

# Zurück im Quartier seiner Jugend

Kurz vor der Pandemie verließ Özmen Özcelik mit seiner Familie Frankfurt, um das „Alimentari“ in Braunschweig weiterzuführen

**Henning Thobaben**

Özmen Özcelik hat den Tee gerade erst frisch gekocht. Er verströmt einen sanften Kamille-Duft. „Das sind Bergkräuter von meinen Schwiegereltern“, sagt der Inhaber von „Alimentari“ im Östlichen Ringgebiet Braunschweigs zu dem, was auf der Wasseroberfläche schwimmt, und schenkt ein. Wenn es irgendwie möglich ist, reist Özcelik jedes Jahr einmal in die Türkei, genauer in das Mittelanatolische Hochland. Der „Bergtee“, erklärt er, sei eine Art Kindheitsgetränk. Seine neue Heimat hat er aber längst in dem Quartier in der Löwenstadt gefunden, das er nach einem Großstadt-Intermezzo kennen und lieben gelernt hat.

„Alimentari“ ist seit Jahren eine Institution in dem Viertel. Eigentlich heißt das Bistro in der Olfermannstraße „Alimentari & Vini“. Die Weinflaschen in den Regalen sind so etwas wie ein Überbleibsel aus einer Zeit, in der hier italienische Spezialitäten verkauft wurden. „Alimentari“ kommt aus dem Italienischen und bedeutet so viel wie Lebensmittel. In Italien ist es aber auch der Begriff für den Tante-Emma-Laden an der Straßenecke.

**Nur der Name ist italienisch**

Die Auslage von Özmen Özcelik, den alle nur „Özi“ nennen, bietet aber weder Peperoncino und Parmaschinken noch Caprese oder Tiramisu. Stattdessen gibt es neben Gebäck wie Sesamringen, Fladenbrot und Böreks eine große Aus-

wahl an Salaten und Dips. Auch Gerichte wie gefüllte Auberginen oder Aufläufe sind hier zu finden. „Außerdem haben wir immer vier Töpfe mit warmen Speisen da“, sagt der 40-Jährige. Diesen Bereich habe er ausgebaut, als er das Bistro vor rund dreieinhalb Jahren übernommen habe, berichtet Özcelik. Vor allem in der Corona-Zeit habe das Mittagsgeschäft geboomt. „In dieser Gegend haben wohl viele Menschen im Homeoffice gearbeitet“, vermutet der Alimentari-Inhaber.

Nicht lange vor der Pandemie hatte er den Laden übernommen – von seiner Tante, die aus gesundheitlichen Gründen hatte aufhören müssen. Als diese sein Interesse an einer Nachfolge auslotete, lebte Özcelik mit Frau Elif und seinen drei Töchtern in Frankfurt am Main. Zwar ist der kurdischstämmige Türke in Braunschweig aufgewachsen und hing in seinen Jugendjahren mit Kumpels im nahe gelegenen Prinzenpark ab. Doch als er 21 war, fehlte ihm in Braunschweig trotz seines Berufschulabschlusses die berufliche Perspektive. Und so zog es ihn in die Hessen-Metropole.

So richtig warm wurde er mit der Stadt aber nie. Groß sei sie und schmutzig, sagt er. Mit verschiedenen Jobs schlug er sich durch, auch zwei Jahre als Hauptgefreiter bei der Luftwaffe fielen in die Frankfurt-Zeit. Auf eine Ausbildung verzichtete er.

Dann, nach vielen Jahren, kam der Anruf seiner Tante. Özcelik nahm sich vier Wochen Urlaub, um auszutesten, ob der Bistro-Job etwas

für ihn sein könnte. Gänzlich neu war die Gastro-Branche für ihn nicht. Sein Vater war Koch, arbeitete unter anderem im „Apo“ in der Celler Straße sowie im Kölner Raum. „Ich habe immer viel mitgeholfen“, erinnert sich Özcelik. Nach dem Probemonat im „Alimentari“ war er sicher: Das würde die Basis für sein neues Leben sein.

**Neue Existenz aufgebaut**

Allerdings galt es zunächst, seine Frau zu überzeugen, die bis dato keinen Bezug zu Braunschweig hatte. Auch die Töchter aus ihrem gewohnten Umfeld rauszureißen, gehörte zu den schmerzhafteren Aspekten im Zuge der Entscheidungsfindung. Am Ende aber packte die Familie ihre Sachen, zog nach Glesmarode und baute sich mit dem Bistro eine neue Existenz auf.

Natürlich nicht ohne einiges zu verändern: Die Sitzzecke im Innenbereich wurde neu gestaltet, die Außenfläche mit neuen Bänken und Palettenmöbeln ausgestattet. Der neue Inhaber führte die ECKartenzahlung ein und installierte einen Paketshop. Nicht, weil sich damit viel Geld verdienen ließe. Es war eher eine Form der Kundengewinnung nach dem Motto: Wer hungrig eine Retourne abgibt, der nimmt bei der Gelegenheit sicher auch einen Snack mit.

Die Strategie ging auf, zumal das Cateringgeschäft gut angenommen wurde. „Vor allem die Einschulungswochenenden sind für uns eine arbeitsreiche Zeit“, erzählt Özcelik. Aber auch sonst ist sein Alltag nicht zu unterschätzen. Schließlich gilt es nicht nur, an sechs Tagen in der Woche nahezu 40 Stunden lang hinter der Theke zu stehen. Es fallen auch weitere Tätigkeiten wie Einkauf oder Büroarbeit an. Und insbesondere: All das, was an Schmackhaftem in der Kühlanslage zu finden ist, muss vorher zubereitet werden.

„Meine Frau und ich sind oft ab 8 Uhr morgens am Schnippeln. Meist sind wir nicht mal fertig, wenn um 11 Uhr die Ladentür geöffnet wird“, erzählt der stets freundliche Inhaber. Abends gebe es für ihn nach einem langen Arbeitstag oft nur einen Sehnsuchtsort: das Sofa.

Bereut hat er die Entscheidung für Braunschweig nie. Vor allem die Menschen im Östlichen Ringgebiet haben es ihm angetan. „Hier gibt es eine richtige Nachbarschaft. Von wildfremden Leuten Hilfe angeboten zu bekommen, kannte ich so vorher nicht“, sagt „Özi“. Wahrscheinlich, glaubt er, seien die Menschen ihm dankbar gewesen, dass er dem Laden eine Zukunft gegeben



Özmen Özcelik liebt den Job hinter der Theke seines Bistros.

HENNING THOBABEN



Groß ist die Speisenauswahl bei „Alimentari“.

HENNING THOBABEN



Sitzbereich und Weinregale schaffen Gemütlichkeit.

THOBABEN

habe. Mit seinem großen Angebot auch an vegetarischen Speisen trifft der Familienvater auch den Geschmack der jüngeren Generation.

Weggeschmissen wird im „Alimentari“ kaum etwas. Reste nimmt sich Özcelik abends entweder selbst mit nach Hause oder bietet es seinen Nachbarn an. Zweimal pro Woche verschenkt er übrig gebliebene Speisen an Freiwillige vom Foodsharing. Lebensmittel zu entsorgen, tue ihm zu sehr weh, sagt der Fußballfan – insbesondere in diesen Zeiten, in denen alles so teuer sei. Gratis sind für ihn leider nur die selbstgepflückten Kräuter aus den anatolischen Bergen, die in seinem Kindheitsgetränk landen.

## Selbstgemachte Schokoküsse

Kluskes Besserbissen: Ein Rezept, das sogar kritische Gaumen begeistert



**Torsten Kluske von der Kochschule KochBlogHaus in Braunschweig**

Nachdem ich Ihnen vielleicht etwas leichtfertig in der letzten Kolumne ein Rezept für Schokoküsse versprochen hatte, fielen die ersten Versuche leider ernüchternd aus: Der Eischnee war nicht stabil genug, und das enthaltene Wasser

trennte sich. Die Oblate, die als Ersatz für die Waffel diente, war nach kurzer Zeit völlig aufgeweicht. Außerdem war der Schokoladenguss zu dickflüssig, so dass er nur einen Teil des Schaums bedeckte. „Was ist das denn? Schokoküsse von Wish?“, war der trockene Kommentar unserer Tochter zu den ersten Ergebnissen der mehr oder weniger luftigen Süßspeisenproduktion (falls Sie mit dieser Aussage nichts anfangen können, fragen Sie einen Teenager – positiv ist die Bemerkung jedenfalls nicht).

Auch wenn der Traum aus schokouberzogenem Schaum blitzschnell im Mund oder zwischen

zwei Brötchenhälften landet, scheint dessen Zubereitung nicht ganz so einfach zu sein – lautete unser erstes Resümee. Daraufhin habe ich ein bisschen intensiver recherchiert.

Die meisten Schokokussrezepte, die man auf die Schnelle findet, vergessen, dass der Eischnee erhitzt werden muss, um ihn zu stabilisieren. Das gelingt mit heißem Zuckersirup, den man langsam in das aufgeschlagene Eiweiß laufen lässt. Hierfür ist eine genaue Temperaturkontrolle wichtig, sonst schmeckt das Ganze auch zu sehr nach rohem Ei. Fündig wurde ich letztlich unter dem Suchbegriff „Krembo“, so

heißt der Luftikus in Israel. Übersetzt aus dem Hebräischen bedeutet das Wort in etwa „Sahne darin“, was interessant ist, denn Sahne wird gar nicht verwendet.

Für 12 Stück benötigen Sie: 2 Ei-



Schokoküsse.

TORSTEN KLUSKE

weiß – 80 g Zucker – 40 g Glukosesirup – 2 Blatt Gelatine – 12 Oblaten – 1 Becher Kakaoglasur.

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen. Zucker, Glukosesirup und Wasser in einem Topf auf 120 °C erhitzen. Das Eiklar mit einem Handrührgerät aufschlagen. Bei Erreichen der finalen Temperatur den Sirup in einem dünnen Strahl hineinlaufen lassen. Dabei etwa 5 Minuten weiterrühren. Anschließend die Gelatine tropfnass in einem Topf bei kleiner Hitze auflösen. Etwa 2 EL von dem Eischaum unter die Gelatine mischen. Alles zurück zum Schaum geben und gut untermischen.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen, auf 12 Oblaten kleine Türmchen spritzen und für 30 Minuten ins Gefrierfach stellen. In der Zwischenzeit die Kakaoglasur im Wasserbad erwärmen und dann die festgewordenen Küsse kurz hineintauchen.

Falls Sie keinen Glucose-Sirup bekommen können, sagen Sie Bescheid: Ich habe hier noch einen 12 kg Eimer rumstehen und zwacke Ihnen gern was davon ab.

Die finale Version stellte nun auch den kritischen Gaumen unserer Tochter zufrieden und ist fast zu schade, um sie zwischen Brötchenhälften zu quetschen.