



Eine Herzenssache:  
Ammos-Geschäftsführer  
Chris Kontos und -Küchen-  
chefin Kristina Anastasiadou  
mit Tochter Amélie

# Klares Profil, volle Tische: ein Stück Hellas in Luzern

Die authentische Küche des griechischen **Restaurants Ammos** in Luzern begeistert sowohl Einheimische als auch Touristen. Dies verlangt von **Chris Kontos** und **Kristina Anastasiadou** ein stetes Hinterfragen, intuitives Spüren und Adaptieren. Im Vordergrund steht aber ihre Freude an der Gastronomie.

TEXT UND FOTOS CORINNE NUSSKERN

Mitten in Luzern, wo die Reuss zurzeit wild, im Sommer aber idyllisch rauscht, liegt eine griechische Enklave: das Restaurant Ammos. Massive Holztische, bequeme Stühle, dezent maritim-mediterrane Deko, im Hintergrund erklingen unaufdringlich griechische Melodien. An der Kaffeemaschine steht Amélie (6) auf einem Schemel und braut sich einen Kindercappuccino. «La vraie cheffe» steht auf ihrem gelben T-Shirt. «Gastro-

nachwuchs», sagt Geschäftsführer Chris Kontos (47) lachend. «Unsere Tochter liebt es, im Betrieb zu sein.» 2018 hat er mit seiner Frau Kristina Anastasiadou (46), Küchenchefin und stellvertretende Geschäftsführerin, das Restaurant Ammos eröffnet. Sie sind seit 20 Jahren verheiratet, leben heute getrennt. Zuvor war hier das Restaurant Pavarotti eingemietet. Sie selbst führten vor dem Ammos ein Hotel Restaurant in der Surselva GR.

Im Ammos wird authentische griechische Küche aufgetischt. Es sind Gerichte, die teilweise bis in die Antike zurückreichen, ergänzt mit kulinarischen Einflüssen aus der osmanischen Besatzungszeit sowie aus Griechenlands Moderne.

## Hausgemacht und echt

«Echte griechische Küche hat wenig mit Gyros zu tun, das ist eigentlich Fastfood», erklärt die Küchenchefin. «Wir machen

es ab und an als Special, weil es die Leute mögen.» Ihre Gerichte und Weine referieren auf verschiedene Regionen, von Chalkidiki bis zu den Inseln. Es sind Familienrezepte, viele von Kristinas Grossmutter, aber auch weiter entwickelte Eigenkreationen wie der wunderbar marinierte Oktopussalat oder die würzigen Bio-Lammhackbällchen (Fleisch vom Uelihof) mit geräuchertem Bergkäse.

Das Ammos ist Mitglied des Labels *Fait Maison* – Huusgmacht. Alles, bis auf zwei Gerichte, ist hausgemacht. Ein Bestseller: das Mastiha-Glace aus Baumharz, das die Luzerner Gelateria dell'Alpi für sie herstellt. Die Authentizität versus Anpassung an den Schweizer- und Touristengaugen ist ein stetes Abwägen. «Wir würden gerne mehr authentische Gerichte anbieten, auch wenn ich Moussaka nie von der Karte nehmen darf», sagt die halb griechische, halb kasachische Küchenchefin. Sie setzt strikt auf Originalrezepte und die typischen Gewürze wie Zimt, Nelken, Kreuzkümmel, Koriander oder Wachholder. Vieles auf der Karte ist glutenfrei, die Nachfrage steigt.

#### Der perfekte «Tischverkäufer»

Die touristische Lage des Restaurants (80 Plätze innen, 45 Plätze aussen) ist ein Segen, birgt aber auch Herausforderungen. «Es sind primär Vorteile», sagt Chris. «Dank den Touristen können wir unsere Produkte in die Welt hinaustragen, ohne sie verschicken zu müssen!» Und die Nachteile? «Wenn man innert weniger Stunden gefühlt hundert verschiedene Bedürfnisse diverser Kulturen unter einen Hut bringen muss.»

Im Sommer bewirten sie über 80 Prozent Laufkundschaft, das heisst, stets parat sein und schnell agieren. «Dank Kristina haben wir die Küche auf ein sehr hohes Niveau gebracht, und wir sind wahnsinnig schnell.» Das Menü lesen die Gäste zwar via QR-Code, doch die Bestellungen nimmt das Servicepersonal persönlich auf. Via iPads und Handys landen diese direkt in der Küche. «Das spart enorm viel Zeit», so Chris.

Der gebürtige Grieche und Absolvent der Hotelfachschule Luzern ist in Pfäffikon ZH aufgewachsen und kann auf viele Jahre Gastroerfahrung zählen. Vor allem ist er für die Front geschätzt. Er redet gern, ist charmant und seine Stärke ist die Kanalisierung der Gästeströme, so dass er bei Bedarf die Tische zweimal pro Abend verkaufen kann, ohne Gäste zu verärgern – und auch noch für Spontane Platz hat. Während der heissen Sommerzeit würden manche Gäste gerne drinnen sitzen. Ein Teil des Gebäudes ist über 500-jährig, im anderen Teil standen früher die Pferdefuhrwerke. «Es ist eine

Ehre, in so einem alten Gebäude zu wirtten, andererseits braucht es eine Bewilligung, um nur schon einen Nagel einzuschlagen», sagt er schmunzelnd. Eine Klimaanlage durften sie bis anhin nicht installieren, sie arbeiten mit Ventilatoren. «Das hat nicht den gleichen Effekt», sagt Chris. Abwägende Gäste gewinnt er schnell mit dem Satz: «Es ist etwas warm,

## «Dank den Touristen können wir unsere Produkte in die Welt hinaustragen, ohne sie verschicken zu müssen!»

ich weiss, deshalb geht das Wasser aufs Haus.» Es sei ein intuitives Spüren, Adaptieren und Reagieren.

#### Der hohe Frankenkurs als Schreck

Die touristische Lage beeinflusst auch betriebswirtschaftliche Entscheidungen. Der hohe Frankenkurs erschreckt viele ausländische Gäste. «Eine Moussaka kostet in Griechenland vielleicht 9 Euro, bei uns jedoch mit Bio-Fleisch 37 Franken», so Chris. «Ein fairer Preis, doch diese Preisdiskrepanz muss ich ausländischen Gästen erklären.»

Die Gäste sind preissensibler geworden. Die Konsequenz: Sie bieten manche Gerichte in kleineren und günstigeren Portionen an. «Dies erlaubt den Gästen, öfters bei uns zu essen.» Chris und Kristina erkennen Strömungen nicht nur

schnell, sie hinterfragen sich selbst immer wieder, diskutieren und wägen ab. Passt es, handeln sie schnell.

Die Öffnungszeiten, von mittags bis abends durchgehend, haben sie dem Gästebedürfnis angepasst. Manchmal sei es um 12 Uhr ruhig, und um 15 Uhr stehen plötzlich Scharen da, primär im Sommer. Dann beträgt die Auslastung gern 200 Prozent mit einem Anteil von 75 Prozent Touristen. Im Winter sind sie zu rund 60 Prozent gebucht, dann stellen Einheimische 70 Prozent der Gäste. Es läuft gut. Dennoch haben sie sich bewusst gegen eine Expansion und gegen Catering entschieden. «Wir machen das hier richtig, da sind wir perfektionistisch», sagt Chris.

#### Wie Hippies in Kretas Höhlen leben?

Die Zeiten ändern sich schneller als früher. Heute müsse man als Führungsperson auch Psychologe sein. «Man darf Probleme von Mitarbeitenden nicht ignorieren. Es ist wichtig, diese anzusprechen und im Rahmen der Möglichkeiten zu helfen. Aber auch die Reissleine zu ziehen, falls es nicht geht», sagt Chris. Im Ammos verzeichnen sie unter den rund 20 Mitarbeitenden im Sommer und 15 im Winter eine geringe Fluktuation.

Gastronomie ist kein Zuckerschleck. Was treibt Chris und Kristina jeden Tag aufs Neue an? Sie lachen. «Wir können uns ja nicht aus dem System verabschieden und fortan wie Hippies auf Kreta in Höhlen leben.» Man müsse dem Leben einen Sinn geben. «Wir machen hier jeden Tag Leute glücklich», sagt Chris. «In dieser Negativität, die zurzeit in der Welt herrscht, wollen wir ein besseres Vorbild für die Mitmenschen sein. Dazu ist die Gastronomie geradezu prädestiniert.»



Griechisch wie zu Hause: von Melitzanosalata, Tsatsiki, Disokaftery Feta-Dip über Tomatenhummus mit Zucchini Blüten bis zu Bio-Lammhackbällchen und Zucchini-Käse-Krokettchen