Wir feiern Bacchus I in Arnum

1973 -2023

Ioannis Fournaris mit Sohn Wassilios

links: Ioannis Fournaris mit seinem Vater Vassilios Fournaris 1973 stolz vorm Gyros-Spieß

rechts: Mutter Katharina Fournaris stolz vor ihrem Bild

Rückblick: 50 Jahre Bacchus Arnum
06.12.1973 – 06.12.2023

Als Ioannis Fournaris am 06.12.1973 mit 23 Jahren das Restaurant Bacchus in Arnum eröffnete, hätte er nicht im Traum gedacht, dass es einmal zu einem der prägendsten griechischen Restaurants in ganz Deutschland werden würde.

Mit gerade einmal - mühsam ersparten - 6.000 DM und viel Improvisationsgeschick eröffnete er ein uriges Restaurant in Arnum. Sein Vater Wassilios Fournaris war der Küchenchef, seine Schwester arbeitete am Tresen, seine Mutter wachte mit strengem Blick über allem, und er kümmerte sich um den Service.

Innerhalb weniger Jahre etablierte sich das Restaurant Bacchus nicht nur in Arnum, sondern wurde in ganz Hannover bekannt. Es folgten vier weitere Bacchus-Restaurants, ein Großhandel, der alle griechischen Restaurants in Norddeutschland belieferte, und eine Imbiss-Kette. Die vier Restaurants wurden im Laufe der Zeit verkauft, darunter das Bacchus II in Hemmingen an Theo Stampulis, einen guten Freund der Familie.

Der Gründer Ioannis Fournaris kümmert sich seit 1973 immer noch fast täglich um das Wohl seiner Gäste, von denen viele schon in der Anfangszeit dabei waren.

Das erste Restaurant Bacchus I in Arnum ist weiterhin im Familienbesitz und wird seit 2017 von Ioannis Sohn Wassilios geführt.

Ioannis erinnert sich:
Der Anfang in Göttingen
1967 – 1969 Restaurant Amphora in Göttingen

Ende 1967 bin ich im Alter von 17 Jahren aus Griechenland nach Göttingen gekommen, weil meine Eltern in der Nähe von Göttingen Arbeit gefunden hatten. Auch ich habe sofort Arbeit gefunden, bei Karstadt in der Gastronomie, wo ich etwa ein halbes Jahr tätig war. Im Anschluss daran wurde ich als Servicekraft in dem griechischen Restaurant „Potis“ angestellt, das in der Nähe eines Studentenwohnheimes lag, so dass viele Gäste, die heute eine höhere Position innehaben, damals als Studenten das Restaurant besuchten.

Anfang 1969 kam mein Chef mit dem Angebot auf mich zu, das „Amphora“, sein zweites etwas kleineres Restaurant im Zentrum von Göttingen, zu übernehmen. Das „Amphora“ war von Anfang an eine Studentenkneipe mit einer Biertheke, aber auch mit einigen Speisen im Angebot; der Umsatz jedoch war sehr gering, als ich es übernommen habe. Was sollte ich also tun? Ich war jeden Tag im Restaurant präsent, und, da ich von Natur aus nicht nur fleißig, sondern auch fröhlich, kommunikativ und höflich bin, kamen die Gäste immer wieder und brachten Freunde mit. Ich zeigte mich aber auch großzügig und lud viele nette Gäste ein, so dass das Restaurant allmählich bessere Umsätze erzielte. Ich erinnere mich gern an den ersten Tag, an dem nach zwei Stunden endlich die ersten Gäste, drei junge Studentinnen, mit denen ich schnell ins Gespräch kam, den Laden betraten. Ich habe meine Bedenken bezüglich dieser Geschäftsübernahme geäußert; sie aber machten mir Mut, und am Ende lud ich sie ein und versprach ihnen, bei weiteren Besuchen dieses wieder zu tun.

Am nächsten Tag kamen sie wieder, brachten ihre Kommilitonen mit und im Restaurant waren plötzlich 10 Leute. Dieses wiederholte sich täglich, so dass das Restaurant nach einem Monat voll war. Unter den Gästen waren Studenten aus aller Welt, darunter viele aus Südamerika. Italienische Gäste kamen ebenfalls; diese waren allerdings berufstätig, keine Studenten.

Es gab viele politische, philosophische und theologische Gespräche unter den Gästen, den Studenten und Professoren, unter anderem Streitgespräche über die damals regierende Diktatur in Griechenland.

Wir hatten auch einen deutschen Stammgast, Horst, der täglich zu uns kam, ein sehr gebildeter Mensch. Er war Buchhalter und geschieden. Jeden Abend war er betrunken, wenn er das Restaurant verließ, und wenn er gegen 2 Uhr nachts als letzter Gast durch das Restaurant torkelte, um zu seinem Taxi zu gelangen, fielen häufig einige Stühle, die bereits auf die Tische gestellt worden waren, wieder herunter. Als Horst uns einmal zu seinem Geburtstag zu sich nach Hause eingeladen hatte, waren wir sehr überrascht: ein schöner Garten, ein schönes von seiner Mutter gepflegtes Zuhause. Ich habe zunächst nicht verstanden, warum er jeden Tag zu uns in die verräucherten Räume kam, aber ihm fehlte offensichtlich die Gesellschaft bzw. die Geselligkeit.

Gelegentlich kamen auch einige Griechen zu uns ins Restaurant, trafen sich aber eigentlich eher in einem deutschen Café. Eine griechische Community gab es in Göttingen nicht. Viele von ihnen kamen aus griechischen Dörfern und hatten Schwierigkeiten mit der deutschen Sprache; ich half ihnen beim Ausfüllen von Dokumenten bzw. Anträgen und bei Behördengängen.

Zu Anfang arbeitete ich ganz allein im Restaurant, und mein Vater half mir in der Küche. Meine Gerichte waren Omelette mit Schafskäse und Krautsalat, Rindfleisch im Backofen gebraten mit Reis und Knoblauchsauce und Spaghetti mit Tomatensauce, mit oder ohne Mett. Später beschäftigte ich einen Koch, einen Kellner und die drei Studentinnen als Aushilfe im Service.

Jeden Abend haben wir gefeiert. Die Musik in englischer, südamerikanischer, italienischer und griechischer Sprache kam von Schallplatten. Es war sehr stimmungsvoll; 30 bis 40 Leute hielten sich immer am Tresen auf, so dass man kaum mit den Bieren auf dem Tablett zu den Gästen gelangen konnte und ständig „Platz bitte“ rufen musste. Besonders am Wochenende, wenn die Mensa geschlossen war, war das Restaurant überfüllt und vier- bis fünfmal besetzt, denn die Preise waren sehr günstig. Life-Musik gab es nicht. Wir hörten die Musik, die gerade „in“ war, sowie griechische Musik von Mikis Theodorakis, Melina Mercuri, Nana Mouskouri und George Moustaki. Der Film Alexis Sorbas wurde gerade verfilmt und lief in den Kinos, daher hörten alle den berühmten Sirtaki- Sound und tanzten danach.

Küchenchef Fournaris mit seinem Küchenteam 1974

1972 Der Anfang in Hannover: Herrenhäuser Brauereigaststätte

Nach meinem Militärdienst in Griechenland bin ich im Jahr 1972 nach Hannover gekommen, weil meine Schwestern dort arbeiteten. Besonders meine älteste Schwester Elena brauchte seelische Unterstützung, weil sie ihr zweites Kind während der Geburt verloren hatte. Sofort fand ich Arbeit aufgrund meiner gastronomischen Vorkenntnisse in einem renommierten Restaurant mit großen Veranstaltungsräumen, den „Herrenhäuser Brauereigaststätten“ in Hannover. Dort konnte ich meine Kenntnisse im Bereich Veranstaltungen und im Service erweitern.

.

Der Eingang in den 70igern

1973 –2023: Restaurant Bacchus in Arnum

Im Sommer 1973 kam ein Landsmann, der ein griechisches Restaurant eröffnen wollte, auf mich zu und bat mich um Hilfe. Für mich war diese Hilfe eine Selbstverständlichkeit und ich willigte sofort ein. Es ging konkret um die Planung und Durchführung eines Eröffnungsessens für die Verantwortlichen eines Neubaus in Arnum, in dem auch ein Restaurant geplant war. Ich begleitete meinen kretischen Freund Georgios zum Bauherrn, wo über die Organisation der Feier gesprochen wurde. Da die beiden sich nicht einigen konnten, übernahm ich die Initiative und machte viele gute Vorschläge, was dazu führte, dass letztendlich ich die ganze Feier ausrichtete. Bei der Feier war unter anderem auch die Geschäftsführerin der Brauerei „Altmark“ aus Stadthagen anwesend, die

das Restaurant finanzieren wollte. Sie erkannte meine Fähigkeiten und fragte mich, ob ich nicht das Restaurant übernehmen möchte, da es Unstimmigkeiten zwischen ihr und meinem Freund gab. Zunächst lehnte ich ab, weil es mir wichtiger war, dass die Unstimmigkeiten bereinigt wurden. Da dieses nicht geschah, meldete sich die Brauerei nach kurzer Zeit wieder bei mir und machte mir ein gutes Angebot.

So kam es zur Eröffnung des Restaurants Bacchus in Arnum am Nikolaustag 1973. Direkt über dem Restaurant gab es eine Wohnung, wo ich mit meinen Eltern, die aus Griechenland kamen und mich unterstützten, wohnen konnte. Mein Vater und mein Schwager arbeiteten in der Küche, meine Mutter half, wo sie gebraucht wurde. Wir dekorierten das Restaurant mit kleinen griechischen Teppichen an den Wänden, geflochtenen Lampen und griechischen Statuen und Bildern.

Bereits vor der Restauranteröffnung ließ ich durch die Brauerei Flyer drucken, die ich selber in Arnum und den benachbarten Orten verteilte. Zusätzlich inserierte ich in den lokalen Zeitungen. Am Tag der Eröffnung kamen allerdings nur wenige Gäste, vorwiegend Männer aus nahe gelegenen Bierlokalen. Da ich aber keinen Thekenbetrieb, sondern ein Speiserestaurant haben wollte, bot ich keine Theke an. Ich konzentrierte mich auf Familien und Frauentreffen und machte Werbung mit günstigen Preisen. Mir lag sehr daran, dass im Restaurant viele Gäste waren und eine gute Stimmung herrschte.

links: Ioannis Fournaris u. Costa Cordales singen gemeinsam bei der 1000.Jahrfeier in Arnum
rechts: Christos tanzt zum 30jährigen Jubiläum im Bacchus den Sirtaki

Die alteingesessenen Arnumer waren sehr skeptisch. Ein ausländisches Restaurant mit griechischer Küche in ihrem Dorf – das war neu für sie; das kannten sie nicht. Es dauerte Jahre, ehe ich ihr Vertrauen gewann. Sie sahen mich täglich im Restaurant allein im Service arbeiten; ich ging mit größter Gastfreundschaft auf die Bedürfnisse der Gäste ein und bot meine Speisen bis spät um 1 Uhr nachts an. Das Wichtigste aber war der persönliche Kontakt; wenn es ab 22 Uhr etwas ruhiger wurde, setzte ich mich zu meinen Gästen an den Tisch. Das half.

GENIESSEN SIE BEI UNS DIE
GRIECHISCHE KÜCHE

Die uralten Rezepte stammen noch vom Opa, Ioannis Fournaris, der in der Anfangszeit als Küchenchef das Restaurant geleitet hat. Unser Gyros wird immer noch wie eh und je frisch mit der Hand gelegt. Saftiger Schweinenacken und saftige Schweineschulter aus der Fleischerei Gastroservice Rauch werden in leckerer Marinade eingelegt und dann Stück für Stück auf den Spieß gestapelt, so wie es in Griechenland traditionell gemacht wird.

Viele Gerichte, die man hier in Deutschland in griechischen Restaurants genießt, haben bei uns im Bacchus I ihren Ursprung. So sind z.B. die Rezepte für Metaxa-Sauce, Cassisrahm-Sauce und kretanische Kartoffeln in den 80er Jahren hier entstanden. Die Speisen wurden von vielen Gastronomen, u.a. ehemaligen Mitarbeitern des Bacchus I, die sich selbstständig gemacht haben, übernommen. Das Original kommt allerdings aus dem Bacchus I in Arnum. Hier hat die klassische, griechische Küche, so wie man sie in Deutschland kennt, ihren Ursprung.

In den 2000er Jahren haben wir unser Salatangebot erweitert. Es kamen unsere Wellness-Salate und der Spezial-Salat mit dem Bacchus-Dressing dazu. In den letzten Jahren haben wir unsere vegetarischen und veganen Gerichte weiter entwickelt. Dazu gehören z.B. unsere beliebten veganen Suzukis sowie die Zucchini-Medaillons.

GENIESSEN SIE GRIECHISCHE KÜCHE & GASTFREUNDSCHAFT

Wir blicken auf eine lange Tradition zurück. Seit 50 Jahren bedienen wir unsere Gäste bereits im Restaurant Bacchus I in Arnum. Wir sind sehr stolz auf unser Restaurant und dankbar für alle Gäste, die wir bisher haben bewirten dürfen. Kommen Sie vorbei und genießen Sie unsere landestypische griechische Küche!

das Bacchus I - Küchenteam in den 70ern

Geburtstagsfeier 06. Dezember 2023 mit Familie, Freunden und Gästen

Den Jubiläumstag, 06. Dezember feiern wir mit Familie, Freunden und Gästen :

12 bis 15 Uhr Mittagstisch

17:00 Uhr und **19:15 Uhr**, à la carte,in zwei Schichten (nur mit Reservierung), mit griechischer Livemusik

ab 20:30h im Hof mit Musik, Heizstrahlern und Getränken (ohne Reservierung)

Das gesamte Bacchus-Team freut sich auf Ihren Besuch!

Ein Prosecco ‚auf's Haus'

In der Zeit vom 06. Dezember 2023 bis 06. Januar 2024 erhält jeder Gast einen Prosecco ‚auf's Haus' und kann mit uns auf unseren Geburtstag anstoßen.

50 Jahre – 50 Bälle für die Hemminger Sportjugend

Bacchus I spendet 50 Bälle im Wert von **2.000.-€** über die Arbeitsgemeinschaft Hemminger Sportvereine für die Hemminger Sportjugend.

Restaurant Bacchus I

Der Klassiker seit 1973

www.bacchus-restaurant.de