



WALLCZKA, KÖLN
GIRL-POWER

Bei den Inhaberinnen des „Wallczka“, Julia und Iga, bekommt man kleine Leckereien mit kulinarischen Einflüssen aus aller Welt – vom Ofenfeta mit Tomaten-Marmelade über Zucchini-Albondigas mit Tomaten-Currysauce bis hin zum Kimchi-Pfannkuchen mit Aubergine. Gezaubert werden die Mezze aus hochwertigen und regionalen Zutaten. Tipp: Mit lieben Freunden kommen und gleich mehrere Mezze bestellen – so kann jeder nach Lust und Laune probieren. Lecker!
www.wallczka.com

1

TOP TEN
BESSER ESSEN & GENIESSEN:
MEZZE-RESTAURANTS

Ob als Snack, Vorspeise oder Fingerfood: Mezze verkörpern eine wundervolle Kultur des gemeinsamen Essens in geselliger Runde. Und das Beste: Man kann gleich mehrere Gerichte probieren



MEZZE AKADEMIE, TÜBINGEN
GRIECHISCH MODERN

Die Inhaber Vassiliki und Gabriel wollten weg von dem Vorurteil, dass die griechische Küche nur Gyros kann. Herausgekommen sind kreative und geschmackvolle Kreationen, die so zusammengestellt sind, dass alle teilen können. Ihre Herzensangelegenheit: Sie benutzen nur saisonale Zutaten und bauen an Feiertagen griechische Bräuche mit ein.
www.mezeakademie.com



3

2 NANA, MÜNCHEN
ISRAELS KÖSTLICHKEITEN

Ein kleines Stück Tel Aviv mitten in München. Im „Nana“ gibt es authentische israelische Mezze in gemütlichem Ambiente. Nicht verpassen: Vor Kurzem hat das „Nana Eat & Run“ eröffnet – hier bekommt man israelisches Streetfood to go oder auch ein kühles Wegbier.
www.nana-muenchen.de



4. MEZÉ MEZÉ, STUTTGART
ENTSPANNT

Hier wird die traditionelle Küche Griechenlands in kleinen Schälchen serviert. Besonders schön: Auf der Terrasse beim Genießen der köstlichen Mezze der chilligen Livemusik lauschen. Urlaubs-Feeling pur!
www.mezemeze.de

5. MEZE BY EVRIM, BREMEN
MIT LIEBE

Bei Evrim, die die Liebe zu Mezze von ihrer türkischen Familie geerbt hat, wählt man entweder drei, fünf oder acht köstliche Mezze aus der Vitrine – darunter auch immer eine vegane Auswahl. Der Mittagstisch wechselt täglich.
www.meze-by-evrim.de



6. QADMOUS, BERLIN
LIBANESISCH

Das „Qadmous“ zählt zu den besten libanesischen Restaurants in der Hauptstadt. Neben traditionellen Gerichten gibt es auch eine bunte Auswahl an Mezze wie z.B. gegrillte Aubergine oder Labné, einen Quarkkäse mit frischer Minze.
www.qadmous.de

7. MYLOS, BERLIN
BEWÄHRT

Seit 35 Jahren ist das griechische Restaurant der Inbegriff für ausgezeichnete Mezze in Berlin-Charlottenburg. Im „Mylos“ wird großer Wert auf sorgfältige Erzeugung und regionale Herkunft der Produkte gelegt.
www.mylos.eu



Yamas, Bochum
GESELLIGE ATMOSPHERE

Hier gibt es exquisite griechische Gaumenfreuden in kleinen Portionen – die Mezze bestellt man je nach Wahl warm oder kalt. Griechische Esskultur wird im „Yamas“ in gemütlicher, aber lebhafter Atmosphäre noch richtig gelebt. Tipp vom Chef: „Trinke vorher oder währenddessen einen Ouzo auf Eis – einfach, weil es Spaß macht und bekömmlich ist.“ In diesem Sinne: Yamas – Prost!
www.yam.as



8

DILAN MEZE BAR, MÜNCHEN
AUTHENTISCH

Neben traditionellen anatolischen Gerichten gibt es im „Dilan“ auch eine große Auswahl an Mezze – dazu wird frisches selbst gebackenes Fladenbrot serviert. Das Gemüse, das auf einem Lavagrill ein ganz besonderes Aroma erhält, sollte man unbedingt probieren! Übrigens: Das „Dilan“ bietet eine wechselnde Mittagskarte.
www.dilanmezebar.de



9



OSMANS TÖCHTER, BERLIN
MIT HERZ & SEELE

Den Freundinnen Arzu und Lale gelingt ein kulinarischer Spagat zwischen traditioneller und moderner türkischer Küche. Schon als Kinder erlebten die beiden das gemeinsame Vorbereiten und Kochen von Gerichten als ein wunderschönes Ritual, das Familie und Freunde zusammen an einen Tisch bringt. In ihrem eigenen Laden servieren sie nun orientalische Küche mit einer großen Prise Leidenschaft und Herzblut.
www.osmanstoechter.de



10

**IN DER NÄCHSTEN AUSGABE:
GOURMET-RESTAURANTS**