



35 Jahre Restaurant Plaka

BAYREUTH. Über drei Jahrzehnte drei Generationen: Das Restaurant Plaka in der Sophienstraße 18 feiert 35-jähriges Jubiläum. Panos und Efi Karypidis kamen 1987 mit ihren Kindern Irini und Alexis nach Bayreuth.

Anfangs hatte das Restaurant Plaka nur 24 Plätze. Efi kochte, Panos war im Service tätig. Schon bald reichten die Kapazitäten nicht mehr aus und 1991 erfolgte der erste Aus- und Umbau. Die Familie stellte das erste Personal ein. Auch die beiden Kinder Irini und Alexis halfen tatkräftig im Service mit. 2007 traf die Familie ein harter Schicksalsschlag: Efi Karypidou verstarb und hinterließ ein großes Loch. „Nur mit der Hilfe von guten Freunden und der Familie, vor allem in der Küche, konnten wir den Betrieb aufrecht erhalten“, erzählt Panos Karypidis. Mittlerweile ist das Familienunternehmen in die zweite Generation übergegangen. Heute führen Panos Kinder Irini und Alexis, mit ihren Ehepartnern Nunzio und Kaithi, das Restaurant. Nicht nur die Räumlichkeiten des Restaurants wuchsen, auch die Speisekarte wurde erweitert.

Das Gyros ist weit über Bayreuth hinaus bekannt. Die Fischspezialitäten und die verschiedenen Vorspeisen sind bei den Gästen ebenfalls sehr beliebt. Und wer noch nicht die Nachspeise Galaktobourekko probiert hat, sollte dies nachholen! Täglich wechselnde Fisch- oder Fleischgerichte, sowie wöchentlich wechselnde Mittagsgerichte runden das Angebot ab. Ein besonderes Highlight: Das alljährliche Silvestermenü lässt so manches Herz kulinarisch höher schlagen und ist für viele Bayreuther ein absolutes Muss.



„Unsere Wurzeln haben wir nie vergessen“, so Alexis Karypidis. „Qualität und Service sind unsere höchsten Ansprüche. Und daran wird sich auch in Zukunft nichts ändern.“ Das Restaurant wurde in den vergangenen 35 Jahren immer wieder erweitert, sodass heute für insgesamt 160 Gäste Platz ist. „Auch in den letzten Jahren haben wir in unser Haus investiert. Wir haben die Immobilie, das Restaurant und so unser Zuhause aufgewertet. Nicht nur wir sollen uns hier wohlfühlen, sondern auch unsere Gäste“, so Alexis Karypidis. „In den vergangenen Jahren haben wir in professioneller Zusammenarbeit mit unseren Partnern aus Stadt und Land das Haus und unser Restaurant liebevoll bereichert. Mit modernster Gastraum- und Küchenausstattung, um den Wohlfühlfaktor für unsere Gäste zu steigern. Die dritte Generation steht bereits in den Startlöchern, um bald das Familienunternehmen einmal mit viel Liebe weiterzuführen.“ jm