

### **O-Ton Kostas**

Die meisten Gäste haben bei uns einen Namen, die kennst Du persönlich... Jeder Gast weiß ganz genau, was das Bier kostet, oder was jedes Souvlaki oder sein Lieblingsgericht kostet. Man kann nicht einfach einen Euro draufsetzen, nur weil die Kosten gestiegen sind. Vielleicht muss man sich selbst mehr einsetzen, damit man die Personalkosten reduziert. Welches Personal? - wir uns selber, dann setzen wir uns selbst mehr ein.

### **O-Ton Christina**

Wenn man uns mal räumlich trennt, dann sind das nur die Schlafstunden. Weil wir arbeiten zusammen, wir wohnen übereinander. Wir machen eigentlich alles zusammen.

### **Sprecherin**

Es ist 15 Uhr. Der Arbeitstag an diesem sonnigen, wenn auch kühlen Dienstag beginnt für Christina Gatidis und ihren Mann Kostas mit einem kleinen Kraftakt. Auf dem Bürgersteig vor ihrem Restaurant bauen sie die Klapptische auf. Es ist Frühsommer, für die Gastronomie hat die Freiluftsaison begonnen.

### **O-Ton Christina**

Für den Moment haben wir 1, 2, 3, 9 Tischchen mit drei Stühlen, aber das ist erst der Anfang.

### **Sprecherin**

Mit geübtem Schwung klappen sie die schweren Tische mit den Holzplatten und Metall-beinen auf. Auch die Holzstühle müssen am Tresen vorbei, durch den Gastraum und die alte Ladentür nach draußen getragen werden. Das griechische Restaurant heißt „Kreuzberger Weltlaterne“ und liegt in einer kleinen Seitenstraße in Berlin Kreuzberg. Christina, 50 Jahre alt, schlank,

muskulös, lange blonde Haare, und Kostas, 59, klein, drahtig, tragen bequeme Kleidung: Leggings, Jeans, T-Shirts und Sportschuhe. Draußen ist alles fertig aufgebaut. Jetzt geht es drinnen weiter.

### **Sprecherin**

Kostas beugt sich über das dicke Buch mit den Reservierungen, checkt die Email-Anfragen und teilt die Tische ein.

### **O-Ton Kostas**

Wir haben 90 Plätze, und die sind jeden Tag ausgebucht. .... Da gibt es keinen Montag oder Freitag oder Samstag.

### **Sprecherin**

An sieben Tagen in der Woche hat die „Kreuzberger Weltlaterne“ geöffnet. Auch an diesem Dienstag werden über den Abend verteilt 90 bis 100 Gäste kommen.

Der Laden läuft gut.

### **Sprecherin**

Kostas läuft die sieben Stufen zum oberen Teil des Lokals hoch. Hier sind der große Gastraum und die Küche. Timo Gatidis ist Kostas jüngerer Bruder, Geschäftsführer des Familienbetriebs und Küchenchef.

### **Sprecherin**

Jetzt, am frühen Nachmittag, hat er schon den Gyrosgrill angeworfen – der muss sich eine Weile drehen, bevor die ersten Gäste kommen. Zusammen mit zwei angestellten Köchen schnippelt Timo Gemüse und Salat, reibt Käse und wäscht Babykalamari. Die sind der Renner in der Kreuzberger Weltlaterne. 5 bis 7 Kilo Kalamari werden an einem Abend verkauft – als Hauptgericht oder kleine Portion ohne Beilagen.

### **O-Ton Timo**

Das Konzept ist Meze. Das heißt kleine Gerichte, kleine Tapasteller, nicht große Portionen. Wir versuchen die Leute viele verschiedene Gerichte zu probieren und auf den Geschmack zu bringen von die griechische Küche. Die probieren sehr viele Sachen und die bezahlen wenig.

### **Sprecherin**

Christinas ältere Schwester Evgenia, genannt Evi, putzt inzwischen die Toiletten.

### **O-Ton Evi**

Das ist ne Sache, die kann man nicht machen, wenn die ersten Gäste schon da sind. Derjenige der zuerst kommt, der fängt zuerst an und alle anderen, die dann nach kommen, die fragen, was ist noch zu machen und dann macht jeder seinen Teil dazu.

### **Sprecherin**

Nach dem Putzen geht Evi hinter den Tresen und bereitet den Getränkeausschank für den Abend vor. Wie in einer gut einstudierten Choreografie erledigen alle ihre Arbeit parallel. Die Familie ist ein eingespieltes Team, erklärt Kostas.

### **O-Ton Kostas**

Jeder hat natürlich eine besondere Begabung. Timo ist für die Küche, vor dem Herd ist er der Beste. Christina ist hier mit den Gästen, beim Empfang. ich bin etwas zurückhaltend, ich mache mehr die Organisation im Hintergrund und alles was zu organisieren ist und zu managen, und die anderen beiden sind die Macher mehr (lacht)

### **O-Ton Kostas**

„Wir machen alles zusammen“

## **Sprecherin**

Und damit meint Kostas nicht nur den Restaurantbetrieb. Er wohnt mit seiner Frau Christina und Tochter Iliana im selben Haus wie sein Bruder Timo, dessen Frau Niki und deren Kinder. Sie leben wie eine Großfamilie.

## **Sprecherin**

Nachmittags ist es in der Kreuzberger Weltlaterne ein bisschen wie in einer Familie vor der großen Party: Gleich kommen die Gäste, und es ist noch viel zu tun: Gläser polieren, Besteck sortieren, noch einmal durchwischen. Und obwohl diese Party täglich stattfindet, freut sich Christina fast immer wieder aufs Neue.

## **Sprecherin**

Das Restaurant mit seinen dunklen Holztischen und -stühlen und den dunkelrot gestrichenen Wänden ohne die typische Griechenland-Deko wirkt ein bisschen aus der Zeit gefallen. Die Gatidis sind stolz auf die lange Geschichte der Kreuzberger Weltlaterne. Christina hat 1992 hier als Angestellte angefangen.

### **O-Ton Christina**

als ich das erste Mal hier reinkam, da habe ich mich schon wohlgeföhlt, ich kam rein, und dann war das schon so ein Gefühl: das föhlt sich meins an. Und dann habe ich Kosta kennengelernt.

### **O-Ton Kostas**

...in einem anderen griechischen Restaurant, und dann waren wir hier zum ersten Mal essen. Sie wollte mir einen Laden zeigen, wo es anders ist und das war der erste Kontakt mit dem Laden.

## **Sprecherin**

Die Liebe zwischen Kostas und Christina wuchs ebenso wie die Liebe zur Weltlaterne. 1997 haben sie das Geschäft übernommen.

### **O-Ton Christina**

das ist mein drittes Kind. Es steckt genauso viel Verantwortung, so viel Liebe drin, wie wenn es mein eigenes Kind ist.

## **Sprecherin**

Im Restaurant hängen kleine ölgemalte Portraits und ein Gruppenbild der Gründungscrew.

### **O-Ton Kostas/ Christina**

Rechts bin ich, daneben Christina, Timo, seine Frau Niki/Jetzt steht das hier und symbolisiert unsere Stärke.

## **Sprecherin**

Stärke durch Zusammenhalt – das brauchten sie vor allem während der Corona- Pandemie. Der Lockdown war ein harter Schlag für den Familienbetrieb.

### **O-Ton Kostas**

Da waren wir ratlos, da wussten wir nicht, wie es weiter geht. Wie haben wir das geschafft?/ Christina: Wir haben reduziert. Das bedeutet nur 3 Stunden aufgemacht und uns ganz klein gehalten. Es ging lange, und wir wussten auch nicht, wann es aufhören wird.

## **Sprecherin**

Vor dem Restaurant hatten sie einen kleinen Tisch für den Take Away-Betrieb aufgebaut, wo sich die Stammgäste ihre Lieblingsgerichte abholen konnten. Damals hat sich auch Evi das erste Mal Sorgen um die Zukunft des Betriebs gemacht.

### **O-Ton Evi**

Bis dahin hat man nicht gemerkt, dass es auch mal brenzlich werden könnte. Aber während der Pandemie habe ich gemerkt, dass alles nicht so sicher ist, wie es scheint. Dass sich von heute auf Morgen Sachen verändern können, da stehst Du plötzlich vor vollendeten Tatsachen, damals ja.

### **Sprecherin**

Evi war in der Zeit in Kurzarbeit. Der Betrieb bekam Coronahilfen. Auch Christina, Kostas, Timo und Niki konnten als Angestellte ihres eigenen Restaurants staatliche Unterstützung beantragen.

### **O-Ton Kostas**

Diese Zeit haben wir ausgenutzt, dass wir alles renovieren, was renovierungsbedürftig war. Wir haben nicht gedacht, dass das so lange geht.

### **Sprecherin**

Das bedeutete: Auf einen Großteil der Einnahmen verzichten, auf Rücklagen zugreifen. Bis es irgendwann wieder langsam anfangen konnte mit den regulären Öffnungszeiten. Dabei war der Familienbetrieb klar im Vorteil gegenüber anderen Restaurants, die während der Pandemie um ihre Existenz kämpften:

### **O-Ton Christina/Kostas**

und wir hatten quasi keinen Personalmangel gehabt. Und das spricht auch dafür, dass alle aneinander sich gestützt haben und gehofft haben. Und sobald es losging, hatten wir die Freude und die Kraft, und unsere Gäste waren alle da./Kostas: Wir hatten das Personal, wir hatten sogar mehr danach als davor, die haben wir alle gebraucht.

## **Sprecherin**

In der Küche brummt die Lüftungsanlage und der Gasherd schlägt große Flammen. Timo flämmt die Servierplatten für die Moussaka-Portionen ab. In der Spülmaschine sind sie nicht ganz sauber geworden. Dann hackt er Tomaten. Küchenchef sein heißt auch immer Preise vergleichen, kalkulieren. Alles ist so viel teurer geworden. Nicht nur die Energiepreise, auch die Lebensmittel.

### **O-Ton Timo**

Mangold zur Zeit, es ist nicht die Zeit, Mangold zu produzieren, kriegen wir aus Italien und bestimmten Lieferwegen, und dann gibts Probleme auf dem Markt. Letzte Jahr am teuersten ist Lammfleisch geworden. Genau doppelt.

## **Sprecherin**

Zusammen mit seinem Bruder, der die Buchhaltung macht, kalkuliert Timo den Einkauf und die Preise der Gerichte auf der Speisekarte. Kostas weiß, wieviel man in Berlin-Kreuzberg verlangen kann, ohne die Stammgäste zu verprellen

### **O-Ton Kostas**

Es sind über die Woche vor allem die Stammgäste, die ein, zwei, manchmal drei Mal in der Woche kommen. Das ist keine Touri-Gegend, wo die Leute kommen und gehen. Jeder Gast weiß ganz genau, wieviel das Bier kostet, oder was jedes Souvlaki oder sein Lieblingsgericht kostet. Man kann nicht einfach einen Euro draufsetzen, nur weil die Kosten gestiegen sind. Dann bedient man zwei, drei Gäste mehr, und dann kommt das wieder rein.

## **Sprecherin**

Am Vormittag haben Timo und Kostas besprochen, was bestellt und was noch eingekauft werden muss. Eigentlich sollten heute Muscheln auf der Abendkarte stehen, doch den Plan

haben Klimaaktivisten durchkreuzt, die den Verkehr blockiert haben. Der LKW mit den Meerfrüchten ist im Stau stecken geblieben.

Auf Überraschungen muss man immer gefasst sein in einem solchen Betrieb. Als Familie ist man flexibler, erklärt Kostas

### **O-Ton Kostas**

Du kannst den Angestellten nicht sagen, jetzt trägt er Verantwortung, weil schwierige Zeiten, kann man machen, ob das klappt, weiß ich nicht. Ich kenne das nur in einem Familienbetrieb, wie das nun mit Angestellten ist – es ist anders. Ich mag es so. Wir wissen, wie wir uns anstrengen. Wenn es zu viel geht, ok, ist es zu viel. Dann müssen wir noch jemanden dazu nehmen ins Team. Dann machen wir das auch.

### **Sprecherin**

In der Küche arbeiten neben Geschäftsführer Timo inzwischen Konstantin, Dimitrios und Klinti als Angestellte. Sie gehören nicht zur Verwandtschaft, sind aber auch schon wie ein Teil der Familie. Dafür kann Niki, Timos Frau, seit einiger Zeit nicht mitarbeiten.

### **O-Ton Timo**

Seit einem Jahr jetzt Long Covid. Nach der zweiten Impfung Covid gehabt, ist gesund geworden, dann hat sie Omikron gehabt. Und dann ist sie nie wieder in die Kräfte gekommen. Schwierige Sache.

### **Sprecherin**

Nikis Gesundheitszustand macht der Familie große Sorgen.

### **O-Ton Timo**

Das nimmt Kraft, wenn einer kann nicht mitmachen, die anderen müssen extra Kraft bekommen und helfen

## Sprecherin

Statt seiner Frau arbeitet nun sein Neffe im Restaurant, der Sohn von Christina und Kostas. Yannis ist 26 Jahre alt und der älteste der zweiten Generation. Er lacht gerne und serviert mit viel Schwung und Charme Sardinien und Souvlaki.

**Atmo 10 Yannis serviert „lasst es Euch schmecken“ im On**

### O-Ton Yannis

Es macht Spaß, wenn die Gäste mitziehen, aber gibt auch manche, die sind streitlustig und versuchen, den ganzen Frust der Woche an jemandem rauszulassen, aber da sind wir mittlerweile auch alle so, da machen wir sofort einen Break, und da gibts keine große Diskussionen. Entweder es gibt gute Vibes, und wenn nicht, dann müssen die Leute gehen.

## Sprecherin

*Good Vibes only* – das steht auch auf einer Tafel am Eingang zum Restaurant. Yannis hat nach dem Abitur eine Ausbildung zum Piloten angefangen und als Flugbegleiter gearbeitet. Als die Fluggesellschaft pleite ging, fing er im Familienrestaurant an. Montags bis freitags kellnert er nun in der Weltlaterne. Eigentlich ein schöner Job, wenn nur die Arbeitszeiten nicht so ungünstig wären, sagt Yannis, der mit seiner Freundin zusammenwohnt.

### O-Ton Yannis

Beziehungen? Schwierig. Meine Freundin sagt ja auch, führen wir ne Wochenend-beziehung? Und ich habe noch das Glück zu sagen, Samstag und Sonntag ist ein freier Tag. Sie arbeitet an einer Schule, sie ist halt morgens weg, wenn ich schlafe, ist sie arbeiten, und wenn ich zur Arbeit gehe, kommt sie wieder zurück. (lacht)

## Sprecherin

Yannis weiß aber auch die Vorteile des Familienbetriebs zu schätzen

**O-Ton Yannis**

Du kannst Dich auf die anderen immer verlassen. Wenn Geräte neu angeschafft werden, die haben nicht den Verschleiß, weil die Leute haben einen besseren Bezug dazu. Die wissen, es ist das Baby deiner Familie, und das möchtest Du genauso hüten.

**Sprecherin**

Um 16.30 Uhr öffnet das Restaurant. Doch bevor die ersten Gäste kommen, ist noch etwas Zeit: Kurze Pause und eine Tasse Kaffee für alle. Yannis isst einen Happen, Evi sitzt draußen an einem der Holztische, genießt die Nachmittagssonne und die Ruhe vor dem Sturm bei einer Zigarette. Christinas ältere Schwester ist Anfang 50. Evi arbeitet an 6 Tagen in der Woche. Nur montags hat sie frei.

**O-Ton Evi**

Mittlerweile bin ich auch etwas älter geworden und merke auch, dass 6 Tage etwas viel sind. Eigentlich wollte ich nie in Gastronomie arbeiten, bzw nie diese Uhrzeiten, es ist schwer, sich mit jemandem zu treffen, der nicht in der Gastronomie arbeitet.

**Sprecherin**

Evi ist griechisch-orthodox. Bevor sie 2015 im Restaurant anfang, ging sie regelmäßig zur Messe der griechischen Gemeinde in Berlin. Auch das ist schwer mit ihren Arbeitszeiten zu vereinbaren.

**O-Ton Evi**

Das ist oft sonntags, die Kirche und die Veranstaltungen viele und dementsprechend muss ich arbeiten sonntags, das ist zeitlich ziemlich begrenzt

## Sprecherin

Ein bisschen vermisst Evi schon den Kontakt zur Gemeinde schließlich ist sie dort aufgewachsen. Den Gottesdienst besucht sie vor allem aus Tradition:

### O-Ton Evi

Aber ich bin nicht so strenggläubig, ich glaube an Gott, an Jesus, ich gehe gerne zu Feiertagen in die Kirche, Karfreitag gehe ich immer in die Kirche, komme was wolle. Es sei denn es geht hier nicht, aber bisher hat es immer geklappt.

## Sprecherin

Die Arbeit in der Gastronomie ist schon mit einem gewissen Verzicht verbunden. Aber dafür werde man anders entschädigt, erklärt Evi.

### O-Ton Evi

Es ist wirklich das Familiäre, was mich hier hält. Es ist schön mit der Familie zusammen zu arbeiten, es ist ein ganz anderes Arbeitsklima, ja, es ist die Familie.

## Sprecherin

Gegen 17 Uhr kommt Bernd. Der erste Gast. Das heißt, eigentlich ist er kein Gast mehr, sondern gehört schon fast zum Team. Seit 27 Jahren, erzählt er stolz, kommt er jeden Dienstag und Donnerstag in die Weltlaterne. Inzwischen packt er auch mit an.

### O-Ton Evi

Trinkt Kaffee und geht dann nach oben abwaschen, der ist super. Der gehört zur Familie, der ist genauso lange hier wie Christina und Kostas

## Sprecherin

In der Spülküche stellt Bernd die Spülmaschine an und holt Küchenschürzen aus der

Waschmaschine.

### **Sprecherin**

So überbrückt Bernd die Zeit, bis seine Stammtischfreunde kommen.

#### **O-Ton Bernd**

Wenn man alleine am Tisch sitzt, ist doof, also helf ich ein bisschen

### **Sprecherin**

Langsam füllen sich die Tische, drinnen und draußen. Jetzt schlägt die Stunde von Christina. Stammgäste werden mit einer Umarmung und strahlendem Lächeln empfangen.

#### **O-Ton Christina....**

Das ist so ein schöner Beruf, das kann man gar nicht in Worte fassen. jeder Tag ist anders, jeder Mensch ist anders, es gibt schwierige Menschen, es gibt leichtere Menschen, es gibt fröhliche es gibt Menschen, die einen schweren Arbeitstag gehabt haben, man filtert das irgendwie raus, man hört viele Geschichten, man nimmt das Leben anders wahr, glaube ich in unserem Beruf.

### **Sprecherin**

Christina verbindet mit der Gastronomie auch glückliche Kindheitserinnerungen. Sie ist in Berlin geboren, ihr Vater hatte in den 80er Jahren eine Kneipe im ehemaligen Arbeiterviertel Kreuzberg, nicht weit entfernt von der Weltlaterne.

#### **O-Ton Christina**

Mir hat da alles gefallen. Der Geruch hat mir gefallen, die Menschen haben mir gefallen, die Arbeit, ich war immer überall, hinterm Tresen oder mit den Gästen, Und da hat man von Anfang an gemerkt, die Menschen haben was zu erzählen, und diejenigen, die sich

dort aufhalten, sind nicht umsonst in einer Kneipe und fangen an früh zu trinken und ich habe immer Interesse gehabt: Was geht in denen vor? Ich hab's von Klein an gemocht. Ich glaube, das war ein kleiner Virus, der mich angesteckt hat (lachen)

### **Sprecherin**

18 Uhr 30. Bald wird das Lokal voll sein Jetzt ist keine Zeit mehr für eine Pause oder dafür, selbst etwas zu essen. Evi hat vorgesorgt

#### **O-Ton Evi draußen**

Wir haben auch einen guten Vorrat an Schokolade da, das ist für die Seele, sagen wir. Das kommt dann so gegen 8 oder 9 Uhr, da sagen wir, jetzt können wir was Süßes vertragen. Wir versuchen, es uns schön zu machen.

### **Sprecherin**

Von Donnerstag bis Montag arbeiten auch Iliana und Loida hier. Iliana ist die Tochter von Kostas und Christina, Loida die Tochter von Timo und Niki.

Die Cousinen sind beide 20 Jahre alt. Letztes Jahr haben sie Abitur gemacht. Seitdem arbeiten sie hier mit. Ein leichter Job ist das nicht, das haben Iliana und Loida von Kind auf mitbekommen.

#### **O-Ton Loida**

Bevor wir unser Kartoffelschälgerät hatten, da saßen wir auf zwei Eimern und haben im Hinterraum Kartoffeln geschält, und das war echt witzig. Also das sind schöne Erinnerungen.

**O-Ton Iliana**

Das hat uns auch bei der Entwicklung geholfen, weil wir können kochen, das können die meisten in unserem Alter nicht. Da bin ich auch stolz drauf, dass unsere Eltern uns das beigebracht haben.

**Sprecherin**

Aber Kinderarbeit gab es nie, wirft Ilianas Mutter Christina ein – das ist ihr wichtig:

**O-Ton Christina**

Wenn die das freiwillig gerne machen wollen, dann sollen die sich ruhig rantasten. Genauso wie sie zuhause einen Teller wegbringen können, genauso war das hier, dann sind sie kurz hinter den Tresen und spülen ein Glas oder so was, da war immer freigegeben das zu machen, und die haben das ja auch mit Spaß gemacht.

**Sprecherin**

Eine Kindheit in einer Gastronomie-Familie ist schon etwas Besonderes. Loida erinnert sich gern daran.

**O-Ton Loida/Iliana**

Freitags als wir noch klein waren hat Ilianas Mutter war sie zu Hause, samstags war meine Mama zu Hause und sonntags war Ilianas Papa zu Hause, also sie haben das immer gut aufgeteilt, und das war ganz witzig für uns. Freitags war Spaßtag, samstags war Pick-nicken, shoppen angesagt oder zu Hause Film gucken, und sonntags war Tiergarten und abends Hausaufgaben machen, weil Ilianas Papa hat und immer mit den Matheaufgaben geholfen oder den Griechischaufgaben.

## Sprecherin

So sind die beiden Cousins aufgewachsen wie Schwestern und bis heute quasi unzertrennlich.

### O-Ton Iliana /Loida

Wir sind sozusagen Zwillinge von 2 verschiedenen Müttern, im Kindergarten waren wir zusammen, in der Schule, überall. Wir haben halt alles zusammen gemacht. - Wir sind beste Freundinnen sozusagen.

## Sprecherin

Zwei Tage später beginnt der Arbeitstag der Familie Gatidis gleich mit zwei Hiobsbotschaften. Konstantin, einer der angestellten Köche, steht mit dickem Verband um die linke Hand in der Küche. Er hat sich zu Hause verletzt und fällt für mindestens eine Woche aus. Zeitgleich hat sich Iliana zu Hause in die Hand geschnitten. Sie war in den nächsten Tagen für die Arbeit hinter dem Tresen eingeplant. Die restliche Familie nimmt es gelassen. Loida muss in der Küche aushelfen, Evi wird öfter laufen müssen, um Getränke zu servieren.

### O-Ton Evi

Da wird sich für mich jetzt nichts ändern. Außer, dass wir eine Person weniger sind, aber das kriegen wir hin.

## Sprecherin

Am späten Nachmittag kommt Jonas Cantarella vorbei. Er ist Künstler und hat zur Zeit eine Ausstellung in der Weltlaterne. 15 seiner Aquarelle hängen in den Gasträumen: Abstrakte Malerei, Farbschichtungen in feinen ineinander verlaufenden Streifen. Die leuchtenden Gelb-, Rot- und Blautöne passen gut auf den dunkelroten Hintergrund der Wände. Für ihn hat eine Ausstellung in einem Restaurant einen besonderen Reiz.

### **O-Ton Jonas**

Ein Bild wurde schon verkauft. Tatsächlich auch mit der Begründung, dass die Person den ganzen Abend vor dem Bild saß und sich in das Bild verliebt hat, und das ist ein schönes Kompliment.

### **Sprecherin**

Die Ausstellungen sind Teil des Konzepts in der Weltlaterne und haben lange Tradition. Schon in den 60er Jahren war hier eine Künstlerkneipe, die Kleine Weltlaterne. Jonas Cantarella findet den Gedanken schön, in dieser Tradition zu stehen.

### **O-Ton Jonas**

Kurt Mühlenhaupt ist als Maler bekannt geworden, und ich weiß, dass beisp. auch Gün-ter Grass hier Lesungen gegeben hat. Und diese Tradition führt Kostas mit seiner Fa- milie fort.

### **Sprecherin**

Am Ende dieses Tages sitzen Kostas und Timo zusammen und machen Pläne – dieses Mal geht es nicht um die Arbeit, sondern den bevorstehenden Urlaub. Wie jeden Sommer fahren die beiden Brüder mit Christina und Niki, mit den Töchtern Iliana und Loida und den jüngeren Kindern von Timo in den 300-Seelen-Ort Myrodata im Nordosten Griechenlands, gegenüber der Insel Thasos. Nach dem Tod ihrer Eltern ist das Haus, in dem Kostas und Timo aufge- wachsen sind, nun das Feriendomizil für die nächsten zwei Generationen der Familie Gatidis.

### **O-Ton Kostas**

Wir genießen das dann, dann arbeiten wir nicht. Da haben wir die Möglichkeit, aus einer ganz anderen Seite.

### **O-Ton Christina**

Und diese Zeit nutzen wir auch, um uns gut auszuruhen und das reicht mir für den Moment.

### **Sprecherin**

Sohn Yannis und Christinas Schwester Evi gehen in der Zeit ihre eigenen Wege. Ein bisschen Distanz zur Familie tue auch mal gut, meinen die beiden. Vier Wochen Urlaub im Sommer und zwei Wochen über Weihnachten und Neujahr, um Kraft für den Rest des Jahres zu sammeln. Sonst ist wenig Raum für Entspannung im Alltag. Seit der Pandemie machen Christina und Kostas immerhin an denselben 2 Tagen in der Woche frei. Dann gehen sie zum Sport, treffen Freunde oder machen Ausflüge – und rufen manchmal zwei Tage nicht im Restaurant an. Normalerweise kommen sie selten vor Mitternacht nach Hause. Ein anstrengendes Leben sei das schon, sagt Christina – aber das mache ihr nicht so viel aus

### **O-Ton Christina**

Ich bin ein sehr energievoller Mensch, und ich mag das ja auch, mich kann man ruhig auspowern, ich stehe morgens gerne auf, das gehört einfach bei mir dazu.

### **Sprecherin**

Küchenchef Timo, der am Ende eines langen Arbeitstags noch die Küche putzt, kommt sogar oft erst um 2 Uhr nachts ins Bett.

### **O-Ton Timo**

Wenn die Liebe da ist und alle gut gelaunt sind, Du bekommst Kraft. Das hängt von der Einstellung von der ganze Familie ab, nicht von einer Person. Wenn Du die Liebe hast für die anderen, dann machst Du alles.

## **Sprecherin**

Im Herbst wird auch noch sein Sohn Charis im Familienbetrieb anfangen. Timo möchte ihn zum Koch ausbilden – aber ob der 17-Jährige Freude daran hat?

### **O-Ton Timo**

Ich wünsche, dass die Liebe für diese Arbeit wächst und auch für den Familienbetrieb. Sonst wie die Sache draußen wird, es wird sehr schwierig für die Gastronomie, junge Leute zu finden, genau in diesem Beruf, die wollen das nicht. Die wollen ihren Kopf frei halten und Freizeit für sich haben, und die sehen anders die Sachen. Die Gastronomie ist kein attraktiver Beruf im Moment. Ich versuche das attraktiv zu machen für meine Kinder.

## **Sprecherin**

Timos 20jährige Tochter Loida und ihre Cousine Iliana wollen es sich noch offenhalten, ob sie den Familienbetrieb einmal übernehmen. Und sie wissen, dass ihre Eltern sie nicht drängen werden.

### **O-Ton Loida**

Die möchten auch, dass wir andere Option im Leben haben, weil die hatten das ja auch, eine andere Option. Ich sag mal wie es die Zeit bringt, wir lassen uns nicht einschränken. Wenn eine Person sich selbständig machen möchte, oder einen anderen Beruf, dann sollen die das machen.

## **Sprecherin**

Ilianas älterer Bruder Yannis schmiedet bereits andere Pläne. Er wird demnächst einen kleinen Online-Shop aufbauen. Im Moment sieht er sich nicht als Nachfolger seiner Eltern.

**O-Ton Yannis**

Meine Eltern haben das geschafft, die sind ja alle aufeinander, mein Papa mit seinem Bruder, meine Mutter, ihre Schwägerin, die haben einen Kreis gebildet. das funktioniert für die, ich weiß nicht, ob es für mich funktionieren würde.

**Sprecherin**

Es ist 23 Uhr. Die Gäste gehen. Die Gartentische und -stühle werden wieder zusammengeklappt und reingetragen. Alle fassen mit an. Für Christina und Kostas ist ihr Familienbetrieb ein Erfolgsmodell – sowohl menschlich als auch wirtschaftlich: ein System von Vertrauen und gemeinsamer Verantwortung, von Verpflichtungen und Freiheiten, auf das sich jedes Familienmitglied verlassen kann.

**O-Ton Christina**

Wir sind alle verschiedene Persönlichkeiten, aber es gibt einen Respekt, wir funktionieren zusammen, wenn es ums wesentliche ist, dann knüpfen wir immer wieder zusammen an.

**O-Ton Kostas**

Ich mag es so. Mir gefällt es. Wir haben unseren eigenen Code, wie wir miteinander umgehen. Wir teilen uns alles (lacht). Ja, so ist es, wir teilen alles.