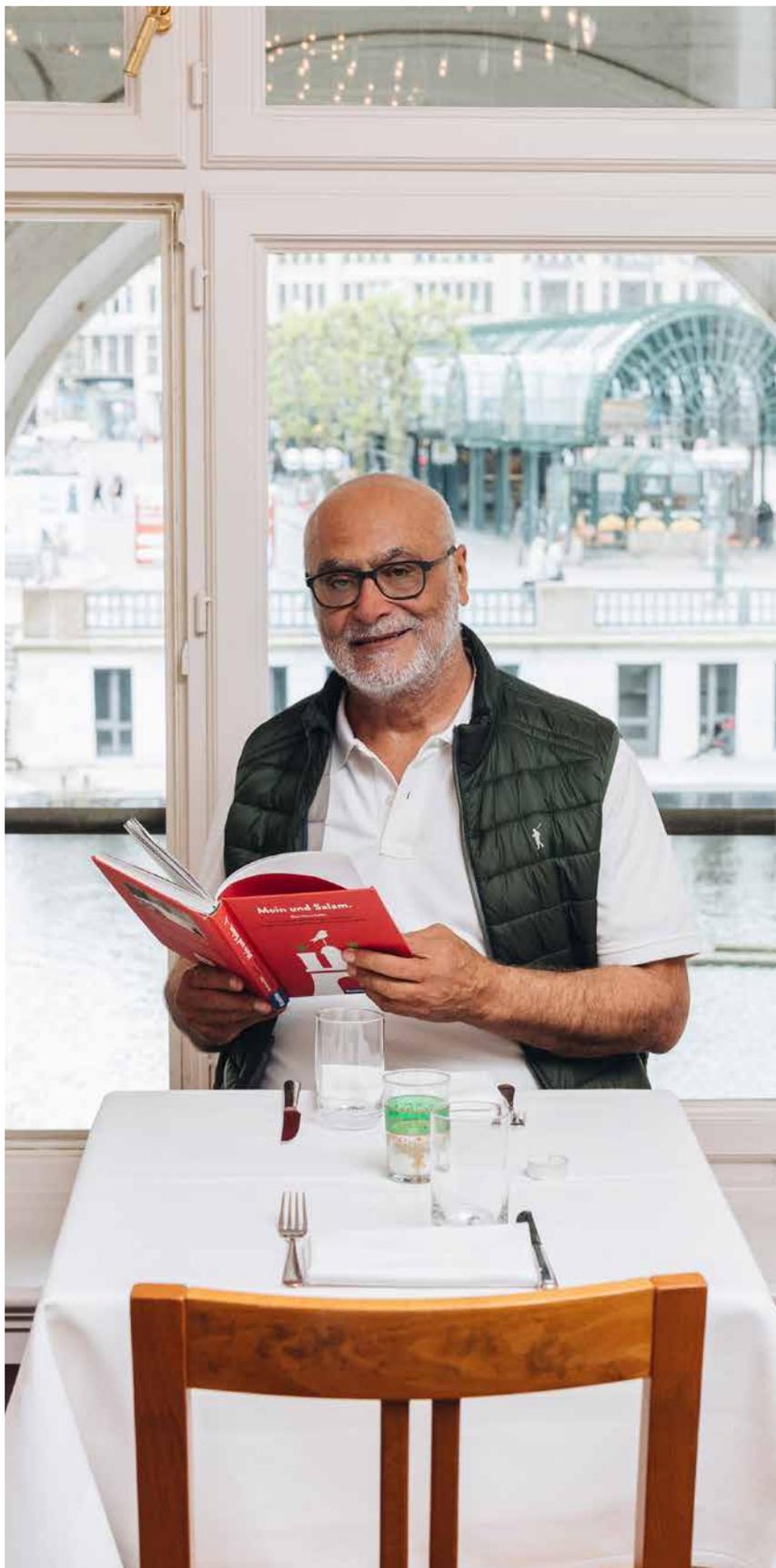




Saliba verwöhnt Hamburg seit 1985.

Das syrische Nationalgericht Kibbeh mit Salat, Granatapfelkernen und Pistazien darf auf der Karte des Saliba nicht fehlen

# Ehrenpreis Lebenswerk



## ELIAS HANNA SALIBA

Wenn Elias Hanna Saliba lächelt, geht die Sonne auf. Passt. Der Mann kommt schließlich aus dem Morgenland. Es ist 1971, als er blutjung aus der syrischen Hafenstadt Latakia aufbricht, um an der Elbe sein Kapitänspatent zu erwerben. Als er damals in der Jugendherberge am Stintfang einzieht, ahnt er noch nicht, dass er nach 13 Jahren auf See letztlich hier an der Elbe stranden wird. Aber seine offene und herzliche Art beschert ihm schnell Freunde fürs Leben. Hamburg wird zu einem Heimathafen. 1984 setzt er dort endgültig den Anker. Hanna Saliba startet in sein zweites Leben. In der Osterstraße 10 eröffnet er ein erstes kleines Restaurant. Und das schlägt ein. Vor allem die orientalischen Vorspeisen und das Interieur verzaubern die Hamburger. Der Beginn einer wilden Fahrt: Alle paar Jahre kommen neue Lokale hinzu. Irgendwann sind es 13. Zum Flaggsschiff wird das „Saliba“ in den Alsterarkaden, das er noch heute führt. Von allen anderen Restaurants hat sich der 71-Jährige mittlerweile getrennt. Ein halbes Jahrhundert nach seinem ersten Blick auf die Elbe gehört er zu den bekanntesten Gastronomen unserer Stadt. Er hat Türen aufgestoßen, Horizonte erweitert und orientalische Küche salonfähig gemacht. Zu einer Zeit, als Hamburg kulinarisch noch ziemlich einsilbig war und Souvlaki beim Griechen nebenan schon als Ausflug in eine fremde Welt galt, wartete er mit Hummus, Falafel und Tabouleh auf. Ging es um Qualität und hohen Standard, hat Hanna Saliba auch an Land das Ruder fest in der Hand und dabei den Kurs gehalten. Als Kapitän einer beeindruckenden Gastro-Flotte. Und der Imbisskette „Salibaba“, in der syrischen Flüchtlingen eine Jobperspektive geboten wird. Soziales Engagement, das ihm immer wichtig war.

Die Entscheidung, für Frau und Kinder Seefahrt sein zu lassen, hat er nicht bereut. Auch an Land hat er sein Leben zum Werk gemacht. Und an dem schreibt er weiter. Kürzlich ist Hanna Saliba auch noch unter die Autoren gegangen. Sein Buch „Moin und Salam“ ist nicht weniger als eine Liebeserklärung ans abendländische Hamburg. Und ans Essen. Natürlich. **Seite 234**

/ ANDREAS DAEBELER

FOTO: JULIA SCHUMACHER



Orientalische Küche in Perfektion: Der Zimt-Pimentreis mit Auberginen und Nüssen auf Joghurt-Minz-Sauce ist im Saliba auf jeden Fall eine Sünde wert



## Saliba

### Alles richtig gemacht!

Das Saliba begeistert seit 1985 mit seiner syrischen Küche und genießt weit über die Grenzen der Stadt hinaus einen hervorragenden Ruf. Der lockt auch uns an diesem Abend mal wieder in die Hamburger Innenstadt, direkt in die traditionsreichen Alsterarkaden. Wir werden mit viel Charme und Höflichkeit willkommen geheißen. Über eine kleine Wendeltreppe gelangen wir in den Restaurantbereich, der eine orientalische und warme Atmosphäre ausstrahlt und das auf eine angenehm dezente und zurückhaltende Art und Weise. Das ist auch gut so, denn so leuchten die liebevoll angerichteten Speisen noch farbenfroher auf den Tellern vor uns. Zu Beginn genießen wir vegetarische Mazza (21 Euro), gereicht in acht kleinen Schälchen, jedes unfassbar lecker und fein abgestimmt. Wir sind begeistert. Unsere Hauptspeisen stehen diesem in nichts nach: Maakloube (22 Euro) ist ein Auberginen-Zimt-Pimentreis mit Datteln, Mandeln, Cashewkernen, Rosinen, Pinienkernen, Granatapfelkernen und verschiedenen Gemüsen in einer Joghurt-Minze-Soße, und hinter dem Gericht Schaourma (24 Euro) verbirgt sich eine perfekt marinierte Maispoularde. Eigentlich schon glücklich und fein gesättigt, lassen wir uns hinreißen und bestellen sündhaft leckere Blätterteigstückchen (8,80 Euro) zu einem arabischen Mokka mit Kardamom. Wir bereuen nichts. Hier stimmt einfach alles, vor allem auch der unglaublich sympathische und aufmerksame Service. Liebes Saliba, seit Jahren macht ihr alles richtig! FS

AMBIENTE ●●●● SERVICE ●●●●  
KÜCHE ●●●● PREIS-LEISTUNG ●●●●

€€€ Neuer Wall 13 (Neustadt), Telefon 040 345021, Mo-So 11-22 Uhr,  
EC-Karte, VISA, Mastercard, Amex; Jungfernstieg alle Bahnlinien;  
saliba.de



FOTOS: JULIA SCHUMACHER



Wadie Saliba (v. l.), Hanna Saliba und Alexander Mudjadidi halten die Qualität im 1985 eröffneten Saliba hoch