



MICHI STOUPAKIS

20 JAHRE FILMSTADT-GASTRONOM

Michael Stoupakis ist seit 20 Jahren Gastronom in der Filmstadt. Bei ihm hat auch Gérard Depardieu schon einen Espresso getrunken.

Text und Fotos: Marc Haug

„Der Preis ist heiß“ lockte Michael Stoupakis im Jahr 1990 das erste Mal in die Bavaria Filmstadt. Er saß im Publikum jener populären Gameshow, die in der Vor-Marienhof-Ära für RTL Plus in der Studiohalle 4/5 produziert wurde. Beiläufig bekam der damals 29-jährige Grieche mit, dass für ein Café auf dem Studiogelände Mitarbeiter gesucht wurden.

Er kocht gern und gut, er ist kommunikativ – der Job war ihm quasi auf den Leib geschrieben. Logisch, dass er damals den Zuschlag bekommen hatte. Neun Jahre lang arbeitete er in „Toni's Café“, der Bar in den Bavaria Tonstudios. Nachdem vor elf Jahren das unmittelbar an

Studio 8 grenzende ehemalige Feuerwehrhaus der Bavaria zur Gastro-Location umgebaut worden, eröffnete er dort ein eigenes Restaurant, das „Movies“.

Das war noch zu Zeiten, als mehrmals in der Woche die seelenröstende Talkshow von Jürgen Fliege vor Publikum aufgezeichnet wurde. Reisebusse, die in Studionähe parkten, waren ein untrügliches Indiz dafür, dass wieder eine oder mehrere Sendungen mit dem Fernsehpfarrer angesagt waren. Zielgruppengerecht servierte man im „Bistro Movies“, das damals genauso gut „Flieges Bistro“ hätte heißen können, Kaffee, Käsekuchen und kleine Apfelsaftschorle. Bald wurde das



Michael Stoupakis hat auf dem Studio-gelände neun Jahre lang in „Toni's Café“ gearbeitet, bevor er im Jahr 2000 das „Bistro Movies“ eröffnete. Die Liebe hat den Athener übrigens nach Deutschland gebracht. Er kam mit 26 Jahren wegen einer Griechin, die in Deutschland gearbeitet hat und mit der er bis heute verheiratet ist.

Angebot um Mittagsgesichte erweitert. Das „Movies“ etablierte sich nach und nach als Restaurant für die Filmschaffenden, die auf dem Gelände arbeiten.

Was Michael Stoupakis auszeichnet, ist die sympathische, südländische Gelassenheit, mit der er täglich bis zu 150 Gäste bewirbt. Die Speisekarte liest sich wie eine kulinarische Reise von Griechenland nach Sizilien. Alles wird frisch zubereitet. Mindestens jeden zweiten Tag wird morgens in der Großmarkthalle eingekauft. Montag und Mittwoch bringt er frischen Fisch mit. Dorade, Loup de Mer oder auch mal Forelle. Stoupakis, der auch heute noch beim Zusammenzählen der Rechnung die Zahlen auf Griechisch „denkt“, hat keinerlei Problem, statt seiner ansonsten mediterran angehauchten Küche, für eine Presseveranstaltung ein bayerisches Weißwurstfrühstück zu servieren. Oder für ein „Warm Up“ zu Beginn einer Produktion Fleischpflanzerl und Schweinsbraten. Für besondere Anlässe kann es auch einmal ein frisch gegrilltes Spanferkel sein – wie zuletzt beim Bergfest zur großen Kinoproduktion „Ludwig II.“

Zwanzig Jahre Gastronom auf der Bavaria, da lernt man die Leute vom Film kennen. Sepp Vilmaier natürlich, Ralf Bauer oder Til Schweiger. Auch Gérard Depardieu zählte zu seinen Gästen. In den Drehpausen bei „Astérix und Obélix“

habe sich der Filmstar aus Frankreich kollegial-freundschaftlich hinter die Kaffeemaschine gestellt und, wenn es sein musste, seinen Espresso einfach selber gemacht, erinnert sich Michael Stoupakis. Er könnte noch von zahlreichen anderen Begegnungen erzählen. Seit vielen Jahren verbindet ihn mit Christian Tramitz eine Freundschaft, er kennt auch Michael Bully Herbig und Rick Kavanian gut. Als das Bullyparaden-Trio damals einen authentischen griechischen Namen für den von Rick Kavanian gespielten migrations-hintergründigen Wortsilbenverwechslers aus der Bullyparade brauchte, suchte man bei Michael Stoupakis Rat. „Meinen Namen bekommst du jedenfalls nicht“, sagte der Movies-Wirt. Tramitz, der Michaels Vater Dimitri aus einem gemeinsamen Urlaub in Athen bei den Stoupakis persönlich kennengelernt hatte, konterte: „Kein Problem, dann nehme ich den Namen Deines Vaters.“ Und so geschah es. Dimitri Stoupakis' Name wurde zur Vorlage für den legendären Griechen aus „Klatschcafé bei Dimitri“, eine Person, die später auch im „Schuh des Manitu“ als „Austauschbandit aus Griechenland“ nicht fehlen durfte.

Zum Schluss noch die obligatorische Frage nach dem Lieblingsgericht. Michael Stoupakis zögert nicht lange. Er nennt ein Rezept, das er von seiner Mutter aus Griechenland mitgebracht hat: Hackbraten mit grünem Pfeffer ...



REZEPT Für 8 Personen

HACKBRATEN MIT GRÜNEM PFEFFER



Der Hackbraten

3 kg Hackfleisch gemischt
3 große Zwiebeln
1 kg Semmelbrösel oder altes Brot
5 Eier
250 g Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Oregano

Alles zusammen in eine Schüssel geben, vermischen und dann formen. Bei ca. 180 Grad ca 1 ½ Stunden in den Backofen geben.

Die Sauce

1 Liter Sahne
250 g grüner Pfeffer (inkl. Saft)
1 Zwiebel
100 g Butter
10 cl Cognac
Salz, Pfeffer

Zwiebeln mit Butter anbraten, mit Cognac ablöschen. Dann grüne Pfefferkörner mit dem Saft dazugeben, köcheln lassen und schließlich Sahne einrühren (Vorsicht: Sahne nicht zum Kochen bringen). Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit! Kali Orexii!



Bistro Movies

Geb. 46 vor Studio 8 | Inh. Michael Stoupakis
Tel (089) 6499 3487 | movies-bistro@gmx.de
www.bavaria-film.de/movies
Montag bis Freitag von 11 bis 16 Uhr
sowie nach Vereinbarung auch abends
und am Wochenende