

## Weihnachtsfeiern

Gerade in der Adventszeit und zu Weihnachten bietet das „Troja im grünen Kranz“ ideale Möglichkeiten, für eine Feier mit der ganzen Familie einen Teil des Lokals eigens abzutrennen.

## Kinderfreundlich

Wegen seines Engagements für Kinder wurde Kostas Papadhimas von der Landeshauptstadt geehrt. Das „Troja im grünen Kranz“ ist ein ganz wichtiges Kommunikationszentrum in Laim.

Wie in jedem bayerischen Ort das Wirtshaus neben der Kirche den Mittelpunkt der Dorfes bildet, so ist das „Troja im grünen Kranz“ in Laim gegenüber der Pfarrkirche Namen Jesu ein ganz wichtiges Kommunikationszentrum des Stadtteils. Hier kennt praktisch jeder jeden: Wer das traditionsreiche Restaurant an der Stürzerstraße 38 betritt, geht von Tisch zu Tisch, um Freunde, Bekannte, Nachbarn oder Kollegen zu begrüßen, die man dort jederzeit treffen kann. „80 Prozent unserer Gäste kennen wir mit ihrem Namen und heißen sie per Handschlag willkommen“, freut sich Inhaber Kostas Papadhimas über die familiäre Atmosphäre, in der sich Jung und Alt wohlfühlen.



Geehrt: Wirt Kostas Papadhimas.

Apropos Familien: Sein vorbildliches Engagement für Kinder ist stadtbekannt. Vom Oberbürgermeister und der Kinderbeauftragten wurde er dafür ausgezeichnet, dass sein Einsatz „weit über das übliche Maß“ hinausgehe. „Schon der Empfang und die Bedienung

in seinem Restaurant sind besonders kinderfreundlich“, heißt es in der Urkunde. Außerdem kochte er für den benachbarten Kindergarten, als dessen Köchin krank war – so viel zum Thema „Dorfgemeinschaft“!

Das in Hellorange gestrichene „Troja“ mit seinem südländischen Ambiente und ständig erneuerter jahreszeitlicher Deko verdient das Zusatzprädikat „Geheimtipp“, weil es ein versteckter Schatz im Wohnviertel nahe der Fürstenrieder Straße und Ammerseestraße sowie der A96 ist. Schon seit 1928 beherbergt das denkmalgeschützte Haus eine Wirtschaft. Den Biergarten mit Olivenbäumen und Palmen hat Papadhimas, der das Lokal seit sieben Jahren mit seinem jungen Team erfolgreich führt, um eine tolle Freiluftbar und eine schicke Lounge mit Heizstrahlern an der Hauswand aufgepeppt, die von Rauchern gerne aufgesucht werden. 2012 soll daraus ein schöner Salon mit Holzboden und Verglasung als perfekter Wintergarten werden. Ferner wurde die Küchenausstattung auf den modernsten Stand der Technik gebracht. Seine Köche lässt der Wirt in einer Kochschule trainieren, um die Qualität noch weiter zu ver-

bessern. Der gelernte Hotelfachmann ist nach eigenen Angaben der einzige Grieche, der in München drei Lehrlinge in seinem Fach ausbildet und dafür mit einem 5-Sterne-Hotel kooperiert. Geehrt wurde er schon zweimal mit dem „Gastro Gold“ und strebt bereits ehrgeizig die Auszeichnung für 2012/2013 an.

„Wir arbeiten mit wenig Fett und gesundem Olivenöl“, deutet Papadhimas an, dass das „Troja“ für eine leichte mediterrane Küche steht, und das zu erschwinglichen Preisen. Über 1000 beste griechische und internationale Flaschen hat er in seinem Weinkeller, auch die Auswahl an Spirituosen ist beeindruckend. Ferner verfügt das „Troja“ über zwei Nebenräume für Feiern, eine Kegelbahn im Erdgeschoss (nur 8 Euro Miete pro Stunde, unabhängig von der Gästezahl) und Parkmöglichkeiten. Geöffnet ist montags bis freitags 17–1 Uhr, samstags, sonntags und feiertags 11.30–1 Uhr. **Infos: Tel. 56 24 70, [www.troja-munich.de](http://www.troja-munich.de)**

BERND KREIELS

## Mediterrane Küche auf griechischer Basis

Kulinarisches Markenzeichen des „Troja“ ist eine mediterrane Küche auf griechischer Basis. Da kann der Gast etwa auswählen zwischen im Speckmantel gebratenen Datteln oder Pimentos de Padron (frittierte Paprika mit grobem Salz) als Vorspeisen, Kokinisto aus dem Römertopf (Lende vom Jungbullen mit gedünsteten Zwiebeln, grünem Pfeffer und Zitronenreis), Kaninchenkeule mit Perlwiebeln in Tomatenlorbeersauce oder auch Muscheln in Weißwein sowie Dorade Royal. Weihnachten gibt es knusprigen

Gänsebraten, gefüllt mit Maronen, Rosinen, Reis und Kräutern der Provence. Silvester steigt eine Party mit Livemusik, einem Glas Champagner und exklusivem Buffet für nur 55 Euro. Außerdem ist dienstags immer Familienabend mit Fischplatte für vier Personen und einer Flasche Wein für 39 Euro, donnerstags „Nacht der schönen Helena“ (jede Dame erhält einen Prosecco und eine kleine Überraschung) sowie freitags Fischtag mit besten Meeresfrüchten.

**TROJA**  
IM  
GRÜNEN KRANZ