



Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής
Τμήμα Φωτογραφίας και Οπτικοακουστικών Τεχνών

Ελληνικά εστιατόρια στην Γερμανία
Πτυχιακή εργασία

Αικατερίνη Δεληγιάννη

A.M 677/19677025

Επιβλέπων : Γεώργιος Μαχιάς, Λέκτορας

Χειμερινό Εξάμηνο 2023

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΓΓΡΑΦΕΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ/ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ο/η κάτωθι υπογεγραμμένος/η Αικατερίνη Δεληγιάννη. Του Σταύρου, με αριθμό μητρώου 677/19677025 φοιτητής/**τρια** του Πανεπιστημίου Δυτικής Αττικής της Σχολής Εφαρμοσμένων Τεχνών και Πολιτισμού του Τμήματος Φωτογραφίας και Οπτικοακουστικών τεχνών, δηλώνω υπεύθυνα ότι:

«Είμαι συγγραφέας αυτής της πτυχιακής/διπλωματικής εργασίας και ότι κάθε βοήθεια την οποία είχα για την προετοιμασία της είναι πλήρως αναγνωρισμένη και αναφέρεται στην εργασία. Επίσης, οι όποιες πηγές από τις οποίες έκανα χρήση δεδομένων, ιδεών ή λέξεων, είτε ακριβώς είτε παραφρασμένες, αναφέρονται στο σύνολό τους, με πλήρη αναφορά στους συγγραφείς, τον εκδοτικό οίκο ή το περιοδικό, συμπεριλαμβανομένων και των πηγών που ενδεχομένως χρησιμοποιήθηκαν από το διαδίκτυο. Επίσης, βεβαιώνω ότι αυτή η εργασία έχει συγγραφεί από μένα αποκλειστικά και αποτελεί προϊόν πνευματικής ιδιοκτησίας τόσο δικής μου, όσο και του Ιδρύματος.

Παράβαση της ανωτέρω ακαδημαϊκής μου ευθύνης αποτελεί ουσιώδη λόγο για την ανάκληση του πτυχίου μου».



Εξεταστική επιτροπή

Γεώργιος Μαχιάς Λέκτορας

Ευαγγελία Κατσαΐτη Λέκτορας

Νικόλαος Στεφανής Ακαδημαϊκός υπότροφος

Περίληψη

Στο πλαίσιο της πτυχιακής εργασίας μου θα παρουσιάσω το έργο μου «Ελληνικά εστιατόρια στη Γερμανία», που έχει ως θεματική τον Ελληνικό πολιτισμό και την Ελληνική αρχιτεκτονική, σε σχέση με την γαστρονομική παράδοση και τον αντίκτυπό τους στους χώρους εστίασης στη Γερμανία και συγκεκριμένα στην περιοχή Dortmund.

Το έργο πραγματεύεται το εξωτερικό στοιχείο, δηλαδή την αρχιτεκτονική των χώρων εστίασης, και το εσωτερικό, το οποίο έχει κέντρο βάρους την γαστρονομία. Παράλληλα θα γίνει επισήμανση στο έργο Ελλήνων φωτογράφων που έχουν απαθανάτισει αρχαιότητες και στο πώς στοιχεία αυτών των αρχαιοτήτων μετατράπηκαν σε διακοσμητικά στοιχεία, τα οποία κοσμούν Ελληνικά εστιατόρια του Εξωτερικού. Επιπλέον θα αναφερθώ στην συνολική επιρροή που έχει ο Ελληνικός πολιτισμός στην Γερμανία, ακόμα και στην αρχιτεκτονική ολόκληρων πόλεων, όπως για παράδειγμα η ελληνικά επηρεασμένη πλατεία “Königsplatz” στο Μόναχο.

Στη συνέχεια θα παρουσιάσω ένα αρχείο φωτογραφιών από την ελληνική αρχιτεκτονική εστιατορίων και καφενείων καθώς και την εξέλιξη της παραδοσιακής ελληνικής γαστρονομίας από τις δεκαετίες 1950-60 έως σήμερα, για να καταλήξω, σαν αποκορύφωμα, στο δικό μου φωτογραφικό έργο με τίτλο “Ελληνικά εστιατόρια στην Γερμανία-Dortmund”, όπου θα αναλύσω την επιρροή του Ελληνικού πολιτισμού και της αρχιτεκτονικής στην διαμόρφωση των Ελληνικών χώρων εστίασης στη Γερμανία, ως δείγμα της πατροπαράδοτης φιλοξενίας μας και της συναδέλφωσης των δύο λαών, σε πνεύμα ειρήνης και αλληλοκατανόησης, που η τέχνη της φωτογραφίας ξέρει τόσο καλά και επιτυχημένα να υπηρετεί. Κι όλα αυτά διότι η φωτογραφία μας ανοίγει τα μάτια της σκέψης και της καρδιάς, τους πνευματικούς μας ορίζοντες, ώστε να γνωρίσουμε καλύτερα τους ανθρώπους, τους χώρους συναναστροφής των, την κουλτούρα τους, όπως αυτή εκφράζεται μέσω της αρχιτεκτονικής, της διακοσμητικής και της γεύσης, μεταμορφώνοντας κάτι τόσο κοινότυπο, όπως η εστίαση, σε μια ευκαιρία συνάντησης ανθρώπων και πολιτισμών.

Περιεχόμενα

1. Εισαγωγή.....	4
2. Ελληνικός Πολιτισμός: Χώροι και γεύση.....	5
3. Αρχιτεκτονική-διακοσμητική σε σχέση και με τα ελληνικά εστιατόρια.....	7
4. Επιρροή Ελλάδας στην διαμόρφωση ελληνικών χώρων εστίασης στη Γερμανία.....	10
5. Αρχείο φωτογραφιών από Ελληνικούς χώρους εστίασης της δεκαετίας 1900' ως σήμερα.....	12
6. Διαχρονική πορεία της γαστρονομίας από την αρχαιότητα ως σήμερα.....	19
7. Ελληνική γαστρονομία στην Γερμανία στην πορεία του χρόνου.....	20
8. Παρουσίαση του φωτογραφικού μου έργου Ελληνικά εστιατόρια στην Γερμανία.....	24
9. Παράρτημα.....	27
10.Βιβλιογραφία.....	61

Κατάλογος Εικόνων

Εικόνα 1 (Ακρόπολη, γενική άποψη από τον λόφο του Φιλοπάππου, νοτιοδυτικά, 1865)....	07
Εικόνα 2 (Προσκήνιο Διονυσιακού θεάτρου,1875).....	08
Εικόνα 3 (Isar-Athens,2022).....	10
Εικόνα 4 («Αβέρωφ», 1904).....	12
Εικόνα 5 (Ο Ισαάκ Μερακλίδης έξω από το μαγαζί του «Αιγυπτιακόν» στο Μοναστηράκι στην οδό Βραχείας 9 ,1924).....	13
Εικόνα 6 (σουβλατζίδικο ο «Κώστας», 1950).....	13
Εικόνα 7 (Athens Greece, 1964).....	14
Εικόνα 8 («Θανάσης», 1964).....	15
Εικόνα 9 (Ο Παναγιώτης τη δεκαετία του 1970, 1970).....	16
Εικόνα 10 (σουβλατζίδικο «Βαγγέλης το γνήσιο 1965»,1980).....	16
Εικόνα 11 («Εγκαίνια Σουβλατζίδικο Μηνά Λειβάδι Κύθηρα», 1990).....	17
Εικόνα 12 (« tylixto» ,2022).....	17
Εικόνα 13 («το γευστικόν», 2018).....	18
Εικόνα 14 (Ελληνική γιορτή,2017).....	19
Εικόνα 15 (Ταβέρνα «Κύκλος Μόναχο», 2020).....	20
Εικόνα 16 (Ταβέρνα «Αθήνα»,2017).....	21
Εικόνα 17 («Ακρόπολη», 2019).....	21
Εικόνα 19 («Ο Γιάννης», 2017).....	22
Εικόνα 20 («Ακρόπολη», 2023).....	23

Ευχαριστίες

Η παρούσα πτυχιακή εργασία είναι αφιερωμένη στον καθηγητή μου Γεώργιο Μαχιά που ανέλαβε με εξαιρετικό ενδιαφέρον και φροντίδα την επίβλεψη της εργασίας μου σε ιδιαίτερα δύσκολες καταστάσεις.

Στην μητέρα μου Κορίννα, η οποία με στηρίζει καθ' όλη την ακαδημαϊκή μου πορεία.

Εισαγωγή

Στα Ελληνικά εστιατόρια δεν γευόμαστε μόνο πολιτισμό. Η διακόσμηση μας βοηθά να ταξιδέψουμε διαχρονικά στην Ελλάδα, από την αρχαιότητα ως σήμερα, ένα ταξίδι φαντασίας σαν όνειρο, που κρατάει τις στιγμές που γευματίζουμε και μας μένει αξέχαστο. Ο πολιτισμός εδώ αποτελεί ένα κράμα γαστρονομίας, αρχιτεκτονικής και διακοσμητικής, σε στενή συνάρτηση με την παράδοση.

Σε αυτήν την πτυχιακή εργασία θα γίνει αρχικά αναφορά στην αρχιτεκτονική φωτογραφία, ξεκινώντας από τις εικόνες του Φίλιππου Μαργαρίτη, του πρώτου Έλληνα φωτογράφου που απαθανατίζει ελληνικά μνημεία, τα οποία σήμερα ενσωματώνονται ευρέως ως διακοσμητικά στοιχεία σε πολλά εστιατόρια (πχ. κίονες, αγάλματα) καθώς επίσης και άλλου ενός σημαντικού Έλληνα φωτογράφου, του Δημήτρη Κωνσταντίνου, όντας ο πρώτος φωτογράφος που δούλεψε στην Αρχαιολογική εταιρία, φωτογραφίζοντας Ελληνικές αρχαιότητες στις περιοχές Αθήνα, Σύρο, Κέρκυρα και Πελοπόννησο, τα οποία είναι κέντρα σημαντικής επιρροής της σύγχρονης Ελληνικής αρχιτεκτονικής. Έπειτα θα γίνει παρουσίαση της δεύτερης θεματικής ενότητας, η οποία αφορά την γαστρονομία. Σε αυτήν την θεματική παρουσιάζεται η Ελληνική κουζίνα από την αρχαία Ελλάδα, απ' όπου έχουν διασωθεί αρκετές πρώτες ύλες κουζίνας, συνταγές και γεύσεις, δείγματα των οποίων βλέπουμε σε μουσεία και αρχαιολογικούς χώρους (όπως τα πιθάρια της Κνωσού, που περιείχαν ελαιόλαδο, κρασί κλπ). Επιπρόσθετα θα γίνει μια σύντομη αναφορά στον Αρχέστρατο, ο οποίος όντας Έλληνας ποιητής, θεωρείται ο πατέρας της γαστρονομίας. Μέσα στα ποιήματα του περιλαμβάνονται πρωτότυπες συνταγές, ακόμα και το πώς μαγειρεύεται το λαβράκι, κροκέτες τόνου και άλλα. Θα γίνει μια σύντομη περιγραφή της παραδοσιακής ελληνικής κουζίνας, η οποία είναι πλούσια σε χρήση ελαιόλαδου, λαχανικών, οσπρίων, ζυμαρικών, κρασιού, δηλαδή της κλασσικής μεσογειακής διατροφής, που θεωρείται υπόδειγμα υγιεινής διατροφής στη σύγχρονη διαίτολογία.

Ένα μεγάλο κομμάτι της πτυχιακής μου θα περιλαμβάνει ιστορικά στοιχεία από φωτογραφικό υλικό που έχει αντληθεί από χώρους εστιατορίων, καφενείων καθώς και την εξέλιξη της παραδοσιακής ελληνικής γαστρονομίας από τις δεκαετίες 1950-60 έως σήμερα. Ένα παράδειγμα φωτογράφου είναι του Bauer Sándor, ο οποίος όντας φωτογράφος του δρόμου φωτογράφησε την Αθήνα του 1964, όπως και χώρους εστίασης. Τέλος θα γίνει αναφορά στην επιρροή που έχει γενικότερα ο Ελληνικός πολιτισμός στην Γερμανία, όπως για παράδειγμα η ελληνικά επηρεασμένη πλατεία “Königsplatz” στο Μόναχο. Συμπληρωματικά θα υπάρξει επισήμανση στην επιρροή του Ελληνικού πολιτισμού στην εστίαση τα νεότερα χρόνια, όπου η Γερμανία άρχισε να δέχεται όλο και μεγαλύτερη επιρροή από την Ελληνική κουζίνα και ιδιαιτέρως από τον έδεσμα «γύρο», οδηγώντας στο να ανοίξουν όλο και περισσότερα ελληνικά εστιατόρια.

Στο κυρίως μέρος θα παρουσιάσω το έργο που έχω παραγάγει φωτογραφίζοντας Ελληνικά Εστιατόρια στην περιοχή Dortmund της Γερμανίας, παρουσιάζοντας τον Ελληνικό πολιτισμό μέσα από την μορφή της αρχιτεκτονικής όσο και της γαστρονομίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

1. Ελληνικός Πολιτισμός: Χώροι και γεύση

Η Ελλάδα είναι η κοιτίδα του Ευρωπαϊκού και του παγκόσμιου πολιτισμού. Αλλά δεν είναι μόνο αυτό: Ελλάδα είναι φως, χρώματα, αρώματα, γεύσεις, ένα ταξίδι πολιτισμού στο διάβα των αιώνων. Ιδιαίτερα η πλευρά της γεύσης είναι ένα σταυροδρόμι που συναντιέται η Ανατολή με τη Δύση σε ένα υπέροχο αμάλγαμα, σε μια φωτεινή φιλοξενία πνεύματος και ύλης!

Όχι τυχαία η ελληνική κουζίνα κατέχει μια εξέχουσα θέση στην παγκόσμια κατάταξη. Τι θα ήταν όμως η ελληνική κουζίνα χωρίς τις εικόνες, που μας κάνουν να αναπολούμε τις τέσσερις εποχές στην Ελλάδα, από την αρχαιότητα μέχρι σήμερα; Χωρίς τους χώρους φιλοξενίας της, είτε στο ύπαιθρο, στα πανηγύρια, στις εκδηλώσεις των γάμων, των βαπτίσεων, των γιορτών, είτε στα εστιατόρια, αυτά τα θεσπέσια μέρη, που ο πολιτισμός συναντά τη γεύση σε ένα αέναο πανηγύρι, μια γιορτή;

Από την αρχαία Ελλάδα έχουν διασωθεί αρκετές πρώτες ύλες κουζίνας, συνταγές και γεύσεις, δείγματα των οποίων βλέπουμε σε μουσεία και αρχαιολογικούς χώρους, όπως τα πιθάρι της Κνωσού, οι τοιχογραφίες της Σαντορίνης, τα εντυπωσιακά ευρήματα των αρχαιολογικών μουσείων. Όμως η μαγειρική, η φιλοξενία, η σύναξη την ώρα του φαγητού, συνεχίζεται σε όλη την ιστορία μας. Γίνεται το σημείο συνάντησης μας με άλλους πολιτισμούς, η πύλη των αισθήσεων και ιδιαίτερα της όρασης. Η φωτογραφία μας αποτυπώνει την αιώνια ομορφιά, μας κάνει να θέλουμε να δοκιμάσουμε γεύσεις, να ευχαριστήσουμε τις αισθήσεις μας μέσα σε μια πανδαισία χρωμάτων. Σαν μια πρόγευση των εδεσμάτων, που θα γαργαλήσουν τον ουρανίσκο μας στα εστιατόρια μας, αυτές τις εστίες Ελληνισμού και πολιτισμού στα πέρατα της γης. Πρώτα ικανοποιείται η όραση, μετά η γεύση. Γι' αυτό και οι εικόνες, οι φωτογραφίες είναι η κατ' εξοχήν πύλη των αισθήσεων.

Στα εστιατόρια δεν γευόμαστε μόνο τον πολιτισμό. Η διακόσμηση μας βοηθά να ταξιδέψουμε στην Ελλάδα, από την αρχαιότητα ως σήμερα, ένα ταξίδι φαντασίας σαν ένα όνειρο, που κρατάει αυτές τις στιγμές που τρώμε και μας μένει αξέχαστο. Οι κίονες, η αναπαράσταση του Παρθενώνα, εικόνες από άνθη, φυτά, στοιχεία της ελληνικής φύσης και κτίρια συνθέτουν ένα τοπίο που μας γοητεύει και μας φέρνει πιο κοντά, μας ενώνει. Χωρίς την εικόνα, χωρίς την φωτογραφία, αυτή η συνάντηση πολιτισμών δεν θα ήταν ολοκληρωμένη. Η φωτογραφία μας ανοίγει τα μάτια της σκέψης και της καρδιάς για να γνωρίσουμε ανθρώπους, γεύσεις, πολιτισμό. Η γεύση και η όραση ανοίγουν την πόρτα της ενσυναίσθησης, της αδελφοσύνης, της αλληλεγγύης μεταξύ των λαών. Ο Γερμανικός και ο Ελληνικός λαός έχουν μεγάλη παράδοση στην ποίηση και την λογοτεχνία, έχουν κοινά σημεία και με αφορμή τη γεύση και τους χώρους της, μπορούν να συναντηθούν και να εμπνεύσουν ο ένας τον άλλον, μακριά από διαφορές

και έχθρες, σε ένα κόσμο ειρήνης και αδελφοσύνης, σε ένα μέλλον φωτεινό και "νόστιμο". Ελπίζω η φωτογραφία μου να καταδείξει αυτή την αγάπη μεταξύ μας και αυτή την πολυπόθητη συμφιλίωση . Η γεύση και η όραση ας είναι οι γέφυρες που θα μας ενώσουν. Εξάλλου η ελληνική φιλοξενία ποτέ δεν αφήνει περιθώρια για σκιές.

Θα σας ξεναγήσω στα ελληνικά εστιατόρια της Γερμανίας, στην περιοχή του Dortmund, σ' αυτή τη διαφήμιση της κουλτούρας μας, που θ' αναζητήσουν με την πρώτη ευκαιρία οι ξένοι φίλοι μας. Κι ύστερα η ενθύμηση θα μείνει βαθιά χαραγμένη σαν φωτογραφία στην μνήμη, έτοιμη να ανακληθεί ανά πάσα στιγμή και να γλυκάνει την ζωή, να μας φέρει πιο κοντά με τους άλλους λαούς, να κάνει το χαμόγελο να ανθίσει στα χείλη, σαν ένα ποτήρι κρασί που συνοδεύει το γεύμα για να μας ευφράνει, να μας χαλαρώσει, να φωτογραφήσει μια στιγμή ευθυμίας και ξεγνοιασιάς στις δύσκολες μέρες. Αυτή είναι η φωτογραφία που αγαπάμε, που διαλέξαμε, που θέλουμε να κάνουμε μέρος της ζωής μας. Στο εστιατόριο των ονείρων και των προσδοκιών μας, ένα μέρος που πραγματικά μπορεί να υπάρχει, εκεί, σε μια πόλη της Γερμανίας.

2. Αρχιτεκτονική-διακοσμητική σε σχέση και με τα Ελληνικά εστιατόρια

Ως γνωστόν η Ελληνική πολιτιστική φωτογραφία ξεκίνησε με την απαθανάτιση Ελληνικών μνημείων, τα οποία επηρέασαν άμεσα τόσο την αρχιτεκτονική των χώρων εστίασης, όσο και των διακοσμητικών στοιχείων της. Χαρακτηριστικό παράδειγμα αποτελεί ο Έλληνας φωτογράφος Φίλιππος Μαργαρίτης, ο οποίος θεωρείται και ο πρώτος Έλληνας φωτογράφος που αποθανάτισε αρχαιολογικά τοπία με την τεχνική της νταγκεροτυπίας¹. Κάποια από τα περίφημα έργα του είναι φωτογραφίες των μνημείων της Ακρόπολης, τα οποία παρουσιάστηκαν στην διεθνή έκθεση του Παρισιού. Παράλληλα έχει παρουσιάσει σε φωτογραφίες τα ανάγλυφα του Παρθενώνα, τα Προπύλαια, τον Ναό της Αθηνάς Νίκης, την βυζαντινή εκκλησία του Αγ. Θεοδώρου, το ωδείο του Ηρώδη του Αττικού, καθώς επίσης και την πύλη του Αδριανού.



Εικόνα 1 (Ακρόπολη, γενική άποψη από τον λόφο του Φιλοπάππου, νοτιοδυτικά, 1865)

Φωτογραφίζοντας λοιπόν τα τόσο σημαντικά μνημεία της αρχαιότητας είναι φανερό ότι άνοιξε έναν νέο δρόμο στην πολιτισμική φωτογραφία.

Μια από τις πιο διάσημες εικόνες του είναι η αποτύπωση της Ακρόπολης στην Αθήνα από τον λόφο του Φιλοπάππου. Το διάσημο αυτό μνημείο, το οποίο θεωρείται και η

¹ Η διαδικασία παραγωγής νταγκεροτυπίας ξεκινά με την παράθεση των χάλκινων πλακών σε ιώδιο όπου μέσω των αναθυμιάσεων διαμορφώνεται φωτοευαίσθητο ιωδίδιο του αργύρου. Ακολούθως, εκτίθενται από 10 ως 20 λεπτά στο φως. Η εμφάνιση της εικόνας επιτυγχάνεται με την έκθεση της πλάκας σε υδράργυρο θερμαινόμενο.

πολιτιστική σφραγίδα της Ελλάδας παγκοσμίως, παρουσιάζεται σε μεγάλη συχνότητα στα Ελληνικά εστιατόρια στην Γερμανία, με την μορφή φωτογραφίας του μνημείου, διακοσμητικών στοιχείων του, όπως των κίωνων, είτε αγαλματιδίων αναπαράστασης της ίδιας της Ακρόπολης.

Παρομοίως ο φωτογράφος Δημήτρης Κωνσταντίνου, ο οποίος θεωρείται από τους σημαντικότερους φωτογράφους, αποτύπωσε αρχαία μνημεία. Μάλιστα δούλεψε εκ μέρους της Αρχαιολογικής Εταιρίας. Σύμφωνα δε με το περιοδικό Πανδώρα το 1858 αναφέρεται χαρακτηριστικά: «*Κατά την έκθεσιν των υπό των μαθητών τού Πολυτεχνείου διδασκομένων και πολλών άλλων την 4ην Μαΐου 1858, εξέθεσαν μεταξύ των άλλων και ο διδάσκαλος Φ. Μαργαρίτης, φωτογραφικάς εικόνας αναγλύφων εκ του Παρθενώνος και προσωπογραφίας καθώς και ο Δημ. Κωνσταντίνου φωτογραφικάς εικόνας αρχαιοτήτων και προσωπογραφίας*». Εκτός της Αθήνας ταξίδεψε και φωτογράφησε στις περιοχές Αίγινα, Σύρο, Κέρκυρα και Πελοπόννησο, όπου αποτύπωσε εικονικά, σημαντικά αξιοθέατα της Ελλάδας. Η έκδοση του λευκώματος του, το 1865, με την ονομασία «*Athen und Umgebung*» βραβεύτηκε με χάλκινο μετάλλιο στην Παγκόσμια Έκθεση του Παρισιού. Στα έργα του παρουσιάζονται τα μνημεία Ερεχθείο, οι ζωοφόροι του Παρθενώνα, το διονυσιακό θέατρο, το ωδείο του Ηρώδου του Αττικού, το μνημείο του Φιλοπάππου, το μνημείο του Λυσικράτους.



Εικόνα 2 (Προσκήνιο Διονυσιακού θεάτρου, 1875)

Μέσα από τα έργα του γίνεται φανερό ότι ο φωτογράφος καταγράφει το τοπίο και το πώς διακοσμείται σε σχέση με την ανθρώπινη ύπαρξη, το οποίο εξηγεί φυσικά και τον λόγο που η αρχαιολογική αποτύπωση μνημείων είναι το πρώτο είδος φωτογραφίας, που άρχισε να αναπτύσσεται από τους φωτογράφους. Σαν παράδειγμα, η αποτύπωση του Διονυσιακού θεάτρου, το οποίο μάλιστα θεωρείται και το πρώτο θέατρο του κόσμου, λειτουργεί ως μέσο τεκμηρίωσης της πολιτισμικής και ιστορικής ελληνικής ταυτότητας, διασφαλίζοντας ότι η κληρονομιά του θα διαρκέσει στο πέρασ του χρόνου και θα μεταλαμπαδευτεί στις μελλοντικές γενιές.

Είναι φανερό λοιπόν ότι η φωτογράφιση αρχαίων Ελληνικών μνημείων και η φωτογράφιση Ελληνικών εστιατορίων σχετίζεται άμεσα. Τα διακοσμητικά στοιχεία που περιέχονται στο εσωτερικό των εστιατορίων είναι κυρίως αποτυπώσεις ή λεπτομέρειες αρχαιολογικών ευρημάτων, όπως κίονες, αρχαία ελληνικά αγαλματίδια, γλυπτά, ενώ ευρέως χρησιμοποιούνται φωτογραφίες της Ακρόπολης, μινωικών ευρημάτων από την Κνωσό και άλλα πολλά. Αυτή η υπενθύμιση του αρχαίου Ελληνικού πολιτισμού στην σημερινή εποχή και μάλιστα την ώρα της γευστικής απόλαυσης, μαγνητίζει τα βλέμματα και σαγηνεύει τον σύγχρονο άνθρωπο. Δημιουργεί ένα πολιτιστικό περιβάλλον αρμονικό για την ικανοποίηση των αισθήσεων, ενώ φέρνει σε επαφή και εξοικειώνει ξένους λαούς με την ελληνική νοοτροπία και κουλτούρα κατά τον καλύτερο δυνατό τρόπο, έτσι ώστε να γίνουν και εκείνοι κοινωνοί της πατροπαράδοτης φιλοξενίας μας και να τη «διαφημίσουν», διαδίδοντας έτσι σε κάθε γωνιά της Υφηλίου τον ελληνικό τρόπο ζωής, ένα συστατικό του οποίου είναι και η γεύση, με τροφές που καλλιεργούν και προασπίζουν την υγεία.

3. Επιρροή Ελλάδας στην διαμόρφωση ελληνικών χώρων εστίασης στη Γερμανία

Είναι γνωστό ότι ο Ελληνικός πολιτισμός έχει επηρεάσει παγκοσμίως όχι μόνο την Ευρώπη, αλλά όλες τις Ηπείρους. Ωστόσο η Ελληνική επιρροή είναι πιο έντονη στις γειτονικές χώρες, της Ευρώπης. Ένα τρανό παράδειγμα του κύρους που φέρει, παρουσιάζεται στις αρχές του 19ου αιώνα και είναι η πλατεία «Königsplatz» στο Μόναχο της Γερμανίας. Η πλατεία «Königsplatz», η οποία μεταφράζεται σε «πλατεία του βασιλιά», έχει εμπνευστεί την αρχιτεκτονική κατασκευή της από το γνωστό αρχαιολογικό μνημείο, τα Προπύλαια της Ακρόπολης. Απέναντι από την αναπαριστώμενη πύλη, βρίσκεται το Μουσείο Τέχνης και δίπλα του το Αρχαιολογικό Μουσείο. Βασισμένη στις αρχές πολεοδομίας της αρχαίας Ελλάδας, η κατασκευή κτιρίων είχε ως απώτερο σκοπό τις δημόσιες συγκεντρώσεις και σχετίζεται επίσης άμεσα με το Μουσείο Τέχνης και το Αρχαιολογικό Μουσείο. Ο αρχιτέκτονας Karl von Fischer, εμπνευσμένος από το μοντέλο αρχιτεκτονικής της Ακρόπολης και ενσωματώνοντας το ευρωπαϊκό ύφος του κλασικισμού, αναδημιουργεί το ελληνικό μνημείο, το οποίο είναι αφιερωμένο στον αγώνα των Ελλήνων για την ελευθερία. Μάλιστα ο Βασιλιάς Λουδοβίκος Α' (1825), ο οποίος ανάθεσε αυτό το έργο στον Karl von Fischer, λέγεται ότι είπε την περίφημη φράση «Δεν θα επαναπαυτώ, μέχρι το Μόναχο να μοιάζει με την Αθήνα!».



Εικόνα 3 (Isar-Athens, n.d)

Το αρχιτεκτονικό έργο του, το οποίο είναι γνωστό και ως "Isar-Athens", από τον ποταμό Isar στο Μόναχο, μετατρέπει την πρωτεύουσα της Βαυαρίας σε μία «νέα Αθήνα των αρχαίων χρόνων». Στο αρχιτεκτονικό έργο "Isar-Athens" διακρίνονται οι

λεπτομέρειες, όπως το αέτωμα, στο οποίο γίνεται αναφορά στις χρονολογίες από το 1821 ως το 1829, καθοριστικές ημερομηνίες για τον Ελληνικό λαό, καθώς θεωρούνται ημερομηνίες του αγώνα επανάστασης. Παράλληλα για μια ακόμη φορά γίνεται αναφορά στον Ελληνικό αγώνα ελευθερίας, μέσω των αναμνηστικών πλακών του κτηρίου, όπου αναγράφονται τα ονόματα Ελλήνων αγωνιστών. Τα τρίγωνα αετώματα και οι κίονες που συναντώνται στους ναούς άσκησαν εξαιρετική επιρροή στους Γερμανούς αρχιτέκτονες, οι οποίοι μετά την εξέλιξη των αρχιτεκτονικών ρυθμών, άρχισαν να σχεδιάζουν με στόχο την αποτύπωση κτηρίων με ιδιαίτερη έμφαση τόσο στις αισθητικές πρακτικές, όσο και την αίσθηση της αρχαίας ελληνικής κομψότητας.

Είναι φανερό λοιπόν ότι ο αρχαίος Ελληνικός πολιτισμός και τα ιδανικά του έχουν ασκήσει πολύ σημαντική επιρροή σε ένα από τα μεγαλύτερα πολιτιστικά κέντρα της Γερμανίας, το Μόναχο. Η Ελληνική αρχιτεκτονική συνέβαλε στην υιοθέτηση νέων ρυθμών, όπως των Ιωνικών, Δωρικών και Κορινθιακών, οι οποίοι εντάσσονται στην Κλασική περίοδο. Οι αναλογίες και η συμμετρία συνέβαλαν στην δημιουργία και κατασκευή γερμανικών κτηρίων, όπως και ελληνικών εστιατορίων, το οποίο έχει ως αποτέλεσμα να προβάλλεται η αίσθηση αρμονίας και ισορροπίας. Ωστόσο και η μεγαλύτερη πόλη της Γερμανίας, το Βερολίνο, δεν παρέμεινε ανεπηρέαστη από την νεοκλασική αρχιτεκτονική της Ελλάδας, καθώς το πασίγνωστο εικονικό μνημείο που αποτελεί χαρακτηριστικό παράδειγμα, είναι αυτό της Πύλης του Βρανδεμβούργου, το οποίο δημιουργεί την αίσθηση του μεγαλείου στους ανθρώπους που το αντικρύζουν. Επιπλέον επιστήμες όπως η Ιστορία, η Φιλοσοφία και η Αρχιτεκτονική συνεισέφεραν σε εξαιρετικό βαθμό, τόσο ως προς την δημιουργία της γερμανικής πλατείας «Königsplatz» κλπ., όσο και ως προς την προετοιμασία εδάφους για το επόμενο μεγάλο σύγχρονο ρεύμα επιρροής της Ελληνικής κουλτούρας, στο σύνολο της Γερμανίας.

Τα ανεξίτηλα ίχνη αυτού του μεγαλοπρεπούς πολιτισμού έμελλαν ν' αποτυπωθούν σε ποικίλα περιβάλλοντα, ακόμα και σε αυτό των χώρων εστίασης, ανοίγοντας νέες προοπτικές στον χώρο που συναντώνται η ύλη με το πνεύμα σε πλήρη αρμονία και συμβάλλοντας στην αγαστή συνύπαρξη και αλληλεπίδραση διαφορετικών πολιτισμών, που έχουν ως βάση τους τον βαθυστόχαστο ανθρωπισμό.

4. Αρχείο φωτογραφιών από Ελληνικούς χώρους εστίασης της δεκαετίας 1900' ως σήμερα

Οι Ελληνικοί χώροι εστίασης την δεκαετία του 1900 παρουσιάζουν κάποιες ιδιαιτερότητες σε σύγκριση με τα πιο σύγχρονα ελληνικά εστιατόρια. Σε πολλές από τις παρακάτω φωτογραφίες διακρίνεται μια πιο απλοϊκή παρουσίαση των ελληνικών χώρων εστίασης, καθώς η γαστρονομία και οι κοινωνικές συναναστροφές μεταξύ των ντόπιων προεξήρχαν της διακόσμησης.

Παρακάτω παρουσιάζεται το ιστορικό εστιατόριο Αβέρωφ. Το εν λόγω εστιατόριο ιδρύθηκε στα τέλη του 19^{ου} αιώνα και η ονομασία του εστιατορίου είναι εμπνευσμένη από τον γνωστό ευεργέτη Γεώργιο Αβέρωφ. Ιδρύθηκε από τον Μιχαήλ Λεκκό. Το εστιατόριο κατεδαφίστηκε το 1960 και την θέση του πήρε μία πολυκατοικία.

Στα πρώτα εστιατόρια παρουσιάζεται μια παραδοσιακή- μινιμαλιστική διακόσμηση, όπως ψάθινες καρέκλες, φωτογραφίες σχετικές με τον τόπο καταγωγής του ιδιοκτήτη κτλ.



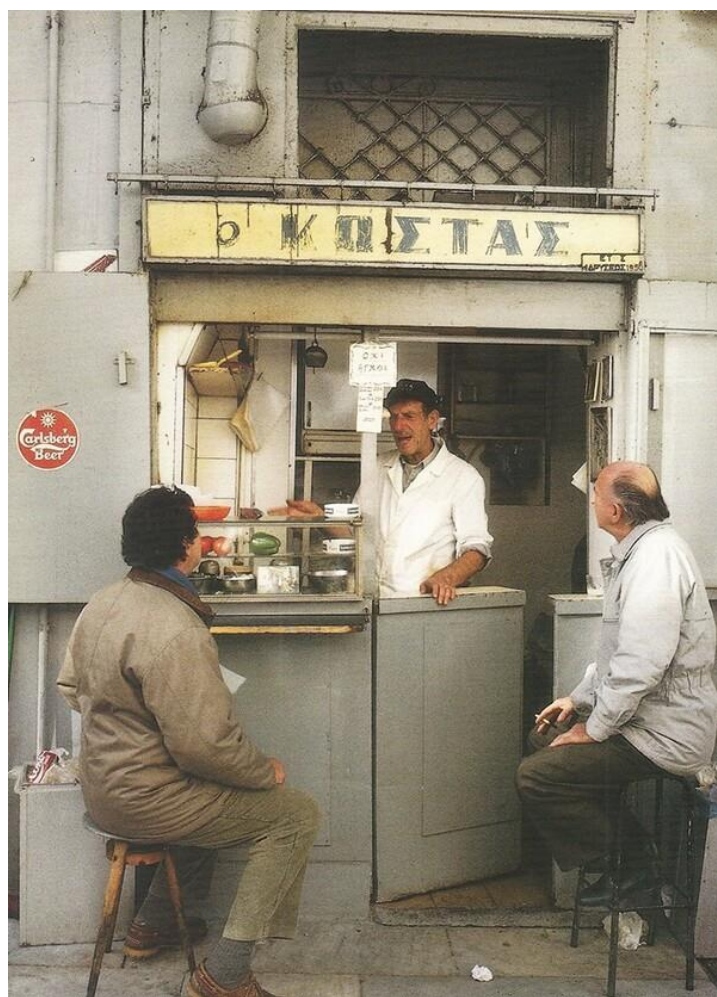
Εικόνα 4 («Αβέρωφ», 1904)

Στην παρακάτω φωτογραφία παρουσιάζεται το πώς ξεκίνησε το σουβλάκι επίσημα να υπάρχει στην Ελλάδα του 1924. Ο Αρμένης Ισαάκ Ανισπικιάν από την Μικρά Ασία, που στην συνέχεια άλλαξε το επίθετο του σε Μερακλίδης, ονόμασε το σουβλατζίδικο του «Αιγυπτιακόν». Σύμφωνα με τον εγγονό του του Ισαάκ , τον Μισάκ (2021) « Δεν σου λέω πόσοι έχουν αγαπήσει το κεμπάπ μας. Ποιον να πρωτοθυμηθώ! Τον Τσιτσάνη,

τον Διονυσίου, τον Καζαντζίδα, τον Περπινιάδη, τη Μαρίκα Νίνου, την Πόλυ Πάνου, τον Καλογήρου με την Σαμιωτάκη κ.α. Ακόμη και ο Πελέ είχε έρθει το 1961.»



(Εικόνα 5 , Ο Ισαάκ Μερακλίδης έξω από το μαγαζί του «Αιγυπτιακόν» στο Μοναστηράκι στην οδό Βραχείας 9 ,1924)



(Εικόνα 6 σουβλατζίδικο ο «Κώστας», 1950)

Το σουβλατζίδικο ο «Κώστας», το οποίο ιδρύθηκε το 1950, βρισκόταν στην οδό Αδριανού στην Πλάκα και παρόλο που ήταν μόλις τέσσερα τετραγωνικά μέτρα, κατάφερε να αποκτήσει εξαιρετική φήμη. Θεωρούνταν μάλιστα ότι για να δοκιμάσει κάποιος τα σουβλάκια του θα έπρεπε να κάνει κράτηση από το πρωί, όπως αναφέρει ο ο κύριος Χάρης « *Εγώ έμενα στα Τουρκοβούνια αλλά κατέβαινα από μικρός, από γυμνασιόπαιδο για να φάω εκεί. Και δεν μπορούσες να πάρεις πάνω από δύο σουβλάκια, δεν άφηναν, γιατί ήταν πολύς ο κόσμος, μεγάλη η ουρά*». Το 2003 και αφού απεβίωσε ο Κώστας, την ηγεσία του μαγαζιού την πήρε ο συνονόματος εγγονός του, ενώ πλέον μεταφέρθηκε στην οδό Πεντέλης.



(Εικόνα 7, Athens Greece, 1964)

Η παραπάνω εικόνα απαθανάτιστηκε από τον Ούγγρο φωτογράφο Bauer Sándor, ο οποίος επισκέφτηκε την Αθήνα το 1960. Μέσα από τις φωτογραφίες του παρουσιάζονται η ζωή, οι συνήθειες και η καθημερινότητα των Αθηναίων κατοίκων.

Ένα χαρακτηριστικό των χώρων εστίασης της δεκαετίας του 60 είναι η κλασική παραδοσιακή ελληνική κουζίνα, η οποία περιλαμβάνει τα εξής πασίγνωστα φαγητά: γύρο, σουβλάκι, ελληνικές σαλάτες, παστίτσιο και μουσακά. Βασισμένα στην ποικιλία των ελληνικών γεύσεων, τα εστιατόρια ξεκίνησαν έχοντας ένα μενού, το οποίο αποτελούνταν κυρίως από τα πιάτα που αναφέρθηκαν παραπάνω, καθώς πολλές επιχειρήσεις ήταν οικογενειακές και συχνά λειτουργούσαν έχοντας αφεντικό τον πατέρα της οικογένειας.



(Εικόνα 8, «Θανάσης», 1964)

Το εστιατόριο του Θανάση ξεκίνησε να λειτουργεί το 1964, στο κέντρο της Αθήνας, στο Μοναστηράκι. Ο Θανάσης κατάφερε να βραβευτεί από το «Taste Atlas», το οποίο είναι γνωστό παγκοσμίως για τις λίστες με τα καλύτερα φαγητά, όπως και εκλεκτές κουζίνες του κόσμου. Συγκεκριμένα κατάφερε να αποσπάσει την θέση 42 στη λίστα με τα 150 πιο θρυλικά εστιατόρια του κόσμου, με το πασίγνωστο πιάτο του, το σουβλάκι. Το περίφημο εστιατόριο συνεχίζει να λειτουργεί ως σήμερα από τον ίδιο τον Θανάση και τον γιο του, αν και σε διαφορετική τοποθεσία από την δεκαετία του 80'.

Στα εστιατόρια ήταν και είναι πολύ κοινό χαρακτηριστικό να χρησιμοποιείται θερμός απαλός φωτισμός, ώστε να δημιουργείται μία ανάλαφρη και φιλόξενη ατμόσφαιρα. Κοινή είναι επίσης η χρήση κεριών, κυρίως κατά τις βραδινές ώρες, ενώ επιπλέον σε αρκετά εστιατόρια μπορεί κανείς διακρίνει ότι τα έπιπλα αποτελούνται κυρίως από ξύλο, που θεωρείται υλικό που προάγει μια «ζεστή» φιλική ατμόσφαιρα. Έπιπλα, όπως τραπέζια, πάγκοι και καρέκλες είναι κατασκευασμένα ακόμα και τα πατώματα πολλές φορές έχουν ως κύριο υλικό κατασκευής τους το ξύλο.



(Εικόνα 9, Ο Παναγιώτης τη δεκαετία του 1970, 1970)



Εικόνα 10 (σουβλατζίδικο «Βαγγέλης το γνήσιο 1965»,1980)

Το σουβλατζίδικο «Παναγιώτης 1970», στα αριστερά, όπως αναφέρεται και στον τίτλο του ψητοπωλείου, ξεκίνησε να λειτουργεί το έτος 1970 στα σύνορα Κορυδαλλού-Νίκαιας. Αν και ο χώρος του ήταν αρκετά μινιμαλιστικός και μικρός, το σουβλάκι του κατάφερε να ξεχωρίσει λόγω της περίφημης “μυστικής” σάλτσας που προσέθετε ο κύριος Παναγιώτης στα σουβλάκια του. Το σουβλατζίδικο συνεχίζει μέχρι και σήμερα να λειτουργεί, υπό την διεύθυνση της κόρης του ιδιοκτήτη, πράγμα που αποδεικνύει για μια ακόμη φορά ότι αρκετές φορές αυτά τα μαγαζιά είναι μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις.

Το σουβλατζίδικο «Βαγγέλης το γνήσιο 1965» στα δεξιά ιδρύθηκε το 1980 στην περιοχή του Αγίου Δημητρίου. Το κατάστημα του υπήρχε από το έτος 1965, αλλά λειτουργούσε ως καφενείο. Το σουβλατζίδικο συνεχίζει να λειτουργεί έως και σήμερα, αλλά πλέον χωρίς την ηγεσία του Βαγγέλη, ο οποίος απεβίωσε τον Μάρτιο του 2023.



(Εικόνα 11 «Εγκαίνια Σουβλατζίδικο Μηνά Λειβάδι Κύθηρα», 1990)

Στα Ελληνικά εστιατόρια είναι αρκετά συχνό φαινόμενο είναι υπάρχει μουσική υπόκρουση από ελληνικά λαϊκά τραγούδια, τα οποία συνοδεύονται από μουσικά όργανα. Η πιο συνήθης μουσική που επιλέγεται είναι η λαϊκή, τα νησιώτικα και τα ρεμπέτικα τραγούδια, ενώ τα μουσικά όργανα που χρησιμοποιούνται κατά κόρον είναι το μπουζούκι, η κιθάρα και ορισμένες φορές η λύρα. Η ζωντανή μουσική είναι ένα στοιχείο, που ελκύει πολύ συχνά περισσότερο κόσμο, διότι προκαλεί μία χαλαρή, ανάλαφρη ατμόσφαιρα διασκέδασης, που συνάδει με την κατανάλωση νόστιμων εδεσμάτων.



(Εικόνα 12 «tylixto», 2022)

Το «Τυλιχτό» εγκαινιάστηκε το 2009 και λειτουργεί μέχρι και σήμερα. Βρίσκεται στην περιοχή Μοναστηράκι, Αθήνας. Το σουβλατζίδικο «Τυλιχτό» κατατάσσεται ανάμεσα σε διάφορους οδηγούς ως ο κορυφαίος προορισμός για να γευτεί κανείς το Ελληνικό παραδοσιακό φαγητό. Επιπλέον οι ιδιοκτήτες έχουν ανοίξει ένα υποκατάστημα που λειτουργεί στην Βουλιαγμένη.



(Εικόνα 13 «το γευστικόν», 2018)

Επιπλέον κοινά χαρακτηριστικά που παρουσιάζουν τα παραπάνω Ελληνικά εστιατόρια ή σουβλατζίδικα είναι η χρήση τραπεζιών και καθισμάτων στο ύπαιθρο. Το φαγητό σε ανοιχτούς εξωτερικούς χώρους είναι σύνηθες λόγω των καλών καιρικών συνθηκών στην Ελλάδα. Χάρη αυτό το γεγονός, προτιμάται από το ξεκίνημα των εστιατορίων ως και σήμερα ο κόσμος να γεύεται την Ελληνική γαστρονομία στο ύπαιθρο, καθώς κατά το μεγαλύτερο διάστημα του έτους το επιτρέπουν οι ευνοϊκές συνθήκες. Το εξωτερικό των εστιατορίων συνήθως συνδυάζει την παραδοσιακή διακόσμηση με την θέα του εξωτερικού φυσικού τοπίου, ενώ αν βρίσκεται σε ύψωμα οι πελάτες μπορούν να θαυμάσουν την θέα του απέραντου γαλάζιου ουρανού.

5. Διαχρονική πορεία της γαστρονομίας από την αρχαιότητα ως σήμερα

Από την αρχαιότητα η Ελλάδα υπήρξε κοιτίδα της γαστρονομίας, αφού από το 400 π.Χ. μέχρι και σήμερα χρησιμοποιούνται κάποιες γεύσεις, τις οποίες οι αρχαίοι Έλληνες εμπνεύστηκαν και πρωτοπόρησαν, ανοίγοντας το δρόμο στην παγκόσμια γευσιγνωσία. Αυτό αποδεικνύεται από τις αναφορές του Αρχέστρατου, ο οποίος θεωρείται ο πατέρας της γαστρονομίας. Μάλιστα έχουν διασωθεί ποιήματα, στα οποία αναφέρονται μαγειρικές συνταγές, όπως για παράδειγμα λαβράκι με σίλφιο και κατσικίσιο τυρί, κροκέτες τόνου με κύμινο κλπ. Ωστόσο η ιστορία πρώτων υλών μαγειρικής ξεκινάει ακόμη νωρίτερα και μάλιστα από το 6.000 π.Χ., όπου γνωρίζουμε ότι το κριθάρι και το σιτάρι, όπως και το ζωικό κρέας καταναλώνονταν από τους αρχαίους Έλληνες, ενώ κατά την κλασική περίοδο ψάρια, οστρακοειδή και αγριόχορτα άρχισαν να συγκεντρώνουν όλο και περισσότερο το ενδιαφέρον. Τα αρχαιότερα συστατικά, όπως η άμπελος-σταφύλι, χρονολογείται ότι χρησιμοποιούνταν ήδη πριν το 2.000 π.Χ στην Κρήτη, ενώ το κρασί φαίνεται να χρησιμοποιούνταν πριν το 1400 π.Χ. Βασικό υλικό της Ελληνικής κουζίνας, το οποίο χρησιμοποιείται έως και σήμερα, είναι οι ελιές, οι οποίες εισάγονται κατά το 2.000 π.Χ.

Η σύγχρονη Ελληνική κουζίνα, η οποία είναι κλασσικό παράδειγμα της φημισμένης Μεσογειακής διατροφής, αποτελείται από πιάτα με θαλασσινά, λαχανικά, ελαιόλαδο, ζυμαρικά, κρασί και κρέας. Άλλα προϊόντα που επίσης χρησιμοποιούνται ευρέως είναι οι ντομάτες, οι ελιές, οι πιπεριές, το κρεμμύδι, ενώ στα γλυκά χρησιμοποιούνται υγιεινά υλικά, όπως ξηροί καρποί και μέλι. Παραδοσιακά, νόστιμα και διάσημα ανά την υφήλιο ελληνικά ορεκτικά είναι το τζατζίκι, η χωριάτικη σαλάτα, το σαγανάκι και τα κολοκυθάκια. Από τα κυρίως πιάτα ξεχωρίζουν και λατρεύονται από τους ξένους ο γύρος, τα γεμιστά, το παστίτσιο και ο μουσακάς. Ωστόσο η Ελλάδα παράγει και ιδιαίτερα γευστικά ποτά, τα οποία συνοδεύουν αρκετά συχνά το φαγητό, όπως το ούζο, το τσίπουρο και φυσικά το κρασί, ενώ από τα επιδόρπια τα πιο γνωστά είναι το παραδοσιακό παστέλι, το γαλακτομπούρεκο, η καρυδόπιτα, τα γιορτινά γλυκά, όπως μελομακάρονα και κουραμπιέδες. Το μέλι, ως εξαιρετικά ωφέλιμο στην υγεία, αποτελεί λατρεμένο συστατικό στην κουζίνα μας.

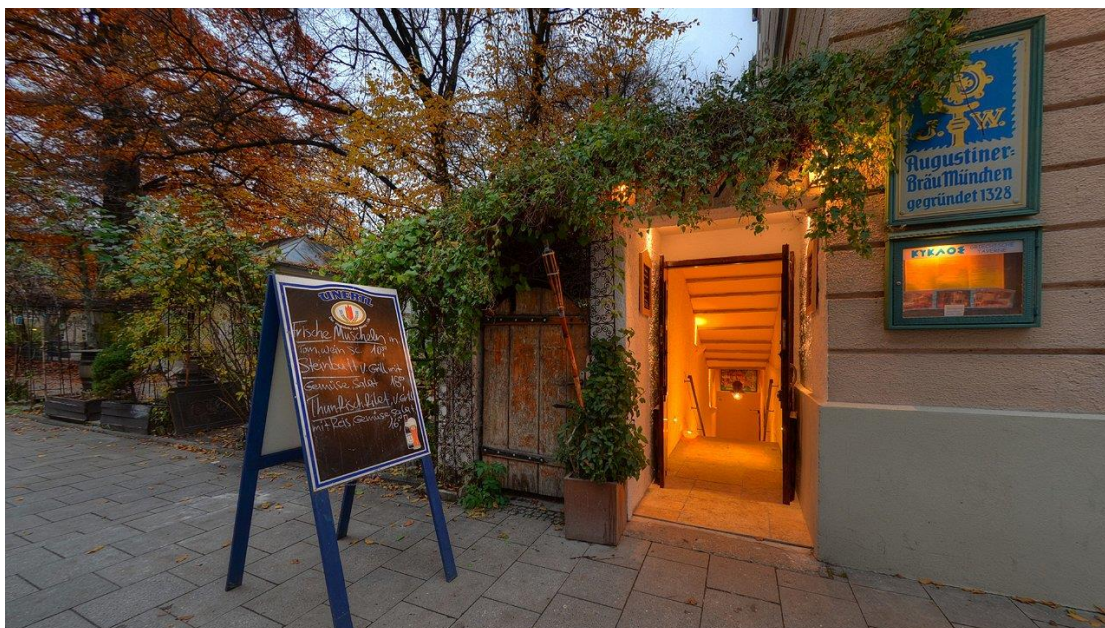


(Εικόνα 14 Ελληνική γιορτή, 2017)

6. Ελληνική γαστρονομία στην Γερμανία στην πορεία του χρόνου

Στην Γερμανία ξεκίνησε να εγκαθίσταται ένα μεγάλο μέρος της Ελληνικής κοινότητας διασποράς, αρχίζοντας ήδη από το 1700, όταν η Οθωμανική αυτοκρατορία άνοιξε τα σύνορα της. Μάλιστα η πρώτη ομογένεια φαίνεται να παρουσιάζεται στην Λειψία, ενώ το δεύτερο κύμα ξεκίνησε στη Βαυαρία, όταν ο Όθωνας Α΄ έγινε βασιλιάς της Ελλάδας. Ωστόσο το μεγαλύτερο κύμα Ελλήνων μετανάστευσε κατά το τέλος του δεύτερου παγκόσμιου πόλεμου. Κατά τις δεκαετίες 1980 και 1990 η Ελληνική κοινότητα ίδρυσε περισσότερα εστιατόρια, τα οποία θύμιζαν τις ελληνικές παραδόσεις και γεύσεις τόσο στον Ελληνικό πληθυσμό που έμενε εκεί, όσο και στον γερμανικό πληθυσμό. Είναι κοινώς γνωστό ότι η Ελληνική γαστρονομία έχει επηρεάσει σε κάποιο βαθμό την Γερμανική κουζίνα. Φαγητά όπως ο γύρος, ο μουσακάς και η χωριάτικη σαλάτα είναι αυτά που υιοθετήθηκαν και συνεχίζουν ν' αγαπιούνται σαν σύγχρονη Ελληνική κουζίνα από τους Γερμανούς λάτρεις της Ελληνικής γαστρονομίας. Παρακάτω θα παρουσιαστούν δείγματα Ελληνικών εστιατορίων στην Γερμανία.

Η ταβέρνα «Κύκλος» ιδρύθηκε το 1972 από τον Έλληνα Γιάννη Κυριακίδη και θεωρείται η παλαιότερη ταβέρνα στο Μόναχο της Γερμανίας. Μάλιστα σύμφωνα με τον Lende Ivan (2016) «Από το 1972, όταν τα κέντρα εκπαίδευσης ενηλίκων άρχισαν να διδάσκουν το Συρτάκι, ήταν το κεντρικό σημείο επαφής για τους ντόπιους οπαδούς της Ελλάδας. Η ταβέρνα λειτουργεί κανονικά μέχρι και σήμερα».



(Εικόνα 15 Ταβέρνα «Κύκλος Μόναχο», γ.χ.)

Η ταβέρνα «Αθήνα» όπως παρουσιάζεται στην παρακάτω εικόνα είναι οικογενειακή επιχείρηση και ξεκίνησε να λειτουργεί το 1984 στο Βερολίνο. Λειτουργεί έως σήμερα, προσφέροντας Ελληνικά παραδοσιακά φαγητά όπως μουσακά, αρνί και γύρο στην καρδιά της Γερμανίας. Η ελληνική παλέτα χρωμάτων έχει ως βάση το άσπρο και το

μπλε, τα οποία χρησιμοποιούνται κατά κόρον στην παραδοσιακή ελληνική αρχιτεκτονική, επειδή θυμίζουν το μπλε χρώμα της θάλασσας και κατ' επέκταση την ελληνική σημαία. Επίσης το γαλανό χρώμα λειτουργεί κατευναστικά στο άγχος και φτιάχνει την διάθεση.



(Εικόνα 16 Ταβέρνα «Αθήνα»,2017)



(Εικόνα 18 «Ακρόπολη»,2019)

Το εστιατόριο «Ακρόπολη» παραπάνω ιδρύθηκε το 1990 στην πόλη Stadtallendorf κοντά στο Μάρμπουργκ της Γερμανίας. Λειτουργεί ως οικογενειακή επιχείρηση υπό το όνομα Βαΐου έως και σήμερα. Φαγητά όπως ψάρι, τηγανητοί μεζέδες και αρνί προσφέρονται ως επιλογή στον κατάλογο. Στην εξωτερική αρχιτεκτονική του κτηρίου διακρίνονται δυο αρχαιοελληνικοί κίονες Ιωνικού ρυθμού, οι οποίοι είναι γνώριμα και αγαπημένα χαρακτηριστικά της αρχαίας Ελληνικής Ιστορίας. Τα αρχαία ελληνικά μοτίβα και σύμβολα ενσωματώνονται αρκετά συχνά τόσο στην εξωτερική, όσο και στην εσωτερική διακόσμηση των Ελληνικών εστιατορίων στην Γερμανία.



(Εικόνα 19 «Ο Γιάννης», 2017)

Το εστιατόριο «ο Γιάννης» άνοιξε το 2000 στην Φρανκφούρτη από τον Ιωάννη Τσάγκαλη και λειτουργεί μέχρι σήμερα. Ο μοντέρνος χώρος, με τον θερμό φωτισμό του εστιατορίου, θυμίζει τραπεζαρία ενός άνετου και φιλόξενου σπιτιού. Μερικά από τα φαγητά του, που καταναλώνονται συχνά στο εστιατόριο, είναι το αρνίσιο σουβλάκι, μπιφτέκι με φέτα, μοσχαρίσια παιδάκια και πολλά άλλα γευστικά εδέσματα, φέρνοντας τους γερμανούς φίλους μας σε επαφή μ' αυτά τα αγαπημένα λαϊκά εδέσματα, που καταναλώνονται και εκτιμώνται διαχρονικά από πλήθος ανθρώπων σε φιλικές και εορταστικές συναθροίσεις.



(Εικόνα 20 «Ακρόπολη», 2023)

Στο εστιατόριο «Ακρόπολη» ιδρύθηκε το 2005 στο Ντόρτμουντ της Γερμανίας. Το εστιατόριο διευθύνεται από ένα ζευγάρι, τον Έλληνα Γιάννη και τη γυναίκα του, την Τάνια, η οποία είναι Γερμανίδα. Η εικόνα που απαθανάτισα με το φωτογραφικό μου φακό παρουσιάζει το αμάλγαμα Ελλάδας και Γερμανίας. Τα μεσογειακά χρώματα των σημαιών, μπλε και άσπρο της Ελλάδας, σε συνδυασμό με τις γήινες αποχρώσεις μαύρο, κόκκινο και κίτρινο της Γερμανίας δημιουργούν ένα αρμονικό οπτικό πάντρεμα των δύο πολιτισμών, το οποίο προσκαλεί τους ανθρώπους να γευτούν και να ζήσουν την εμπειρία ενός γαστρονομικού ταξιδιού απόλαυσης. Τέλος, η προσθήκη των δέντρων ελιάς στο εξωτερικό του εστιατορίου, είναι σύμβολο της Ελλάδας, καθώς ήδη από τα αρχαία χρόνια η καλλιέργεια ελιάς φημολογείται ότι ξεκίνησε στην Αθήνα και συγκεκριμένα στην Ακρόπολη. Ωστόσο συχνή είναι και η εμφάνιση της και στα νησιά, όπως η Κρήτη. Η ελιά παρουσιάζεται τόσο ως συστατικό της μεσογειακής διατροφής, όσο και στον αθλητισμό (στεφάνι ελιάς στις βραβεύσεις), την μυθολογία αλλά και ως διαχρονικό διακοσμητικό στοιχείο, όπως φαίνεται στην παραπάνω εικόνα.

7. Παρουσίαση του φωτογραφικού μου έργου Ελληνικά εστιατόρια στην Γερμανία.

7.1 Διαδικασία παραγωγής φωτογραφικού έργου και προβλήματα που επιλυθήκαν.

Στις φωτογραφίες των Ελληνικών εστιατορίων υπήρξαν κάποια βήματα που ακολούθησα, ως προς την διαδικασία φωτογράφισής τους. Αρχικά τα Ελληνικά εστιατόρια στο εξωτερικό είναι αριθμητικά περιορισμένα, για αυτόν τον λόγο συχνά υπάρχει πολύς κόσμος και οι ιδιοκτήτες είναι αρκετά απασχολημένοι. Γνωρίζοντας αυτήν την παράμετρο, ερευνούσα μέσω της μηχανής αναζήτησης «Google» τα ελληνικά εστιατόρια και συνήθως μετέβαινα την νωρίτερα δυνατή ώρα που άνοιγε το εκάστοτε εστιατόριο, ώστε να υπάρχει καλός φυσικός φωτισμός και να αποφύγω την κίνηση των ανθρώπων, αλλά και το άγχος των εργαζομένων να εξυπηρετήσουν τους πελάτες τους. Στην συνέχεια, αφού έφτανα στον προορισμό μου, ρωτούσα αν θα μπορούσα να επικοινωνήσω με τον υπεύθυνο του μαγαζιού. Του εξηγούσα την ιδιότητα και τον σκοπό μου και αφού έπαιρνα την άδεια του, μελετούσα τον χώρο για λίγα λεπτά, τον φωτισμό, τα πλάνα και τις λεπτομέρειες, που θα δημιουργούσαν το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα και μετά ξεκινούσα να δημιουργώ τις φωτογραφίες. Μετά την πρώτη φωτογράφιση που πραγματοποίησα συνειδητοποίησα ότι πρέπει να είμαι αρκετά ευέλικτη, γρήγορη και διακριτική στην πραγματοποίηση φωτογραφιών, καθώς έρχονταν αρκετοί πελάτες, οι οποίοι ήθελαν να γευματίσουν με ηρεμία. Όταν ήμουν ευχαριστημένη με το αποτέλεσμα των εικόνων μου, αποχωρούσα. Ύστερα τις επεξεργάζομαι με το πρόγραμμα επεξεργασίας «Adobe Photoshop», ρυθμίζοντας τυχόν λάθη ως προς την κλίση ή την παραμόρφωση της εικόνας, ενώ μετέπειτα τις επεξεργάζομαι ως προς την αφαίρεση των σκιών και την τόνωση των χρωματικών αποχρώσεων.

Όσο πιο φωτογραφίζοντας τα Ελληνικά εστιατόρια στην Γερμανία και δη στην ευρύτερη περιοχή του Dortmund, παρουσιάστηκαν κάποια προβλήματα ως προς την υλοποίηση του σχεδίου μου. Αρχικά γνωρίζοντας ότι θα πρέπει να μείνω στην Γερμανία έξι μήνες για την υλοποίηση της φωτογραφικής δουλειάς μου, αναγκάστηκα να έχω περιορισμένο υλικό ως προς την πραγματοποίηση της έρευνας μου, όσον αφορά το συγγραφικό κομμάτι. Αναζητώντας κυρίως μέσω του διαδικτύου δεν βρήκα κάποια παρόμοια πτυχιακή εργασία ή άρθρο, όπως η εργασία μου, τόσο ως προς το φωτογραφικό κομμάτι, αλλά και ως προς το θεωρητικό, πράγμα το οποίο πρόσθεσε έναν βαθμό δυσκολίας, ως προς την εύρεση πληροφοριών και εικόνων. Ως προς το κομμάτι της φωτογράφισης Ελληνικών εστιατορίων, αρκετά από αυτά συχνά βρίσκονταν σε μακρινές αποστάσεις το ένα από το άλλο, το οποίο σήμαινε ότι έπρεπε να ταξιδέψω με το τρένο μέχρι και μια ώρα ώστε να τα φωτογραφίσω. Επιπλέον πολλές φορές αντιμετώπισα προβλήματα με τις λανθασμένες ώρες, που αναγράφονταν διαδικτυακά στις ιστοσελίδες των εστιατορίων και στο «Google». Αυτό είχε ως αποτέλεσμα να διανύω μακρινές αποστάσεις και εν τέλει να αντικρύζω κλειστά τα εστιατόρια, τα οποία σκόπευα να φωτογραφίσω. Ένα ακόμα δύσκολο κομμάτι στα πλαίσια της φωτογράφισης είναι ότι μπορούσα να αποτυπώσω εικόνες των εστιατορίων αποκλειστικά όταν ήταν ανοιχτά, έτσι έπρεπε να είμαι γρήγορη και ευέλικτη, ώστε να μπορέσω να αποφύγω όσον το δυνατόν περισσότερο τον θόρυβο του ανθρώπινου στοιχείου, καθώς πρόκειται περί αρχιτεκτονικής φωτογραφίας. Μια δευτερεύουσα

δυσκολία ήταν η επικοινωνία με τους ιδιοκτήτες των εστιατορίων, οι οποίοι κατά κόρον είχαν ηλικίες μεταξύ 50 και 60 χρονών. Στην προηγούμενη φωτογραφική μου εμπειρία δεν είχε χρειαστεί να επικοινωνήσω με αυτές τις ηλικιακές ομάδες στα πλαίσια φωτογράφισης, αλλά όπως αποδείχθηκε, όλα λειτούργησαν αρκετά καλά.

7.2 Τρόπος παρουσίασης του φωτογραφικού μου έργου μέσω Φωτογραφικού βιβλίου.

Αποφάσισα να παρουσιάσω το φωτογραφικό μου έργο «Ελληνικά εστιατόρια στην Γερμανία», μέσω ενός φωτογραφικού βιβλίου. Θεωρώ ότι παρουσιάζοντας την εργασία μου μέσω φυσικής αναπαράστασης, δίνεται μια ολοκληρωμένη εικόνα της δουλειάς μου, σε απτή μορφή. Μέσα στον κόσμο της ψηφιακής τεχνολογίας, η χρήση του βιβλίου πιστεύω ότι μπορεί να γίνει το καλύτερο μέσο αφήγησης. Επιπλέον θεωρώ ότι το φωτογραφικό βιβλίο αναδεικνύει με άριστο τρόπο την δουλειά μου, καθώς είναι διαφορετικό, οι θεατές να έχουν άμεση αλληλεπίδραση με το έργο και είναι διαφορετικό από το να παρουσιάζεται μια φωτογραφική σειρά ψηφιακά. Αυτό συμβαίνει διότι το μέσο αφορά φωτογραφικές εικόνες, το οποίο έχει άμεση σχέση με την εκτύπωση, έτσι το μέγεθος και οι διαστάσεις μιας εικόνας μπορούν να ευνοηθούν και να αναδειχθούν με την σωστή διάταξη και επιλογή των εικόνων. Για αυτόν τον λόγο χρειάστηκε επίσης αναλυτική εξέταση ως προς τον σχεδιασμό του βιβλίου, ώστε να υπάρχει μια ομαλή διάταξη, που να ευνοεί μια οπτική αφήγηση. Άλλο ένα σημαντικό στοιχείο που αναδεικνύεται μέσω της παρουσίασης ενός φωτογραφικού βιβλίου είναι οι λεπτομέρειες των εικόνων υψηλής ανάλυσης, καθώς ο θεατής μπορεί να μετακινήσει ο ίδιος το βιβλίο σε όποια κοντινή απόσταση επιθυμεί, το οποίο δεν είναι εφικτό, όταν παρουσιάζεται η εργασία σε ψηφιακή μορφή. Επιπρόσθετα μέσω ενός βιβλίου μπορεί ο θεατής να διακρίνει και να εκτιμήσει την ποιότητα του χαρτιού αλλά και τις αποχρώσεις των «πραγματικών» χρωμάτων μιας εικόνας, τα οποία είναι πολύ σημαντικό κομμάτι της παρουσίασης φωτογραφιών. Ξεφυλλίζοντας ένα βιβλίο, ο αναγνώστης μυείται στον φανταστικό κόσμο της γεύσης και των χρωμάτων με ιδεατό τρόπο, ενώ καλλιεργείται και η φαντασία, ταξιδεύοντας νοερά, με αφορμή τις εικόνες, στα εκάστοτε μέρη.

7.3 Παρουσίαση του έργου μου.

Τα ελληνικά εστιατόρια είναι μέρη που αντικατοπτρίζουν την ελληνική κουλτούρα σε μια ξένη χώρα. Αποτελούν την απόδειξη ότι η φιλοξενία μοιράζεται πέρα από τα σύνορα και τα έθνη. Δίνουν την ευκαιρία να συνδέσουμε τους Γερμανούς φίλους μας με τη χώρα μας και τους προσκαλούν να γευτούν το πολυπολιτισμικό μας πνεύμα. Οι αισθήσεις μας είναι οι πύλες της ύλης προς το ανθρώπινο πνεύμα και η γεύση εξυπηρετεί μια πρόσκληση, για να γνωρίσει κανείς στην συγκεκριμένη περίπτωση καλύτερα την Ελλάδα. Αυτό θα μπορούσε να επηρεάσει θετικά τους ανθρώπους απ' όλα τα μήκη και τα πλάτη της γης και να τους κάνει να νιώσουν την επιθυμία να επισκεφτούν τη χώρα μας. Είναι επίσης ένα εισιτήριο για την καρδιά των Γερμανών συνανθρώπων μας, οι οποίοι μαθαίνουν πόσο παρόμοια μπορεί να είναι η αγάπη και η φιλία σε άλλες χώρες, χωρίς τον περιορισμό της γλώσσας και των συνηθειών. Είναι

φανερό ότι ο αρχαίος Ελληνικός πολιτισμός έχει επηρεάσει έντονα την παρουσία και την εμφάνιση των εστιατορίων μας στη Γερμανία με κάθε έννοια: Αρχιτεκτονικές επιλογές, πίνακες ζωγραφικής, γλυπτά και - τελευταίο αλλά όχι λιγότερο σημαντικό- την ίδια την αίσθηση της γεύσης: Πολλές επιλογές του φαγητού έχουν την προέλευσή τους στην αρχαία Ελλάδα ή η κύρια ουσία τους, όπως το παρθένο ελαιόλαδο, το θαλασσίνο αλάτι, τα πολύτιμα βότανα και λαχανικά, όπως στο «τζατζίκι» ή στον «μουσακά», είναι αρχαιοελληνικής προέλευσης. Η επίσκεψη και το φαγητό στα ελληνικά εστιατόρια δίνει στους ανθρώπους την αίσθηση ότι βρίσκονται νοερά στην Ελλάδα. Έτσι, δεν είναι μυστικό ότι οι Έλληνες σεφ τιμώνται στις χώρες του εξωτερικού και η φήμη τους τους εδραιώνεται. Το να μοιραζόμαστε τη φιλοξενία και το καλό γούστο μας δημιουργεί νέους φίλους και κρατά τα έθνη ενωμένα κάτω από μια πολιτιστική ομπρέλα, που αμβλύνει τις διαφορές και προάγει τον ουμανισμό.

Απολαύστε μερικές φωτογραφίες από ελληνικά εστιατόρια στη Γερμανία και δείτε πώς εκπροσωπείται η χώρα μας επάξια σε άλλους τόπους, μέσα από τη γεύση. Αυτός ο γευστικός και οπτικός σύνδεσμος μπορεί να είναι ισχυρός και είναι βέβαιο ότι θα ενθαρρύνει την ανάπτυξη περαιτέρω δεσμών μεταξύ της Ελληνικής και της Γερμανικής κοινότητας, υπηρετώντας την αδελφοποιό φιλία τους για μεγάλο χρονικό διάστημα καθώς επίσης και τη συμφιλίωση των δύο χωρών, ιδίως μετά τον καταστροφικό δεύτερο παγκόσμιο πόλεμο, σε μια νέα εποχή πολυπολιτισμικής διάστασης και ενότητας, με πνεύμα αλληλεγγύης και αλτρουιστικής προσφοράς και θα καταδείξει ότι είναι περισσότερα εκείνα που μας ενώνουν, παρά εκείνα που μας χωρίζουν!

Είναι ένα ταξίδι που δεν τελειώνει ποτέ, μας ανανεώνει και φωτίζει πτυχές της ζωής των λαών, μέσα από την εικόνα που παραπέμπει στην υπέροχη γεύση, αφήνοντας στη σκέψη μας την επιθυμία να ταξιδεύουμε αέναα σε φιλόξενους και αγαπημένους χώρους, μοιράζοντας τον πολιτισμό μας με φιλότιμο και αγάπη, μετέχοντας στην «κοινή γη», στον «κοινό τόπο», που μας κάνει αδέρφια κάτω από τον ίδιο ουρανό.

Παραρτήματα- Το φωτογραφικό μου έργο

Cantine souvlaki bar

Άννα Τσιναίου και Γιώργος Παπαδόπουλος. Kleppingstraße 22B, 44135 Dortmund.







Το «cantine souvlaki bar» δημιουργήθηκε από το ζευγάρι Άννα Τσιναίου και Γιώργος Παπαδόπουλος το 2017. Εξωτερικά και εσωτερικά στο εστιατόριο παρουσιάζεται στοιχείο της ελιάς, το οποίο μεταμορφώνει την αίσθηση του χώρου και θυμίζει την Ελλάδα. Επιπλέον ευρεία είναι η χρήση του στοιχείου του ξύλου, τόσο εσωτερικά, στα τραπέζια, στις καρέκλες, στη διακόσμηση, όσο και εξωτερικά, στην αρχιτεκτονική, δημιουργώντας μια ζεστή, φυσική ατμόσφαιρα.

Φωτογράφησα αρχικά το εξωτερικό του εστιατορίου, ενώ στη συνέχεια εσωτερικά την αρχιτεκτονική όψη, όπου βρίσκεται ο πάγκος, στον οποίο παράγεται ο γύρος, μέσα από δύο διαφορετικές εικόνες. Στη συνέχεια απαθανάτισα μια μικρή λεπτομέρεια που ξεχώρισε, ένα πολύ προσεκτικά επιμελημένο βάζο με λουλούδια, το οποίο συνδυάζεται με το πράσινο ντεκόρ φυτών από το ταβάνι του εστιατορίου και το δέντρο ελιάς, πίσω στο βάθος. Ως τελική φωτογραφία επέλεξα να παρουσιάσω το κυρίως μέρος του εστιατορίου, συγκεκριμένα εκεί όπου οι πελάτες μπορούν χαλαρά να γευματίσουν, περιβαλλόμενοι από έναν θερμό χώρο, σε συνδυασμό με το πράσινο ντεκόρ.

Fortuna Café

Θωμάς Παπαδόπουλος. Leibnizstraße 14, 44147 Dortmund







Το «fortuna café» του Θωμά Παπαδόπουλου παρουσιάζει μια παραδοσιακή αρχιτεκτονική διακόσμηση, που συνδυάζει εστιατόριο, καφετέρια και μπαρ. Στο εστιατόριο παρουσιάζεται έντονα το στοιχείο της γεωγραφικής περιοχής του Πόντου. Σε κάποια κομμάτια εσωτερικά του εστιατορίου εμφανίζεται πέτρινος διάκοσμος, ο οποίος είναι χαρακτηριστικό της ελληνικής παραδοσιακής αρχιτεκτονικής. Το εστιατόριο είναι αρκετά ευρύχωρο και περιέχει αρκετά καθίσματα. Επιπλέον περιέχει κυκλικά τραπέζια με τσόχα και χαρτιά τράπουλας για τους πελάτες που απολαμβάνουν να ψυχαγωγούνται, ενώ πίνουν τον καφέ τους.

Αρχικά φωτογράφισα την εξωτερική όψη του κτηρίου. Η φωτογραφία απαθανάτιστηκε λίγο αργότερα από το μεσημέρι, καθώς ήταν η μόνη ώρα που δεν υπήρχε κάποιο αμάξι έξω από το μαγαζί. Επισκέφτηκα μάλιστα το εστιατόριο τέσσερις φορές, ώστε να μπορέσω να παρουσιάσω το εξωτερικό του μαγαζιού, αλλά δυστυχώς πάντα υπήρχαν αμάξια που κάλυπταν την μπροστινή όψη, λόγω του ότι είναι κάπως μικρή. Στη συνέχεια ανέδειξα ένα κομμάτι ντεκόρ, το οποίο αναδεικνύει εμφανώς την ποντιακή καταγωγή του ιδιοκτήτη του εστιατορίου. Στην επόμενη εικόνα παρουσιάζεται το μπαρ του μαγαζιού, ενώ στις επόμενες δύο παρουσιάζονται τα τραπέζια, όπου οι θαμώνες μπορούν να περάσουν ευχάριστα τον χρόνο τους. Στην τελευταία φωτογραφία φαίνεται η κεντρική όψη του μαγαζιού, όπου φαίνεται και η τηλεόραση, στην οποία προβάλλονταν ελληνικές εκπομπές και προγράμματα.

Grill Galatidis

Hohe Str. 42, 44139 Dortmund







Το «grill Galatidis», παρά την ελληνική ονομασία του, διοικούνταν από μια Γερμανίδα, όταν το επισκέφτηκα. Εσωτερικά παρουσιάζεται με μία παραδοσιακή Γερμανική διακόσμηση, που βασίζεται στην Γερμανική ποδοσφαιρική ομάδα BVB (Ballspielverein Borussia 09 e. V. Dortmund). Η ποδοσφαιρική ομάδα με βάση το Ντόρτμουντ είναι πολύ διάσημη σε όλη την Γερμανία και επιφέρει πολλά κέρδη, χάρη στους αγώνες της, λόγω του ότι έχει πολλούς φιλάθλους. Το χρώμα των ποδοσφαιρικών φανελών είναι κίτρινο και μαύρο, εξ ου και η διακόσμηση του εστιατορίου. Το ελληνικό στοιχείο στις παραπάνω φωτογραφίες παρουσιάζεται κυρίως μέσω των λεπτομερειών που έχει το μαγαζί, όπως ο κατάλογος φαγητού και τα πακέτα διανομής.

Zorbas

Πασχάλης Γιαννακάκης. Hohe Str. 48, 44139 Dortmund







Το εστιατόριο «Ζορμπάς» δημιουργήθηκε από τον Πασχάλη Γιαννακάκη. Στην πρώτη φωτογραφία παρουσιάζεται η εξωτερική όψη, όπου η γραμματοσειρά που έχει επιλεγεί για την υπογραφή του μαγαζιού, θυμίζει αρκετά αρχαίες ελληνικές πλάκες, που σκάλιζαν οι αρχαίοι Έλληνες. Στην δεύτερη εικόνα φωτογράφισα ένα κομμάτι του εστιατορίου, που μου φάνηκε ότι έχει μεγάλο ενδιαφέρον συνθετικά. Στις κορνίζες στο πίσω μέρος παρουσιάζεται το στάδιο ποδοσφαίρου Signal Iduna Park της B.V.B. και στη δεύτερη κάποιοι ποδοσφαιριστές της ομάδας. Στην τρίτη φωτογραφία παρουσιάζεται ο πάγκος του εστιατορίου και πιο πάνω ο κατάλογος του μενού, στον οποίο απεικονίζεται η Σαντορίνη. Στις δυο τελευταίες φωτογραφίες απαθανάτισα τον γενικό χώρο εστίασης, όπου οι άνθρωποι γευματίζουν καθημερινά.

Acropolis

Tanja Schröder και Γιάννης. Stockumer Str. 426, 44227 Dortmund









Το εστιατόριο «Ακρόπολη» ιδρύθηκε το 2005 από το ζευγάρι Γιάννης και Tanja Schröder. Το εστιατόριο Ακρόπολη αναδεικνύει, κατά την άποψη μου, με τον καλύτερο δυνατό τρόπο, το πάντρεμα της Ελληνικής και Γερμανικής κουλτούρας οπτικά. Αυτό γίνεται φανερό τόσο στο εξωτερικό, όπως προανέφερα, αλλά και στο εσωτερικό, όπου παρουσιάζονται η Ελληνική σημαία δίπλα στην Γερμανική, καθώς και τα χρώματα που κυριαρχούν είναι το κόκκινο και το γαλάζιο. Στις επόμενες τρεις φωτογραφίες ανέδειξα λεπτομέρειες του εστιατορίου και συγκεκριμένα εικόνες της Ακρόπολης, καθώς και ενός νησιού με καταγάλανα νερά, μαζί με μια ορθόδοξη χριστιανική εικόνα, τα οποία είναι όλα χαρακτηριστικά δείγματα του ελληνικού πολιτισμού. Στις δύο επόμενες εικόνες, παρουσιάζεται ο κεντρικός χώρος, όπου οι άνθρωποι μπορούν να απολαύσουν το γεύμα τους. Στην τελευταία εικόνα, στα αριστερά, παρουσιάζεται για μία ακόμη φορά το στάδιο ποδοσφαίρου BVB.

Katerina's Schnell-restaurant

Κατερίνα Σαβαΐδου και Θεόδωρος. Stockumer Str. 160, 44225 Dortmund







Το εστιατόριο «Κατερίνα» ιδρύθηκε από την Κατερίνα Σαβαΐδου το 1987 και διοικείται από κοινού με τον άντρα της, τον Θοδωρή. Το εστιατόριο Κατερίνα είναι βαμμένο σε γαλανές αποχρώσεις, το οποίο αναπαριστά την Μεσόγειο θάλασσα. Το μπλε χρώμα έχει συνδυαστεί κατά κόρον με την Ελλάδα και την ελληνική αρχιτεκτονική. Στην πρώτη φωτογραφία αποτύπωσε το εξωτερικό του εστιατορίου, ενώ στη συνέχεια το μέρος, όπου οι πελάτες παραγγέλνουν το φαγητό τους. Στις επόμενες φωτογραφίες παρουσιάζεται ο χώρος, στον οποίο οι πελάτες μπορούν να γευτούν παραδοσιακές ελληνικές συνταγές. Παράλληλα το ντεκόρ που συνοδεύει το εστιατόριο είναι όμορφοι πίνακες ζωγραφικής από ελληνικά νησιά και λεπτομέρειες τους, όπως το караβάκι, το οποίο είναι σύμβολο της Ελλάδας, λόγω των νησιών της.

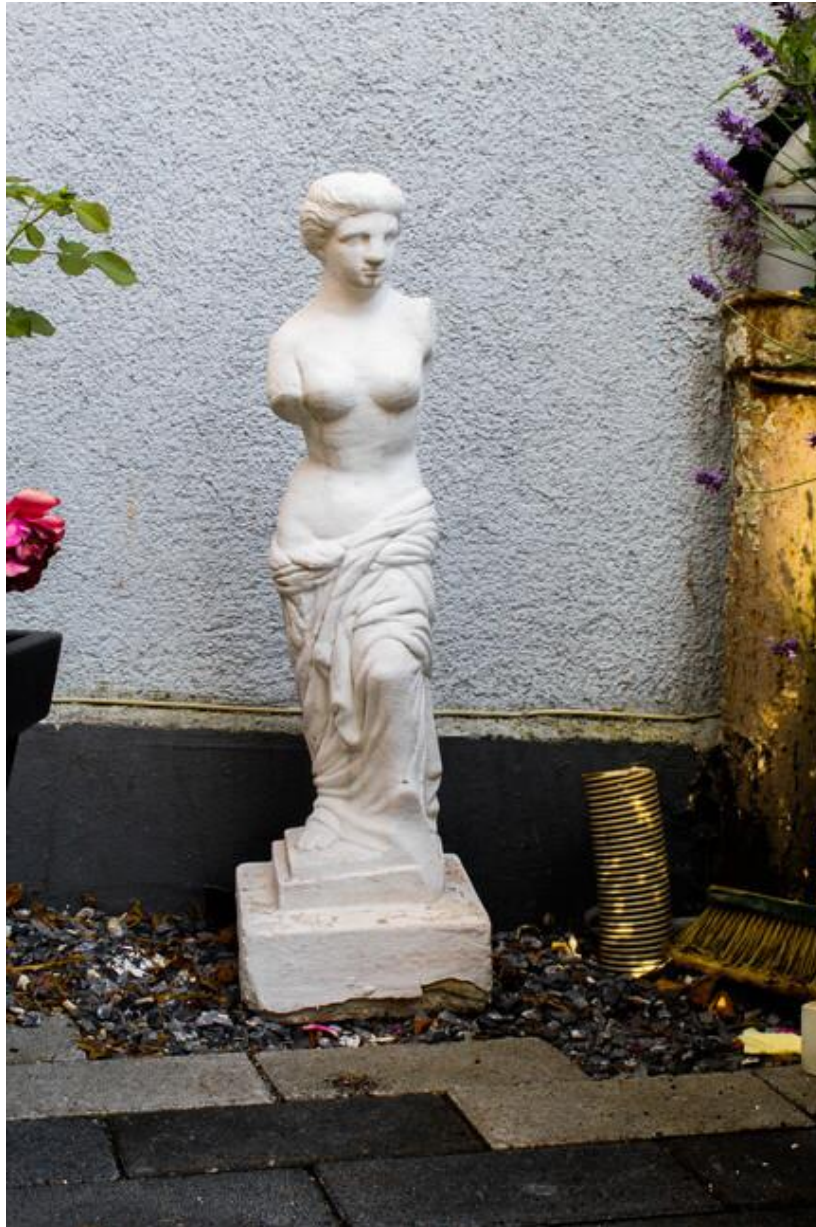
Olympia grill

Σπυρίδων Ντάσης. Baroper Marktpl. 5, 44225 Dortmund









Το εστιατόριο «Ολυμπία» ιδρύθηκε από τον Σπυρίδων Ντάση. Το μπεζ χρώμα, με το οποίο έχει βαφτεί εσωτερικά το εστιατόριο, βοηθάει στο να αναδειχθούν οι ξύλινες επιφάνειες του μαγαζιού. Στην δεύτερη εικόνα παρουσιάζεται μια λεπτομέρεια από το εσωτερικό του εστιατορίου, όπου παρουσιάζεται μια Καρυάτιδα. Στην συνέχεια οι επόμενες 4 φωτογραφίες παρουσιάζουν τον εσωτερικό χώρο του εστιατορίου, ο οποίος κοσμείται από διάφορους ζωγραφικούς πίνακες, με νησιά του Αιγαίου, όπως η Σαντορίνη. Στην τελευταία φωτογραφία φωτογράφισα ένα μικρό αγαματίδιο, το οποίο βρίσκεται στην πλαϊνή όψη του κτηρίου, όπου απεικονίζεται η Αφροδίτη .

Hellas

Γιώργος Σέλκος, Brackeler Hellweg 167, 44309 Dortmund







Το εστιατόριο «Ελλάς» ιδρύθηκε από τον Γιώργο Σέλκο. Η εξωτερική όψη του κτηρίου είναι αρκετά επιμελημένη, ως προς τον σχεδιασμό του. Στα παράθυρα παρουσιάζονται μικρά αγαματίδια, που κοσμούν την πρόσοψη του κτηρίου. Το εσωτερικό έχει ξύλινη επένδυση, το οποίο δημιουργεί μια φιλόξενη ατμόσφαιρα. Στην τρίτη εικόνα τα διακοσμητικά κιονόκρανα παραπέμπουν στην αρχαιοελληνική αρχιτεκτονική. Στην τελευταία φωτογραφία παρουσιάζεται ένα από τα μικρά αγαματίδια, τα οποία μπορούν οι περαστικοί να διακρίνουν έξω από το παράθυρο.

Zum Griechen

Σάκης Οικονομίδης. Holzwickeder Str. 128, 44309 Dortmund







Το εστιατόριο “στου Έλληνα” δημιουργήθηκε από τον Σάκη Οικονομίδη. Η εξωτερική αρχιτεκτονική του κτηρίου είναι γερμανική. Στις επόμενες δύο φωτογραφίες παρουσιάζεται το εσωτερικό κομμάτι του εστιατορίου. Οι δύο τελευταίες φωτογραφίες προέρχονται από το εξωτερικό μέρος του εστιατορίου και εδώ αναδεικνύουν την αρχαιοελληνική γλυπτική, παρουσιάζοντας την Αφροδίτη της Μήλου, την προτομή της Υγείας και αρχαιοελληνικά κιονόκρανα.

Armonia

Leostraße 14, 44225 Dortmund









Τέλος το εστιατόριο «Αρμονία» συνδυάζει εξαιρετικά διάφορα στοιχεία από τον Ελληνικό πολιτισμό, στον πλούσιο εσωτερικό διάκοσμο. Στην δεύτερη φωτογραφία αναπαρίσταται μια διάσημη σκηνή του Μινωικού πολιτισμού. Στην τέταρτη εικόνα χρησιμοποιούνται αριστοτεχνικά για μία ακόμη φορά οι αρχαίοι κίονες, ενώ στην εικόνα που ακολουθεί, παρουσιάζεται ο κυρίως χώρος όπου οι πελάτες απολαμβάνουν την ελληνική γαστρονομία. Στις τρεις επόμενες εικόνες παρουσιάζονται όμορφες ζωγραφικές απεικονίσεις από ελληνικά νησιά, όπως αυτό της Σαντορίνης και της Μυκόνου.

Βιβλιογραφία

(Ακρόπολης μουσείο, χ.χ). Τα Προπύλαια. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 5 Οκτωβρίου 2023 από <https://www.theacropolismuseum.gr/ta-alla-mnimeia-toy-programmatos-toy-perikli/ta-propylaia>

(Αξιομακάρου Ε, Ασημακόπουλος Τ., Καρδάτος Ε., Μαρκοστάμου Β. & Ρέτσας Δ. χ.χ). Η αρχιτεκτονική κατά τους Κλασσικούς χρόνους. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 10 Οκτωβρίου 2023 από <https://eclass.upatras.gr/modules/document/file.php/LIT1916/%CE%A0%CE%B1%CF%81%CE%BF%CF%85%CF%83%CE%B9%CE%AC%CF%83%CE%B5%CE%B9%CF%82%20%CF%86%CE%BF%CE%B9%CF%84%CE%B7%CF%84%CF%8E%CE%BD%20%28%CE%B1%CE%BA%CE%B1%CE%B4.%20%CE%AD%CF%84%CE%BF%CF%82%202015-2016%29%CE%97-%CE%91%CE%A1%CE%A7%CE%99%CE%A4%CE%95%CE%9A%CE%A4%CE%9F%CE%9D%CE%99%CE%9A%CE%97-%CE%9A%CE%91%CE%A4%CE%91-%CE%A4%CE%9F%CE%A5%CE%A3-%CE%9A%CE%9B%CE%91%CE%A3%CE%99%CE%9A%CE%9F%CE%A5%CE%A3-%CE%A7%CE%A1%CE%9F%CE%9D%CE%9F%CE%A5%CE%A3-%20%CE%A4%CE%95%CE%9B%CE%99%CE%9A%CE%9F.pdf>

(Athens hotspots, 2022). Tylixto Greek Wrap Athens: Το σουβλάκι στα καλύτερά του. Ανακτήθηκε 3 Δεκεμβρίου 2023 από <https://www.athenshotspots.gr/2022/02/tylixto-greek-wrap-athens.html>

(Athens hotspots, 2020). Το Γευστικόν Ζωγράφου: Η νέα άποψη στο σουβλάκι. Ανακτήθηκε 5 Δεκεμβρίου 2023 από <https://www.athenshotspots.gr/2020/11/to-geystikon-zografov.html>

(Badenhof P. 2017). Das Beste Gyros der Welt. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 15 Νοεμβρίου 2023 από <https://www.faz.net/aktuell/rhein-main/frankfurt/lokaltermin/frankfurt-cafe-jannis-und-das-beste-gyros-der-welt-15330267.html>

(Εθνική Πινακοθήκη μουσείο Αλεξάνδρου Σουτσου. χ.χ) Μαργαρίτης Φίλιππος. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 3 Σεπτεμβρίου 2023 από <https://www.nationalgallery.gr/artist/margaritis-filippos/>

(Εύφορη γη, 2018) Η ιστορία και η χρήση της ελιάς στην αρχαιότητα. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 15 Δεκεμβρίου 2023 από <https://eforigi.com.gr/news/var/item/2496-i-istoria-kai-i-xrisi-tis-elias-stin-arxaiotita>

(Getty Museum Collection, n.d), Philippos Margaritis, Ανακτήθηκε την ημερομηνία 3 Σεπτεμβρίου 2023 από <https://www.getty.edu/art/collection/person/103KFF>

(Greek guide gastronomy χ.χ) Τόποι- ιστορίες. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 11 Νοεμβρίου 2023 από <https://www.greekgastronomyguide.gr/topoi-istories/>

(Jannis Frankfurt, n.d) Jannis Frankfurt. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 15 Νοεμβρίου 2023 από <https://jannis-frankfurt.de/>

¹ (Κρεμέζη, Κ. 2021). Ο Λουί Νταγκέρ και η Νταγκεροτυπία. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 11 Σεπτεμβρίου 2023 από <https://theobscura.gr/history/istoria-fotografias/dagerotypia-kai-loui-ntager/>

(Λεκάκης Γ. 2020) Ο Τσελεμεντές της αρχαίας Ελλάδας, ήταν ο Αρχέστρατος, που έγραψε οδηγό μαγειρικής με τίτλο ηδυπάθεια. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 11 Νοεμβρίου 2023 από <http://www.arxeion-politismou.gr/2020/01/Tselementes-arxaios-Arxeistratos-Idipatheia.html>

(Lende I. 2016) Dieses Lokal bringt die Poesie der Ägäis nach Neuhausen. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Νοεμβρίου 2023 από <https://www.sueddeutsche.de/muenchen/kyklos-die-poesie-der-aegaeis-in-neuhausen-1.3192010>

(Lifoteam, 2018) Το θρυλικό σουβλατζίδικο του Κώστα στην Αδριανού. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Οκτωβρίου 2023 από <https://www.lifo.gr/retronaut/thryliko-soyblatzidiko-toy-kosta-stin-adrianoy>

(Μάστορα Δ. 2021). «Αιγυπτιακόν»: Το πρώτο κεμπapτζίδικο της Ελλάδας φτιάχνει ένα από τα καλύτερα κεμπάπ από το 1924. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 20 Σεπτεμβρίου 2023 από <https://www.lifo.gr/tropos-zois/gefsi/aigyptiakon-protokempapzidiko-tis-elladas-ftiahnei-ena-apo-ta-kalytera-kempap>

(Μαργαρίτης, Φ.1865) Acropolis, general view from the Hill of Philopappus, southwest {Εκτύπωση} J. Paul Getty Museum, Los Angeles, United States of America. Ανακτήθηκε 11 Σεπτεμβρίου 2023 από <https://www.getty.edu/art/collection/object/106G3C>

(Μπαϊρακτάρη Ν. 2024) Η ασπρόμαυρη Αθήνα της δεκαετίας του 1960. Ανακτήθηκε 5 Δεκεμβρίου 2023 από <https://www.oneman.gr/onecity/urban/i-aspromavri-athina-tis-dekaetias-tou-1960/>

(Μποζώνη, Α. 2022) «Οι Έλληνες και οι ξένοι φωτογράφοι της μετεπαναστατικής Ελλάδας και οι μοναδικές εικόνες τους», Lifo. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 28 Αυγούστου 2023 από <https://www.lifo.gr/culture/photography/oi-ellines-kai-oi-xenoi-fotografoi-tis-metepanastatikis-elladas-kai-oi>

(München Deutschland, n.d). Der Königsplatz: Museen, Treffpunkt in München. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 10 Οκτωβρίου 2023 από

<https://www.muenchen.de/sehenswuerdigkeiten/sehenswerte-plaetze/koenigsplatz>

(Njeim, T. 2015) Αρχαία Ελληνική γαστρονομία. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 11 Νοεμβρίου 2023 από <https://www.mydiatrofi.gr/diata/symvoules-diaitas/arxaia-elliniki-gastronomia>

(NS-Dokumentationszentrum München, n.d) Munich's Königsplatz. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 11 Οκτωβρίου 2023 από <https://www.nsdoku.de/en/historic-site/koenigsplatz#:~:text=During%20his%20reign%20as%20Prince,west%20side%20of%20the%20square.>

Παιδαγωγικό Ινστιτούτο & ινστιτούτο τεχνολογίας υπολογιστών (2017). Ιστορία της τέχνης, εκδόσεις διόφαντος.

(Παλμός της Β. Εύβοιας, 2015) Η ιστορία της Ελληνικής Γαστρονομίας- Η αρχαία Ελληνική κουζίνα. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 1 Νοεμβρίου 2023 από

<https://www.palmosev.gr/politismos/%CE%B7-%CE%B9%CF%83%CF%84%CE%BF%CF%81%CE%AF%CE%B1-%CF%84%CE%B7%CF%82-%CE%B5%CE%BB%CE%BB%CE%B7%CE%BD%CE%B9%CE%BA%CE%AE%CF%82-%CE%B3%CE%B1%CF%83%CF%84%CF%81%CE%BF%CE%BD%CE%BF%CE%BC%CE%AF%CE%B1%CF%82/>

(Παπαστάμου Γ. 2023) Κώστας: Κάναμε ποδαρικό στο νέο πόστο του ιστορικού σουβλατζίδικου της Αθήνας. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Οκτωβρίου 2023 από <https://www.gastronomos.gr/magazi/kostas-kaname-podariko-sto-neo-posto-toy-istorikoy-soyvlatzidikoy-tis-athinas/237693/>

(Πετρίδου Μ. 2022) Ο Κορυδαλλός τρώει σουβλάκια με μυστική σάλτσα από το 1970. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Οκτωβρίου 2023 από <https://www.gastronomos.gr/magazi/o-korydallos-troei-soyvlakia-me-mystiki-saltsa-apo-to-1970/118172/>

(Rathschlang H. 2023) Der Königsplatz und Ludwigs Isar-Athen. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 15 Νοεμβρίου 2023 από <https://municharttogo.zikg.eu/items/show/58>

(Σκιαδάς, Ε. 2020) Το ιστορικό εστιατόριο «Αβέρωφ» που λειτούργησε στην οδό Σταδίου. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Οκτωβρίου 2023 <https://www.taathinaika.gr/to-istoriko-estiatorio-averof-pou-leitourgise-stin-odo-stadiou/>

(Speisekarte Deutschland Taverne Athene, n.d) Ανακτήθηκε την ημερομηνία 17 Νοεμβρίου από 2023 https://www.speisekarte.de/berlin/restaurant/taverne_athene

(Τσαπίκος,Κ. 2021) Φίλιππος Μαργαρίτης – Ο πρώτος Έλληνας φωτογράφος»,The obscura Greece. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 3 Σεπτεμβρίου 2023 από <https://theobscura.gr/history/spoudaioi-fotografoi/filippos-margaritis/>

(Τσέλιγκα Ε. 2022) Greek Gastarbeiter in Germany and European Expatriates from Greece: Diaspora Interactions between Immigrants and Neo-Immigrants. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 15 Νοεμβρίου 2023 από <https://www.athensjournals.gr/social/2022-9-1-3-Tseligka.pdf>

(Τσουγκιάς Η. 2020) Ελλάδα: Ιστορία τα πρώτα σουβλατζίδικα στην χώρα μας. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Οκτωβρίου 2023 από

<https://www.edisorama.gr/2020/10/04/%CE%B5%CE%BB%CE%BB%CE%AC%CE%B4%CE%B1-%CE%BB%CE%AF%CE%B3%CE%B1-%CE%BB%CF%8C%CE%B3%CE%B9%CE%B1-%CE%B3%CE%B9%CE%B1-%CF%84%CE%BF-%CF%83%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%BB%CE%AC%CE%BA%CE%B9-%CF%83%CF%84%CE%B7-%CF%87/>

(Taverne Kyklos München, n.d). Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Νοεμβρίου 2023 από <https://www.taverne-kyklos.de/index.html#home>

Wells L. (2007). Εισαγωγή στην φωτογραφία, εκδόσεις Πλέθρον.

(Wilkins J. & Hill S. 2011) Arcestratus fragments from the life of luxury, εκδόσεις prospect book. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 3 Σεπτεμβρίου 2023 από

<https://www.newsbeast.gr/entertainment/arthro/4085938/pente-apo-ta-pio-istorika-soyvlatzidika-poy-antechoyn-sto-chronon>

Αναφορές

Κρεμέζη Κ. (2021) Ο Λουί Νταγκέρ και η Νταγκεροτυπία..Ανακτήθηκε την ημερομηνία 11 Σεπτεμβρίου 2023 από <https://theobscura.gr/history/istoria-fotografias/dagerotypia-kai-loui-ntager/>

Lende Ivan (2016) Dieses Lokal bringt die Poesie der Ägäis nach Neuhausen. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Νοεμβρίου 2023 από <https://www.sueddeutsche.de/muenchen/kyklos-die-poesie-der-aegaeis-in-neuhausen-1.3192010>

Μάστορα Δώρα (2021) «Αιγυπτιακόν»: Το πρώτο κεμπατζίδικο της Ελλάδας φτιάχνει ένα από τα καλύτερα κεμπάπ από το 1924. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 20 Σεπτεμβρίου 2023 από <https://www.lifo.gr/tropos-zois/gefsi/aigyptiakon-proto-kempaptzidiko-tis-elladas-ftiahnei-ena-apo-ta-kalytera-kempap>

Μποζώνη, Α. (2022) «Οι Έλληνες και οι ξένοι φωτογράφοι της μετεπαναστατικής Ελλάδας και οι μοναδικές εικόνες τους», Lifo. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 28 Αυγούστου 2023 από <https://www.lifo.gr/culture/photography/oi-ellines-kai-oi-xenoi-fotografoi-tis-metepanastatikis-elladas-kai-oi>

(Παπαστάμου Γ. 2023) Κώστας: Κάναμε ποδαρικό στο νέο πόστο του ιστορικού σουβλατζίδικου της Αθήνας. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Οκτωβρίου 2023 από <https://www.gastronomos.gr/magazi/kostas-kaname-podariko-sto-neo-posto-toy-istorikoy-soyvlatzidikoy-tis-athinas/237693/>

Rathsclag Hannah (2023) Der Königsplatz und Ludwigs Isar-Athen. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 11 Οκτωβρίου 2023 από <https://municharttogo.zikg.eu/items/show/58>

Εικονογράφηση (πηγές)

Μαργαρίτης, Φ. (1865). *Ακρόπολη, γενική άποψη από τον λόφο του Φιλοπάππου, νοτιοδυτικά*. [Εκτύπωση]. J. Paul Getty Museum, Los Angeles, United States of America. <https://www.getty.edu/art/collection/object/106G3C>

Κωνσταντίνου, Δ. (1875). *Προσκήνιο Διονυσιακού θεάτρου*, [Εκτύπωση]. J. Paul Getty Museum, Los Angeles, United States of America. Ανακτήθηκε 10 Οκτωβρίου 2023 από https://www.gettyimages.dk/photos/theatre-of-dionysus?fbclid=IwAR00XGy9RVFxpfw4nlJaQ_UDGhhAb63SIPYOeoke3sDfYFxiqQI6MsH65pI

Spichal, K.(n.d). *Isar-Athens* [ψηφιακή εικόνα]. Munich, Germany. Ανακτήθηκε 10 Οκτωβρίου 2023 από <https://www.muenchen.de/en/sights/konigsplatz-munich-sights-events-and-history>

Το ιστορικό εστιατόριο «Αβέρωφ» που λειτούργησε στην οδό Σταδίου (χ.χ). [διαδύκτυο]. Ανακτήθηκε 13 Οκτωβρίου 2023 από <https://www.taathinaika.gr/to-istoriko-estiatorio-averof-pou-leitourgise-stin-odo-stadiou/>

Ο Ισαάκ Μερακλίδης έξω από το μαγαζί του στο Μοναστηράκι (1924). [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 20 Σεπτεμβρίου 2023 από <https://www.gastronomos.gr/topikes-kouzines/ellada/to-PROTO-soyvlaki-tis-athinas-apo-ti-nikaia-toy-1924-sto-simera/154680/>

σουβλατζίδικο ο «Κώστας», (1950) [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Οκτωβρίου 2023 από <https://www.lifo.gr/retronaut/thryliko-soyblatzidiko-toy-kosta-stin-adrianoy>

Bauer S. (1964). *Athens Greece* [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Οκτωβρίου 2023 από <https://www.lifo.gr/blogs/retronaut/i-zoi-stoys-dromoys-tis-athinas-1964>

Θανάσης (1964). [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε 5 Δεκεμβρίου 2023 από <https://www.touristorama.com/%CE%BF-%CE%B8%CE%B1%CE%BD%CE%B1%CF%83%CE%B7%CF%82>

Ο Παναγιώτης τη δεκαετία του 1970 (1970). [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε 13 Οκτωβρίου 2023. <https://www.gastronomos.gr/magazi/o-korydallos-troei-soyvlakia-me-mystiki-saltsa-apo-to-1970/118172/>

σουβλατζίδικο «Βαγγέλης το γνήσιο 1965 (1980). [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε 14 Οκτωβρίου 2023. <https://www.agiosdimitriosnews.gr/%CE%BF-%CE%BA%CE%BF%CF%82-%CE%B2%CE%B1%CE%B3%CE%B3%CE%AD%CE%BB%CE%B7%CF%82-%CE%B1%CF%80%CF%8C-%CF%84%CE%BF-%CE%BE%CE%B1%CE%BA%CE%BF%CF%85%CF%83%CF%84%CF%8C-%CF%83%CE%BF%CF%85%CE%B2%CE%BB%CE%B1%CF%84/>

ΤΤV (σκηνοθέτης). (1990) *Εγκαίνια Σουβλατζίδικο Μηνά Λειβάδι Κύθηρα*. [Βίντεο]. https://www.youtube.com/watch?v=5z0i7nd6aZU&ab_channel=TTVKythira

Tylixto Greek Wrap Athens: Το σουβλάκι στα καλύτερά του (2022). [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε 5 Δεκεμβρίου 2023 από <https://www.athenshotspots.gr/2022/02/tylixto-greek-wrap-athens.html>

Το Γευστικόν (2018). [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε 5 Δεκεμβρίου 2023 από https://scontent-dus1-1.xx.fbcdn.net/v/t1.6435-9/36607629_500880507010288_5064002755379593216_n.jpg?_nc_cat=107&ccb=1-7&_nc_sid=dd63ad&_nc_ohc=HulGw9jBgCIAX-3Ijy&_nc_oc=AQnU3TTq8aYdQhFY9Lm6gKUhibdF-iGINUguct7vEb-CbLWEYz3Q4hluwkJgHncabtIzunJD7MXgaHerKLzmk1CJ&_nc_ht=scontent-dus1-1.xx&oh=00_AfAAgw2PuVWRZyECQy6cyRpr_z0jGoT754wpNYxqDsKQng&oe=65C3CEF0

Traditional Greek Dishes For Your New Year's Eve Feast (2017). [διαδίκτυο] <http://i-greece.gr/news/traditional-greek-dishes-for-your-new-years-eve->

[feast/?fbclid=IwAR2D62Grmr1xrsuQlFq79LnBowJnJPUsG5xHXRvtEaejg1pHkhQURfgkhFY](https://www.facebook.com/feast/?fbclid=IwAR2D62Grmr1xrsuQlFq79LnBowJnJPUsG5xHXRvtEaejg1pHkhQURfgkhFY)

Taverne Kyklos München (n.d). [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Νοεμβρίου 2023 από [https://www.taverne-kyklos.de/galerie.html#prettyPhoto\[portfolio1\]/0/](https://www.taverne-kyklos.de/galerie.html#prettyPhoto[portfolio1]/0/)

Taverna Athene (n.d). [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 13 Νοεμβρίου 2023 από <https://www.golocal.de/berlin/restaurants-gaststaetten/taverne-athene-5Vg8/>

Szafarczyk Z. (n.d). [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 14 Νοεμβρίου 2023 από https://stadtlendorf.de/media/custom/2605_1091_1_g.JPG?1476172199

Bergmann W. (2017) [διαδίκτυο]. Ανακτήθηκε την ημερομηνία 14 Νοεμβρίου 2023 από <https://www.faz.net/aktuell/rhein-main/frankfurt/lokaltermin/frankfurt-cafe-jannis-und-das-beste-gyros-der-welt-15330267/frankfurt-cafe-jannis-und-das-15334323.html>