

Der ultimative Griechen-Vergleich:

# Gyrosteller im Test

Pommes mit Mayo, Krautsalat, Tsatsiki und natürlich knuspriges Gyros: Als Portion kombiniert ist das ein Gyros-Teller. Wir haben erneut unseren Magazin-Feinschmecker Oliver Slawik entsandt, um den Hellenen-Klassiker der einschlägigen griechischen Imbissbetriebe unter die Lupe zu nehmen. Das Ergebnis ist beruhigend: Alle griechischen Familienbetriebe verstehen ihr Gyros-Handwerk!



## Olympia Grillrestaurant, Massener Hellweg 7

Ein Stück Griechenland in Massen! Schon die Einrichtung in dem extrem sauberen und überschaubaren Minirestaurant macht Lust auf die hellenische Küche. Der Gipsgötterfigurenfaktor ist hoch, abgerundet wird der Augenschmaus durch ein riesiges Wandbild vor Kopf im Speiseraum.

### Der Teller im Überblick:

Preis: 7 Euro komplett

### Olivers Fazit:

**Gyros:** „Sehr kräftig gewürzt und knusprig, so mag ich das. Dazu noch eine üppige Portion: Was will man mehr?“

**Pommes:** „Goldgelb gebrutzelt, kein überflüssiges Fett, ausgewogen gesalzen – einfach lecker!“

**Mayo:** „Da gibt es nichts dran auszusetzen. Die Mayo ist cremig und pikant.“

**Salat:** „Statt Krautsalat bekommt man im Olympia Grill einen Bauernsalat. Das ist zwar eigentlich nicht Gyrosteller konform, schmeckt aber sehr gut!“

**Tsatsiki:** „Cremig und mit herzlich viel Knoblauch –also echt griechisch.“

## Rhodos Grill, Massener Straße 15 (in Sichtweite zum Kino)



Der Rhodos Grill ist der Grieche in der City. Seit Jahren ist der Familienbetrieb Anlaufstelle Nummer 1 für den schnellen Gyros-teller in der Mittagspause. Bei unserem Testbesuch gegen 13 Uhr ist die Hütte gerammelt voll, und das zu Recht: Hier wird die griechische Küche schnell, lecker und nach alten Familienrezepten zelebriert.

### Der Teller im Überblick:

Preis: 7,30 Euro komplett

### Olivers Fazit:

**Gyros:** „Knusper, knusper, Knäuschen! Das Fleisch ist extrem knusprig. Und das, obwohl der Spieß beinahe minütlich beschnitten wird! Auch die Würzung stimmt. Diese Griechen haben's raus!“

**Pommes:** „Ein krosser Abbiß, goldige Farbe und leckeres, nicht zu salziges Aroma.“

**Mayo:** „Cremig, lecker, nicht zu aufdringlich. Die schmeckt sogar am Gyros.“

**Salat:** „Ein Krautsalat wie er im Buche steht. Mittellänge Fäden, die nicht von der Gabel rutschen und erfrischender Charakter.“

**Tsatsiki:** „Unglaublich, was man aus Knoblauch, Gewürzen, Gurken und Joghurt alles machen kann!“

## Gyros Grill Unna, Morgenstraße 34



Familie Maligiannis hat einen Ruf zu verlieren. Immerhin ging die kleine Bude als „Gyros-Wundertüte“ mehrfach als Testsieger hervor. Doch auch dieses Mal gibt es keine bösen Überraschungen. Was hier über die kleine Theke geht, ist immer noch mit das Beste, was die griechische Küche in Unna zu bieten hat.

### Der Teller im Überblick:

Preis: 7 Euro komplett

### Olivers Fazit:

**Gyros:** „Alles ist beim alten geblieben: ein absolutes Mega-Fleisch! Man schmeckt förmlich die Liebe, mit der die Familie ihre Gerichte zubereitet.“

**Pommes:** „Knusprig, goldig, gut gewürzt. Großer Suchtfaktor!“

**Mayo:** „Mayonnaisig gut. Die ideale Ergänzung zu den Pommes.“

**Salat:** „Erfrischend und ein schöner Kontrast zum Fleisch.“

**Tsatsiki:** „Es wäre schön, wenn ich das Rezept dafür bekäme, aber ich fürchte, das klappt nicht. Spitze!“

# GYROS GRILL

Griechische Spezialitäten

Sieger beim  
Gyroswettbewerb  
2007

Morgenstraße 24 59423 Unna  
☎ 02303 - 77 32 56