunda temple to the Ottoman Baths.
discovergreece.com



❶ MAITR & MARGARITA ❷ GORÍLAS

❸ THREE PIECES ❹ MAHALO CIVILIZED FOOD ❺ YPSILON BAR

❻ EXTRAVAGANZA ❼ CAFÉ-BAR TO PALIO HAMAM



**LOVE, FASHION AND
 ATTENTION TO DETAIL
 ARE THE INGREDIENTS
 OF EVERY ITALIAN
 SUCCESS.**

Gianluigi Buffon
 Champion of Italy



**MAGNIFLEX - TRADITION,
 INNOVATION AND FIFTY-FIVE
 YEARS OF ITALIAN PASSION.**

A great athlete like Buffon knows how important it is to rest well. That's why he selected Magniflex, the leader of quality and innovation in the mattress industry. The accomplishments of one of the greatest goalkeepers of all time compare to the accomplishments of a great Italian company with 55 years of experience. This partnership celebrates shared values such as commitment, respect, pride and a constant drive for improvement. These are the values that have allowed both Magniflex and Gianluigi Buffon to become icons of the made in Italy brand. Look for your closest authorized dealer on magniflex.com



Management in England und Schweden studiert, dazwischen in Neuseeland und Katar gearbeitet, seit zwei Jahren lebt sie wieder in Thessaloniki. „Ich zeige Touristen, was sich in der Stadt verändert und wie vielseitig sie ist“, sagt sie. Die besten Orte würden leicht übersehen, weil sie sich in Ecken verbergen, wo die Gentrifizierung noch nicht so sichtbar sei wie nahe der Uferpromenade. Danai führt uns zu einem Straßenimbiss, wo wir *Bougatsa* probieren: gefüllte Blätterteigtaschen, die angeblich schon die Byzantiner schätzten. In einer Bäckerei beißen wir in knusprige Sesamkringel namens *Koulouri*, auf der Dachterrasse der Café-Bar To Palio Hamam trinken wir griechischen Kaffee über einem osmanischen Bad aus dem Jahr 1444.

Zurück in Ladadika landen wir in der Ypsilon Bar – und damit wieder in der quirligen Gegenwart. „2015 war dieses Haus aus dem 19. Jahrhundert eine Ruine“, sagt Danai. „Dann wandelten es sechs Freunde aus der Kunst- und Theaterszene in eine Mischung aus Restaurant, Coworking- und Performance-Raum.“ In der Bar treffen wir Katerina Mamali, 32, die nach ihrem Modestudium in New York für diesen Neuanfang zurückgekehrt ist. „Ich wusste, dass ich hier keinen Job in meiner Branche finden würde. Aber ich wollte zurück, weil ich das Lebensgefühl der Stadt so mag“, erzählt sie gegen das Stimmengewirr an. „Bei uns darf sich jeder ausprobieren. Regelmäßig stellen unbekannt Künstler ihre Werke aus oder treten Bands auf.“

Inzwischen neigt sich der Tag dem Ende zu. In den Cafés und Bars am Emporiou Platz ist fast alles besetzt. Vor dem Lokal Fanos Tis Polis – während des jährlichen Filmfestivals im November einer der Treffpunkte für Schauspieler und Regisseure – sitzen die Leute auf bunten Holzstühlen auf der Straße. Neben ihnen ragt ein unfertiges Hochhaus skelett in den Himmel, aber das stört niemanden – es gibt zu viele davon. Thessaloniki wird keinen Schönheitswettbewerb mehr gewinnen, aber aufzugeben kam für die Jugend nie in Frage. Lieber schafften sie sich ihre Jobs selbst. So wie Vasilis Kyziridis, 33, Antonis Moustakis, 31, und Savvas Michailidis, 31, die Inhaber des Restaurants Extravaganza. Als die drei es 2013 eröffneten, hatte Savvas gerade seinen Bankjob verloren. In ihrem Lokal mit dem minimalistisch-skandinavischen Design kredenzt das Trio seinen Gästen kunstvoll arrangierte Gerichte. Kaum einer greift hier zur Gabel, ohne seinen Teller vorher zu fotografieren. „Wir mixen griechische Küche mit kulinarischen Einflüssen aus aller Welt, füllen zum Beispiel gedämpfte Brötchen, wie man sie in Asien kennt, mit Räucherfleisch und Kräutern aus Kreta“, erklärt Savvas. Und Antonis, der gelernter Koch ist, fasst noch einmal zusammen, was die ganze Szene antreibt: „Sein eigenes Restaurant oder Café zu führen ist gerade der sicherste Job, den man in Thessaloniki haben kann.“

ZUM ZIEL

Lufthansa fliegt im Juni täglich von Frankfurt (FRA) und sechsmal wöchentlich von München (MUC) nach Thessaloniki (SKG). Die App für Ihre Meilengutschrift: miles-and-more.com/app

GETTING THERE

Lufthansa is flying to Thessaloniki (SKG) daily from Frankfurt (FRA) and six times weekly from Munich (MUC) in June. Use the app to calculate your miles: miles-and-more.com/app



EN► “Everyone can try something new at the Ypsilon. Unknown artists regularly show their work and bands perform here.”

The day is drawing to a close and the cafés and bars on Emporiou Square are almost full. Outside Fanos Tis Polis – a meeting place for actors and directors during the annual film festival in November – people are sitting out on the street on colorful wooden chairs. Nearby, a skeletal tower block stretches skyward, but nobody gives it a thought – there are so many of them around. Thessaloniki won’t win a beauty contest, but quitting isn’t an option here, especially for the young. They have preferred to create their own jobs, like Vasilis Kyziridis, 33, Antonis Moustakis, 31, and Savvas Michailidis, 31, who own the Extravaganza restaurant. When they opened in 2013, Savvas had just lost his banking job. Their restaurant with its minimalist, Scandinavian-style design, serves artfully arranged dishes that diners usually photograph before they pick up their forks. “We mix Greek cuisine with culinary influences from across the world, fill steamed buns like those found in Asia with smoked meat and Cretan herbs,” says Savvas. And Antonis, a trained cook, sums up once again what drives people here: “Running your own restaurant or café is the most secure job you can have in Thessaloniki.”



Sehnsuchtsblick:
Von der Stadtmauer in der Oberstadt Ano Poli geht der Blick übers Meer (oben); der Weg in die Bar Three Pieces führt durch einen Fotoautomaten (links)
► Walls with a view: From high up in Ano Poli, Thessaloniki’s upper town, you can see far out to sea (above); the entrance to the Three Pieces bar is a photo booth (left)

