

N° 43
2 2024

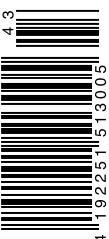
13 EUR
16 CHF

The Weekender

Magazin für Einblicke und Ausflüge



Mit Sonne: Der portugiesische Küstenort Ericeira ist Heimat einer bunten Community aus aller Welt. Mit Beton: Brutalistische Architektur in Mexiko und Berlin. Mit Phantasie: Eine Wohnhöhle in einem Steinbruch auf Menorca. Mit Luft: Die Dachwohnung der Modeschöpferin Ayzit Bostan in München. Plus vieles mehr.



Unser Autor genießt einen stillen, sonnigen Morgen im Kafenio Yorgaki im neunten Arrondissement, wo ein Stück Griechenland plötzlich mitten in Paris liegt. Beobachtungen eines passionierten Café-Gängers.

Text—Achim Reichert



AUF WOLKE NEUN



Das Café hat sogar eine eigene Kollektion, die den Stadtplan von Paris im griechischen Stil zeigt.

Heute ist der Wasserkrug gelb. Helle Bronze? Ich weiß, wo der umtriebige Gründer des Kafenio, Yorgo Tloupas, dieses spaßige Metallgeschirr gekauft hat: in Monastiraki. Dem Viertel in Athen mit der Markthalle und den Haushaltswarengeschäften, die jeden Morgen eine immense Traube an kleinen, großen, farbigen, metallfarbenen Kannen, Tellern, Krügen, Handwägen und was weiß ich über ihren Türen und Fenstern auf- und zusammenhängen. Wie Cumuluswolken kulminieren. Beeindruckend. Und abends hängen die Händler alles wieder ab. Und morgens geht die Wolkenbildung von vorne los.

Vom Kafenio in Paris blickt man über die rue des Martyrs in die rue Louise-Émilie de la Tour d'Auvergne. Die wie eine Brücke aus dem Kinderbuch gebogene rue Louise-Émilie de la Tour d'Auvergne führt direkt auf die Terrasse und den offenen Innenraum des Cafés hin. Sie kommt von Osten. Ich bin mit der Bedienung alleine. Ein Mann mit Schnurrbart (oder heißt es Schnauzbart?) kommt die Straße herunter. Zuerst sehe ich die Onassisbrille auf seinem Gesicht. Und über allem das Geräusch des Messers auf dem Schneidebrett hinter der Theke. Die Wirtin bereitet die verschiedenen Speisen des Tages vor. Heute ein wenig später, da das Kafenio Montag und Dienstag geschlossen hat. Erklärt sie mir.

Jetzt unterbricht eine junge Frau meine alleinige Besitznahme des Gästeraums. Sie bestellt einen Espresso. Keinen griechischen Kaffee, auf dessen Ende ich gerade angekommen bin. Sandig. Aber weich.

Wann sind Ballerinas aus Samt (die runden) wieder angesagt geworden? Ich sehe sie häufig hier auf der Straße. Und einen dicken gelben Wollpulli mit weitem, leichtem, blau-weißem Rock. Das griechische Café ist gerade nicht stark besucht, scheint aber einen Einfluss auf die Kleidung der Menschen hier zu haben.

Die Sonne weitet die rue de la Tour d'Auvergne. Die gegenüberliegende, bogenförmige Straße. Feigen schmecken gut zum Espresso, meinem zweiten Getränk. Warten auf Loukoum. Ah, die junge Frau steht jetzt hinter der Theke. Und unterhält sich auf Griechisch mit der Wirtin. Muss mich wieder auf den Geschmack in meinem Mund konzentrieren. Das Loukoum ist mit Walnuss. Ohne Worte. Das Blechgeschirr ist ganz neu. Die junge Frau hat sich selber einen Freddo Espresso gemacht und ist wieder Gast. Und wieder hinter der Theke.

Früh am Morgen gibt es mittwochs ja noch nicht so viele Speisen. Aber Joghurt mit Honig als Bank. Keine weiteren Ansprüche erst mal. Hiermit bin ich vorerst vollends zufrieden. Wenn man den Blick von der Schale hebt, sieht man auf der Straße sehr viele Hunde mit Dauerwelle. Die Leute im Neunten fühlen sich so wohl hier, haben sich so eingerichtet, dass da noch ein Hund dazugehört. Nicht zu groß, aber natürlich auch nicht zu klein. Kein Handtaschenformat. Eher Weekender.

D

Der Chefredakteur hört nicht auf, mich mit Textnachrichten zu bombardieren. Was der Artikel mache und so weiter. Aber. Es gibt jetzt diesen Orangekuchen. Mit dem Logo des Yorgaki daraufgestäubt. Und getränkt in Orangenektar. Kann jetzt nicht antworten. Wenn man durch bewusste Zungenstellung die Intensität des Orangengeschmackes regulieren kann. Süß, saftig oder beides. Ich bitte zukünftige Besucher, dies nachzumachen. Aber leider schreitet die Zeit voran, und der Kuchen ist weg. Und auf dem Mobiltelefon war zuletzt nur eine Terminbenachrichtigung. Ein Termin woanders erscheint mir hier im Kafenio surreal. Warum? Woanders? Sein?

Ah, jetzt kommt sie. Das Yorgaki ist ein Morgencafé. Es liegt günstig bezüglich der Sonne. Eine Frau lächelt mir zu als sie merkt, dass ich mit einem Grinsen und zugekniffenen Auge in ihr, der Sonne, sitze: mit verzerrtem Gesicht (zu viel Sonne) und glücklich.

Das neunte Arrondissement, es wirkt aufgeräumter als das zehnte. Ästhetisch gibt es keine störenden Elemente. Der Dreck – wenn es ihn gibt – ist gut versteckt. Menschen sind schön und jung oder einfach gut aussehend. Die Straßen aber sind eng. Die Häuser, natürlich nach Haussmann so hoch wie in den anderen Vierteln, wirken höher. Im Neunten ist man in einem vertikalen Paris. Kleine Schluchten.

Ich drehe meinen Kopf um 180 Grad. An der linken Wand aufgereiht hängen alte, gebrauchte Romane in der Taschenbuchausgabe. Dynamische Zeichnungen, die Spannung und Abenteuer versprechen auf dem Cover. Auf Griechisch. Dazwischen in einer aufgeräumteren und waagrecht-senkrechten Seitenaufteilung das Kochbuch des Yorgaki. Ohne Schnörkel, aber schön. Auf jeden Fall ein Haben-Muss, wenn man mit Kochbüchern etwas anfangen kann.

An der Theke eine Stellenanzeige. Staff wird gesucht. Sprachkenntnisse erforderlich in Französisch und Griechisch. Und das funktioniert. Schon alleine dass sich die Mitarbeiter auf Griechisch unterhalten, lässt das Gefühl von einer griechischen Kneipe entstehen. Als Zuhörer. Und wenn sich nicht wie gerade eben die Schlange der Gutangezogenen vor der Theke wie ein Band durch den Gasträum staut, gibt es diese andere Struktur: Ein Typ sitzt entspannt auf seinem Hocker an der Seite und schaut. Undefinierbares Alter. Undefinierbarer Stil. Und manchmal quatscht er auf Griechisch etwas mit der Mitarbeiterin. Und dann wieder schauen. Das kann lange so gehen. Sehr entspannend.

Inhaber Yorgo Tloupas ist Grafiker und Art-Direktor, von ihm stammt auch die »Yorgaki-Kollektion«.



Es sind jetzt noch eine Mitarbeiterin und ein Mitarbeiter hinzugekommen, es geht auf den Mittag zu. Hinter der Theke wird man dem rhythmischen Ansturm gerecht. Und es wird sich angeregt untereinander unterhalten. Natürlich auf Griechisch. Fünf Minuten später. Es wird nicht geredet. Nur der Sängerin zugehört, die jetzt aus den Boxen schallt. Sie erzählt sicher eine dramatische Geschichte. Die Blicke gehen ins Leere. Oder weit. Auf der Straße viele schwarze, undurchsichtige Sonnenbrillen. Ich denke an Onassis. Es gibt Kekse. Man hat Zeit und Freddo Espresso zum Mitnehmen. Der griechische Kaffee wird zum Zubereiten in den Sandkasten gestellt. Der Sandkasten ist das beherrschende Element der Theke.

Auf der stark abschüssigen rue des Martyrs rollt ein Vater mit seiner kleinen blonden Tochter auf dem vorderen Gepäckträger, wie auf dem Bug sitzend, den Berg herunter. Frei. Blick zurück. Es gibt jetzt auch weitere Gerichte. Nach der Pita am Nebentisch werden Pistazien gegessen.

Mir erscheint es komisch, dass dieses Geschirr aus leichtem farbigem Metall sich nicht schon weiter verbreitet hat. Klare Form, aber auch sinnliche Ansprechung. Wenn man Yorgo Tloupas in den sozialen Medien folgt, erfährt man neben viel gekonnter fröhlicher Selbstdarstellung auch, dass sein Vater ein einflussreicher Produktgestalter und Architekt war. Seinen eigenen Beruf, Grafiker und Art-Direktor, kann er auf den Servietten anwenden. Eine Art Abrechnung mit Paris. Fein aufgeteilt in Arrondissements. Dieser Stadtplan, in Griechisch Blau gehalten, ist neben der Mäanderform des Logos das eigentliche Key Visual des Cafés. Diese Elemente gibt es auch aufgelegt und angewendet als Teil einer größeren »Yorgaki-Kollektion«, die nun im Bon Marché, dem zeitgenössischsten der drei großen Warenhäuser in Paris, vertrieben wird.

Hier im Café bekommt man aber von so viel Umtriebigkeit außerhalb nichts mit.

→ yorgaki.fr

Fotos: Emmanuelle Lubaki

