



Hanna Saliba kam als junger Mann nach Hamburg, um hier Kapitän zu werden. Mittlerweile blickt er auf mehrere Jahrzehnte Gastro-Karriere zurück. Sein wohl bekanntestes Lokal ist das „Saliba“ in den Alsterarkaden.

Der Seemann mit dem Gastro-Imperium

NEUSTADT Hanna Saliba wurde mit mehreren Nahost-Restaurants bekannt. Der 73-Jährige denkt noch lange nicht ans Aufhören

Von SILVIA RISCH

Kichererbsenpüree, Tabouleh, Lamm-Würstchen: Wer syrisches Essen liebt, kennt auch das „Saliba“ an den Alsterarkaden. Das Restaurant feierte vor wenigen Tagen

seinen 40. Geburtstag. Inhaber Hanna Saliba wird zeitgleich 73 - und möchte sein Lokal bald abgeben. Doch so ganz denkt er noch nicht an Ruhestand. Der Top-Gastronom plant schon neue Projekte.

Vom Seemann zum Spitzen-Gastronomen: Hanna Saliba hat sich aus eigener Kraft ein Gastro-Imperium aufgebaut. 1971 kam er aus Syrien nach Hamburg, um Kapitän zu werden. 13 Jahre lang fuhr er zur See, blieb dann aber für seine

große Liebe Bea an Land. 1983 eröffnet er mit dem „A'Shamera“ an der Rentzelstraße (Rotherbaum) das erste syrische Restaurant Hamburgs. Bald folgt das „Saliba“, zunächst an der Osterstraße (Eimsbüttel), später an der Leverkusenstra-



In der Schiffskombüse habe ich dem Koch oft über die Schulter geschaut.

Hanna Saliba



So sehen die Servietten im „Kifak Inta“ aus.



Blick auf das neue Séparée von außen



Blick in das „Saliba“. Das Lokal feierte ebenfalls Jubiläum.

ße in Bahrenfeld. Einen weiteren Standort eröffnet er an den Alsterarkaden am Neuen Wall (Neustadt). Hier wird das „Saliba“ das bekannteste syrische Restaurant Deutschlands.

„Das Kochen habe ich mir selbst beigebracht“, sagt Saliba. „In der Schiffskombüse habe ich dem Koch oft über die Schulter geschaut. Und wegen der Entbehrungen auf See bin ich in jedem Hafen gut essen gegangen.“ 13 Restaurants hat Hanna Saliba in 40 Jahren aufgebaut. Den „Grill of Arabia“ am Heußweg, das „Mazza“. In seiner Imbisskette „Salibaba“ arbeiteten nur syrische Flüchtlinge. „Ich konnte nicht alle auf den richtigen Weg bringen, aber einige“, sagt er.

Heute hat der 73-Jährige nur noch das Restaurant an den Alsterarkaden. „Wir sind stolz darauf, all die aktuellen Krisen überstanden zu haben. Es läuft wirtschaftlich gut“, sagt Saliba zur MOPO. Komendes Jahr möchte er das Restaurant an zwei Mitarbeiter übergeben. „Sie führen es in meinem Sinne weiter.“ Doch so ganz denkt der 73-Jährige noch nicht an Ruhestand.

Direkt neben dem „Saliba“ hat er ein Séparée gemietet, das ab Oktober Gruppen bis zu 20 Personen buchen

können. „Es wird sehr exklusiv, mit einem 15-Gänge-Menü, Champagner und einem Butler vor der Tür“, verrät Saliba der MOPO. „Kifak Inta“ („Wie geht es dir?“) hat

hieße es – „Mein Haus ist dein Haus“. Und sollte den Menschen seine schöne Heimat zeigen. „Ich habe vor allem die Vielfalt der Religionen und Nationen geliebt, die

dort alle immer friedlich miteinander gelebt haben.“ Doch dann kam der Krieg. „In Syrien sehe ich keine Zukunft mehr. Das Land liegt am Boden“, so Hanna Saliba.

In Hamburg hat er dafür noch weitere Pläne: Ende September eröffnet Saliba eine Kochschule am Eppendorfer Weg (Eimsbüttel). „Dort werde ich selbst zeigen, wie Nahost-Küche zubereitet wird“, sagt der 73-Jährige. „Es ist mir wichtig, auch weiterhin Kontakt zu den Menschen zu haben. Und die Flagge für Syrien hochzuhalten.“



Ein Künstler hat dieses Damaskus-Fenster in Handarbeit für das Saliba gestaltet.

Fotos: Florian Quandt

Auch im Völkerkundemuseum hatte Saliba eine Gastronomie.



Foto: Nele



Ich habe meinem Heimweh nach Syrien hier ein Zuhause gegeben.

Hanna Saliba

er den Raum genannt – nach einem Songtitel der libanesischen Sängerin Fairuz. In ihrem Lied geht es um große Sehnsucht. Die Einrichtung hat Saliba mit syrischen Künstlern und Handwerkern gestaltet. „Ich habe meinem Heimweh hier ein Zuhause gegeben.“

Denn in Syrien war Saliba schon lange nicht mehr. Sein eigenes Hotel in Damaskus hat er verkauft. „Beti Betak“

Diese Wendeltreppe führt ins Restaurant.

