



#### Kulinarischer Ausflug

In der Landeshauptstadt hat vor einigen Monaten ein neues Restaurant mit dem Namen Pastis eröffnet. Der Name ist Programm. Die Provenzalische Spirituose aus Anis wird gern mit Eiswasser aber auch mit Mandelsirup oder Grenadine gemischt. Die richtige Mischung macht es, auch im Kieler Pastis von Susan und Sylvain Awolin (li.).

#### Genussvolle Klassiker

Mich erinnern einige Speisen an die 70er und 80er Jahre, als nach schwer verdaulichen Nachkriegsjahrzenten, die gute französische Küche endlich auch in Deutschland Einzug hielt und unsere gastronomische Küchenkultur nachhaltig zum Positiven veränderte. Die Boten der neuen Zeit waren Weinbergsschnecken, Froschschenkel, Rindertatar (der

Weil es gerade so gut läuft, haben die Awolins vor kurzem im Knooper Weg 2 noch einen Pastis-Ableger aufgemacht: eine Soupbar. Hier gibt es leckere Kleinigkeiten für den Tag.

Das Pastis ist ein Bistro mit trendigem Ambiente, gutem Essen und freundlichem Service. Hier geht es locker und entspannt zu. Eigentlich ein guter Ort wo man sich nicht verabre-



## Die Mischung macht's Restaurant Pastis in Kiel

von Jens Mecklenburg

Nach 16 Jahren „Weinstein“, in Kiel eine gute Adresse für ambitionierten aber unkomplizierten mediterranen Genuss, reizte die Awolins ein neues Projekt. Seit Frühjahr 2013 sind sie nun mit ihrem Pastis am Start. Ihr neues Lokal ist eine Mischung aus Bistro und Restaurant, es ist ein modernes, trendig gestyltes Steakhouse auf französische Art. Schwerpunkte der kleinen Karte mit zusätzlichen Tagesangeboten sind Tatarspezialitäten und Steaks vom Lavagrill.

Als Vorspeise lass ich mir französische Bouchot-Muscheln servieren. Erinnern ein wenig an Miesmuschel. Sie sind kleiner, dafür schmecken sie doppelt so gut wie ihre nordfriesischen Verwandten. Die Bouchots schwimmen in einem Weißwein-Pastis-Gemüsesud der Suchtcharakter hat. Dann kommen Weinbergsschnecken in Knoblauchbutter, Kalbsjus und Brie-Käse gratiniert. Sehr schön. Es folgt ein klassisches gut gewürztes Beef-Tatar mit Schalotten, Kapern, Cornichons und Kräutern: einfach und gut. Als

Hauptgang muss es ein US-Flank-Steak (wird aus dem hinterem Bauch geschnitten) vom Grill sein. Dazu werden selbst gemachte, doppelt frittierte dicke Pommes mit Dip gereicht. Saftiger, kräftiger, toller Geschmack. Hätte in einem Pariser Edel-Bistro auch nicht besser gemundet, wäre aber doppelt so teuer gewesen. Da ich ein überzeugter Europäer bin, trank ich dazu eine gute Flasche Rioja-Reserva vom spanischen Nachbarn. Der köstliche Abschluss hieß „Espresso-Gourmet“. Espresso mit zwei Mini-Desserts.

Vorläufer der Sushi-Mode), á la Minute zubereitete Steaks und flambierte Gambas. Was für herrliche, einfache, zeitlose Gerichte. Bis auf die Froschschenkel, finden sich im Pastis alle Lieblingsgerichte meiner Jugend auf der Karte. Und da soll ich nicht ins Schwärmen geraten? Noch zeitgemäß fragen Sie? Sicherlich, zeichnen sich doch Klassiker dadurch aus, dass sie über alle Moden und Trends hinweg gut sind. Auch Bach und Beethoven hört man ja heute noch mit großem Vergnügen.

den muss, sondern wo man sich einfach trifft. Da das Pastis aber in kürzester Zeit viele Anhänger gefunden hat, sei eine konventionelle Reservierung dennoch empfohlen. Für die klassischen französischen Momente in Kiel. Schön, dass es das wieder gibt.

■ Pastis, Knorrstr. 28, Kiel  
Tel. 04 31 / 26 09 70 00  
www.pastis-grill-restaurant.de  
Hauptgerichte 12,50 – 26 Euro  
Täglich ab 17 Uhr geöffnet

Anzeige