

Das Orakel von Göppingen

Griechisches auf dem Teller, Bayerisches im Glas. Olga Papadopoulou führt seit mehr als 20 Jahren das Orakel und hat den Biergarten immer größer gemacht. *Von Peter Buyer*

Wer zum Orakel will, muss nicht nach Delphi. Vom Göppinger Marktplatz zum Orakel in Jebenhausen in der Waldeckstraße sind es rund 1500 Meter statt der 2000 Kilometer bis runter nach Griechenland zum Apollontempel. Und Antworten gibt es im Orakel von Göppingen auch, vor allem welche gegen Hunger und Durst. Die, die dafür sorgt, heißt Olga Papadopoulou. Seit 21 Jahren führt sie das Orakel. Und das heißt tatsächlich so wegen Delphi. Allerdings nicht dem in Griechenland, sondern dem in Holzheim. Die heutige Gaststätte Frühlingsau hieß früher mal Delphi, und damals hat Papadopoulou dort gearbeitet. Dann kam das Angebot, den Radkeller in Jebenhausen zu übernehmen.

Früher war's der Radkeller

Papadopoulou hat das gemacht und mit dem Namen Orakel ein bisschen Delphi mitgenommen in die Waldeckstraße. Und Griechenland nach Jebenhausen gebracht: Zwar steht oben am Haus noch „Radkeller“, aber „Orakel“ steht darunter. Im Vorgarten grüßen kleine griechische Kapellen

Die NWZ stellt Biergärten im Landkreis vor

In einer kleinen Serie stellt die NWZ in loser Reihenfolge beliebte Biergärten im Landkreis Göppingen vor. Heute geht es um die Gaststätte „Orakel“ in Göppingen.



Das Restaurant nahe der Jebenhäuser Steige bietet den Gästen einen großen Biergarten. Foto: Tilman Ehrcke

mit noch kleineren Ikonen drin die Gäste und die Speisekarte bietet vom Akropolis- bis zum Zeus-Teller und vom Aristoteles- bis zum Zorbas-Teller alles, was die griechische Küche zu bieten hat. Und: Bier. Das kommt allerdings aus München und passt zu den Gästen, „die mögen das am liebsten“, sagt Papadopoulou.

Und es passt zum Biergarten des Orakels, den die Wirtin in den vergangenen Jahren immer wieder erweitert hat. Im vorderen Teil sitzen die Gäste auf sesselartigen Stühlen, im hinteren Teil, gleich neben dem Kinder-spielplatz, auf zünftigen Biergar-

ten-Stühlen, aber: noch wichtiger als das Bier – der Radkeller gehörte ganz früher mal zur Göppinger Rad-Brauerei – ist das Essen.

Vor allem Gegrilltes, Lamm, Leber, Hacksteak (Bifteki) und Gyros kommen auf die Tische. Einige Gerichte sind auch ein bisschen „eingedeutscht“. „In Griechenland bekommen Sie nirgendwo mit Käse überbackenes Gyros mit Metaxasoße“, sagt Papadopoulou. Moussaka gibt es auch, und Vegetarier werden zum Beispiel mit Zucchini-bällchen satt. Und Papadopoulou? Mag am liebsten Fisch, „auch gegrillt“. Den bekommt sie ganz aus

der Nähe, von Prendes in Uhin-gen, „die haben den besten“, ist sie überzeugt.

Preise für den Einkauf steigen

Das Küchenteam um ihren Sohn Georgios macht dann was Leckeres aus Zander und Calamares, zum Beispiel die Poseidon-Platte für gleich zwei hungrige Gäste. Dass die, also ihre Gäste, zufrieden sind, das ist Papadopoulou wichtig. Neun Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen sich im Orakel um alles, und wenn der Laden voll ist, 140 Gäste draußen, bis zu 90 drinnen, dann haben alle reichlich zu tun. Papadopoulou ist dann in ihrem Element, „ich kann gar nicht lange still sitzen“, sagt sie. Schon in den 80er Jahren hat sie mit ihrem Mann in Wiesensteig das Café Bären betrieben. Dann ging es zurück nach Griechenland, kurz darauf ist ihr Mann gestorben.

Papadopoulou zog es irgendwann wieder nach Deutschland. Jetzt ist sie seit über zwei Jahrzehnten die Orakel-Chefin. Das ist auch ein Familienunternehmen. Neben ihrem Sohn macht dessen Frau mit, auch Papadopoulou's Schwester ist dabei. Service und Einkauf sind die Steckenpferde der Wirtin. Und vor allem

beim Einkauf ist es nicht immer einfach, „die Preise“, sagt sie. Ihr fällt es nicht leicht, die Preise auf der Speisekarte anzuheben, aber ohne gehe es einfach nicht. Früher habe sie im Einkauf für eine Lammkrone 20 Euro gezahlt, jetzt sind es 33. Und für zehn Liter ihres liebsten Speiseöls zahlte sie früher 6,99 Euro, „jetzt sind es über 25 Euro“.

Die Gäste kommen aber trotzdem immer wieder, rund 90 Prozent sind Stammkunden, sagt Papadopoulou. Sie mag es familiär, kennt viele Familien seit Jahren. Und wenn die satt und zufrieden sind, nehmen die gerne noch einen Nachtisch, warum nicht Galaktobouriko? Eine feine warme Grießcreme im hauchzarten Blätterteig, mit Vanilleeis und Sahne. „Wir mögen es süß“, sagt Papadopoulou und lacht.

Antworten auf Hunger und Durst gibt es viele im Orakel, und das – anders als im Orakel von Delphi – auch das ganze Jahr über. Nur um Pfingsten macht die Wirtin zu, dann ist Urlaub. Besonders die griechischen Inseln haben es ihr angetan, Korfu, Kreta, Rhodos. Dann kann sie dort nicht still sitzen und bringt auch mal neue Ideen mit für das Orakel von Göppingen.

Mittags und abends geöffnet

Zeiten Orakel geht immer, außer am Montag, da ist der Restaurant nahe der Jebenhäuser Steige Ruhetag. Mittags

ist dienstags bis samstags von 11.30 Uhr bis 14 Uhr geöffnet, abends von 17.30 Uhr bis 23 Uhr. Am Sonntag ist es et-

was anders: mittags von 11.30 bis 14.30 Uhr, abends von 17 Uhr bis 22 Uhr. Warme Küche immer bis 21 Uhr.