Rindchen

Saliba – der Maßstab für syrisches Fine Dining

Es gibt Menschen, die einen fast durch das ganze Arbeitsleben auf die eine oder andere Art begleiten – zu diesen zählt bei mir der kulinarische Altmeister der syrischen Küche, Hannah Saliba: Er eröffnete 1985 an der Osterstraße das erste syrische Restaurant überhaupt und brachte der staunenden einheimischen Bevölkerung die immens vielfältigen, meist vegetarischen Vorspeisen Mazza, die spannenden Hauptgerichte und die sündhaft guten, häufig auf feinstem Blätterteig basierenden Desserts der dortigen Küche nahe.

Bereits 1986 erschien mein erster Vergleichstest zwischen dem Saliba Osterstraße und dem zweiten syrischen Restaurant in Hamburg – den das Saliba haushoch gewann. Mittlerweile gehören syrisch-libanesische Speisegaststätten und Imbisse – in durchaus unterschiedlicher Qualität – zum hanseatischen Alltag.

Maître Saliba, der zwischenzeitlich über ein umfängliches kulinarisches Imperium gebot, konzentriert sich nunmehr

Gerd Rindchen liebt gutes Essen und kennt sich aus mit guten Weinen.

auf seinen Flagship-Store in den Alsterarkaden. Dort gewann er dieses Jahr erneut den Titel als „Bestes orientalisches Restaurant in Hamburg“ – und dort isst man auch richtig gut. Besonders, natürlich vor allem bei Sonnenschein ob der tollen Lage, lohnt hier die Einkehr zur Lunchzeit: Dann gibt es ein attraktives Drei-Gänge-Menü mit drei Mazza als Vorspeise, einem Hauptgang nach Wahl und den hier exzellenten süßen Sünden des Orients als Dessert für vergleichsweise faire 28 Euro. Die Mazza werden, weil's ja mittags schneller gehen soll, nicht einzeln in den feinen weißen Schälchen, sondern jedem Gast auf einem Vorspeisenteller serviert – was der Qualität keinen Abbruch tut. Zu dritt kamen wir so in den Genuss von neun durchweg erstklassigen vegetarischen Kreationen vorab. Als Hauptgang empfiehlt sich immer der fangfrische, qualitativ tadellose Tagesfisch mit spannenden Beilagen (solo 23 Euro) oder das großartige Schaourma – zarte, mit Salibas Gewürzmischung marinierte Maispoularde mit Humus, orientalischem Salat und dem Fladenbrot Pita (solo Mittags 20, abends 27 Euro).

Abends wird im Mazza nobler aufgetischt – und es wird etwas kostspieliger: Das traditionelle große Menü, immer ein faszinierend vielfältiges, in kleinen Schälchen aufgetischtes Erlebnis, kostet 55 Euro pro Nase, Lammkrone auf Dattelsauce 36 Euro. Und es gibt die Klassiker, wie die Vorspeisenvariation Mazza (23 Euro) oder die legendären Lammwürstchen (24 Euro). Die Zubereitungen sind durchweg sehr gut und ihr Geld weitgehend wert – da merkt man den reichen Erfahrungsschatz des Meisters. Bei den Getränken zollt man der exponierten Lage Tribut und ruft für 0,2 Liter Cola oder Saft oder Flasche Flens einheitlich stolze 5,50 Euro auf (Wasser klein/groß 4,50/9 Euro). Im Vergleich dazu ist die Weinkarte, die neben interessanten libanesischen Gewächsen (42-44 Euro) mit einigen erstklassigen deutschen Erzeugern aufwartet, fair kalkuliert: 35 Euro für den Hochheimer Herrnberg Riesling Erste Lage von Gunter Künstler oder den äußerst gelungenen Chardonnay & Weißburgunder von Salwey aus Baden sind okay, und die Weine passen super zum Essen. So setzt, auch 37 Jahre nach meiner ersten Veröffentlichung über das Saliba, dieses Etablissement immer noch einen Maßstab für syrisches Fine Dining in Hamburg.

Neuer Wall 13, 20354 Hamburg,
Tel. 34 50 21, info@saliba.de, täglich 11-22 Uhr