



# Unter Nachbarn

**Hamburger des Monats** Salibaba. Gastronom Elias Hanna Saliba (67) hat in Eimsbüttel den Grundstein für eine Imbisskette gelegt, die ausschließlich von syrischen Flüchtlingen geführt wird. Doch es geht um mehr, als Geld zu verdienen. Es geht um das Ankommen. Und ums Freunde finden

► Interview: Regine Marxen

► Foto: Philipp Jung

**? SZENE HAMBURG:**  
Das Salibaba ist das Erste seiner Art in Hamburg. Was unterscheidet diesen Imbiss von seinen Mitstreitern?

Elias Saliba: Die Idee dahinter. Teil des Konzepts ist die Integration, der Kontakt zu den Nachbarn, die hier reinkommen. Das ist der Punkt, der mir am meisten Freude macht bei der Sache. Dass man sich kennt und die Leute sich freuen, wenn die hier reinkommen. Das ist schon ein schönes Gefühl, unabhängig von dem wirtschaftlichen Aspekt. Dass ich viereinhalb Menschen in Butter und Brot gebracht habe.  
**Viereinhalb?**

Drei Jungs, die kochen, einen Geschäftsführer, der natürlich auch kocht, und eine Mutter, die den Laden sauber hält und gelegentlich Spezialitäten kocht.

**Frauen stehen hier selten am Herd?**

Für die ist das weniger interessant. Ich hatte zwei Mädchen hier, die sich informierten, aber die schienen mir zu

Der Gastronom  
und sein Zögling:  
Elias Hanna  
Saliba (rechts)  
und Feras  
Mekhail



intelligent. Die waren für mehr qualifiziert. Denen habe ich Kontakte vermittelt, damit sie studieren können.

**Feras Mekhail ist seit wenigen Wochen Geschäftsführer. Damit scheint ihr Plan, eine Imbisskette zu gründen, die ausschließlich von syrischen Geflüchteten betrieben wird, gut anzulaufen, oder?**

Ja, total. Und jetzt machen wir weiter. Für die Imbisskette gründen wir gerade eine neue GmbH, die Feras leiten wird. Um dann neue Läden aufzubauen.

**Was ist Ihr Job?**

Ich bin Prediger, bringe den Jungs innerhalb eines halben Jahres alles bei. Der ein oder andere hat mehr Talent, andere sind einfach gute Arbeiter. Aber die brauchen wir auch in der Gastronomie.

**Sind Sie ein harter Chef?**

Qualität ist mir wichtig. Nicht Professionalität. Ob der Löffel von rechts kommt oder von links, das ist mir egal. Das ist nicht die Frage. Aber die Quali-

tät muss stimmen. „Morgen mache ich es besser“ geht nicht. Wenn, dann muss er es heute noch neu machen. Was wir zubereiten, ist original syrisches Street Food. Das können die, die hier arbeiten. Deshalb konzentrieren wir uns auf das, was wir können und kennen. Was noch fehlt, ist schnell gelernt im täglichen Ablauf.

**Schauen Sie täglich vorbei?**

Die ersten Monate war ich täglich da, aber ich bin auch viel unterwegs. Aber wenn ich in Hamburg bin, bin ich hier.

**Kann das, was im Eppendorfer Weg funktioniert, in jedem Viertel klappen?**

Es kann in sehr vielen Vierteln klappen. Ottensen zum Beispiel habe ich aber sofort abgeschrieben. Da gibt es so viele Restaurants, Multi Kulti, sehr viel ausländische Gastronomie. Da werden unsere sein wie die anderen. Produzieren, verkaufen, Geld einnehmen. Es würde vom Umsatz her laufen, aber die Integrationsidee würde auf der Strecke bleiben.

**Weil man einer von vielen ist.**

Genau. Die Wunschzettel-Aktion zum Beispiel wäre überhaupt nicht wahrgenommen worden. Wir haben einen geflüchteten syrischen Künstler gebeten, den Friedensengel von Damaskus zu malen, haben das auf Karten gedruckt und unsere Gäste aufgefordert, dazu etwas zu schreiben. Das ist es, was wir integrieren wollen. Es geht nicht nur um das Essen, sondern auch um das kulturelle Verständnis.

**„Frieden, Gesundheit und gutes Essen“ hat jemand auf seinen Wunschzettel geschrieben ...**

Ja, Frieden ist immer dabei. Das ist wirklich erfreulich, wie die Bewohner reagieren. Es haben sehr viele Leute Mut gefasst, und sind aus anderen Stadtteilen hergekommen. Die haben zuvor nie mit einem Flüchtling wirklich gesprochen. Das Salibaba ist eine öffentliche Bühne, da lernen viele zum ersten Mal, was es heißt, ein Geflüchteter zu sein. Was das für Menschen sind.

**Das ist aber auch ein bisschen traurig, oder?**

Ja, das ist traurig, aber du siehst den Leuten eben an, dass sie noch nie in so einer Location gewesen sind. Aber das hat auch gute Seiten. Die Jungs sind gute Botschafter, sind fröhlich und höflich. Das kommt gut an. Auch bei denen, die skeptisch waren.

**Die Integration steht im Zentrum, aber ganz ohne Wirtschaftlichkeit kann der Imbiss nicht arbeiten, oder?**

Natürlich. Der Laden muss wirtschaftlich sein. Deshalb gehen wir nicht in Einkaufsstrassen. Da ist die Miete zu

# „Es geht nicht nur um das Essen, sondern auch um das kulturelle Verständnis“

teuer. In der Osterstraße zum Beispiel würde ich mehr Umsatz machen, zahle aber auch das Vierfache an Miete.

**Wie genau sehen denn Ihre nächsten Schritte aus?**

Wir haben in unserem Team den einen gefunden, der den nächsten Laden übernehmen kann. Das ist die Voraussetzung für die weiteren Schritte. Jetzt fangen wir an, einen neuen Laden zu suchen. Und zwar nicht dort, wo breite Straßen und viele Geschäfte sind, sondern dort, wo viele Menschen wohnen. Das ist das erste Signal, das wir setzen wollen. Wir schauen in Uhlenhorst, Winterhude und Eimsbüttel.

**Wer kümmert sich um die Zahlen? Machen das auch die Geflüchteten?**

Dafür stellen wir in der GmbH eine Buchhalterin ein. Das ist sonst eine Nummer zu groß. Wir schaffen ein bestehendes System, in dem die Leute gut arbeiten können.

**Sehen Sie sich als Wegbereiter?**

Ich bin Syrer. Und ich bin in dem glücklichen Zustand, dass ich seit 45 Jahren in diesem schönen Hamburg bin. Ich weiß, wie man sich in Hamburg gut entwickeln kann. Ich bin gut vernetzt. Und ich hatte die Mittel, das Projekt mit finanzieller Unterstützung der Bank zu finanzieren. Das war natürlich auch entscheidend. Und ich bin nicht unbedingt auf Profit angewiesen. Ich bin kein Spekulant. Ich habe in meinem Leben elf Restaurants besessen, ich habe immer investiert. Wegbereiter? Ich sehe mich als Vater, der zeigen kann, wie es geht. ●

● [www.salibaba.de](http://www.salibaba.de)