

spotlight

Felix Jud – Buchhandlung, Antiquariat und Kunsthandel

Yves Delorme Paris

Café du Chocolatier

Saliba – die feine Küche Syriens

Der Name sagt den meisten erstaunlicherweise nichts, aber jeder kennt sie: die **MELLIN PASSAGE** zwischen Neuer Wall und Alsterarkaden, benannt nach dem britischen Biscuitbäcker Mellin, der hier 1864 eröffnete. Alexis de Chateauneuf schuf sie nach dem Vorbild Londoner Galerien, heute glänzt sie mit internationalem Flair

Text: Simone Rickert **Fotos:** Giovanni Mafrici





SPOTLIGHT No.

04 Saliba Alsterarkaden

Die feine Küche des Mittelmeers, aus Syrien, dort, wo sie am buntesten ist. Hanna Saliba kam vor 50 Jahren nach Hamburg, wurde erst Kapitän, dann ein famoser Gastronom, Kulturbotschafter und Gastgeber. Seine Mazza und die Deko seiner Tische sind stadtbekannt

WILLKOMMEN IN SALIBAS WELT DER 1001 GESCHMACKSRICHTUNGEN

Orientalischer Glühwein mit Granatapfel und gerösteten Mandeln – ein Gedicht. Schon bekannter Geheimtipp in den Alsterarkaden unweit des Weihnachtsmarktes. Dieses Jahr hoffentlich wieder ab Mitte November!

Hadiya heißt „Freude schenken“: Gewürze, Mokka, Balsamico, Datteln allerfeinster Güte. Die Za'atar-Mischung ist nach seinem Sohn Ilyas benannt, das Curry nach seiner Tochter Hilaneh.

Salibas Welt In zwei Kochbüchern verrät er seine Rezepte für zu Hause. Ein großes Weißes mit den Reisereportagen aus Syrien, ein feines, kleines Schwarzes, kunstvoll kalligrafisch gestaltet. saliba.de

1860 ERÖFFNETE HIER im ersten Stock die erste „Vegetarische Gaststätte“ Hamburgs, lange beliebt, obwohl ihrer Zeit weit voraus. Hanna Saliba empfindet es als Glück, an diesem prominenten Ort in deren Fußstapfen zu treten. Auf dem Gemüse liegt in seiner Küche kein extra Schwerpunkt, es sind einfach die Rezepte seines Heimatlandes, dazu Lamm, Garnelen, Merguez. „Vor fünf Jahren haben alle über vegetarische Gerichte geredet, heute vegan – den Begriff kannte ich gar nicht“, lacht er. Roh oder einfach ist aber nicht sein Ding. Dazu kann man beim Kochen viel zu herrliche Geschmacksnancen entfalten! Die frischen Kräuter wuchsen zu Hause im Garten, die Gewürze fanden ihren Eingang in die syrische Küche über die Seidenstraße. Aufgewachsen ist er in der Küstenstadt Latakia, mit neun Geschwistern, seine Mutter brachte trotzdem jeden Abend mindestens sechs Mazza auf den Tisch.

Mit 19 Jahren ist er nach Hamburg gekommen, um Nautik zu studieren, Kapitän auf großer Fahrt wurde er. Seiner verstorbenen Frau Beatrix zuliebe blieb er ab 1984 an Land und wurde erfolgreicher Gastronom. 19 Jahre hat es gedauert, bis er zum ersten Mal wieder in seine

Heimat gereist ist und sich spontan verliebt hat: in ihre Leute, ihre Fröhlichkeit, die bunte Mischung aus Ethnien und Religionen – alle friedlich miteinander lebend. Wie sollte es anders kommen – er hat mit ihnen gekocht: sich von Nonnen im Kloster Thekla aufnehmen lassen, er bereiste das Zweistromland, erntete Kartoffeln und Baumwolle. Die Mädchen, die er auf der Straße spielen sah, hatten blaue Augen und dunkle Haare, eines war blond, eines zahnlos, einige trugen Schleier, andere nicht. Sie stammten von Griechen und Pharaonen ab, die Welt war zu Gast in diesem Land – und dann kam der Krieg. Die tiefe weiche Stimme von Hanna Saliba wird traurig, wenn er davon erzählt. Man soll es ihm eigentlich nicht anmerken, aber es nimmt ihn sehr mit, was das Regime dort angerichtet hat. Viele seiner Geschwister wohnen noch dort. 2010 hatte er sein wirklich prachtvolles Hotel in Damaskus eingeweiht: „Beiti Beitak – Mein Haus ist dein Haus“ heißt es, es sollte seinen Hamburger Freunden seine Heimat zeigen. Heute ist es geschlossen, aber erhalten, und wartet auf bessere Zeiten.

NEUER WALL 13, TELEFON: 34 50 21



Elf Lokale hatte Hanna Saliba in Hamburg, zehn davon hat er schon lange verkauft. Nur das Saliba in den Alsterarkaden behalten: „Ich bin Gastgeber – das gehört zu mir. An diesem historischen Ort halte ich die Hamburger Fahne hoch.“ Seine beiden Kinder sind beruflich anderer Wege gegangen, und er hatte Lust, ein Hotel in Damaskus zu eröffnen – 2010, bevor der Krieg kam