

Von Genussmenschen für Genießer.
Neues und neu Entdecktes



TEE.SALON.IKI Gegen fast jedes Zipperlein
hat Panos Manoglou ein Kraut. Foto: Wolff

Herr der Bergkräuter

Eine Ziege schmückt die Glastür, die Zeichnung hat Panagiotis Manoglou selbst gefertigt. Das meiste im Geschäft hat er selbst gebaut, die schlichte Holztheke, die Regale. Die Möbel vor grünblauen Wänden wirken ein bisschen zusammengewürfelt, in einem Nebenraum eine Sitzecke, improvisiert, aber einladend. „Panos“, stellt sich der freundliche Besitzer selbst vor, schenkt seinen Gästen Tee ein, dazu gibt es selbst gebackenen Kuchen oder frische Sandwiches.

Viele Jahre hat Panos Manoglou in Berlin als Manager eines internationalen Fußballsozialprojektes gearbeitet, heute verkauft er in seinem kleinen Salon getrocknete Kräuter, feines natives Olivenöl, aromatischen Honig, Feigensirup, alles in Bio-Qualität und direkt von Kooperativen und Manufakturen rund um Thessaloniki. Die Produzenten vom Pal-

ponnes kennt er persönlich, viele landwirtschaftliche Projekte seien infolge der Wirtschaftskrise neu entstanden. Er will helfen, die Produkte auch in Deutschland bekannt zu machen.

Die meisten Kunden kommen wegen der Kräuter. „In Griechenland wachsen Heilkräuter, die es in dieser Qualität nur dort gibt“, sagt Manoglou. Er bietet 30 Sorten, die er als Tee aufbrüht oder zum Mitnehmen in Papiertüten abfüllt. Die Kunden kommen, weil sie den Geschmack mögen oder etwas für die Gesundheit tun wollen. Schafgarbe gegen Verdauungsbeschwerden, Thymian gegen Husten, Kamille für die Magenschleimhaut, Lavendel und Johanniskraut gegen Nervosität. Panos berät und empfiehlt gerne, er therapiert nicht: „Ich bin kein Arzt“, sagt er, „aber ich habe viel über Heilkräuter gelernt.“

MICHAEL PÖPPL

— Tee.Salon.Iki. Böckhstr.50, Kreuzberg,
Di bis So 11 bis 19 Uhr, www.teesaloniki.de