



Schneidebohnen & Chili

Äpfel, Äpfel, Äpfel

Okra-Schoten

Das Geheimnis

Sultanin Hafza war sehr krank. Trotz aller Anstrengungen ihrer Ärzte konnte niemand sie heilen. Davon hörte Merkez Effendi, einer der türkischen Heilkundigen des 16. Jahrhunderts. Er bereitete eine Paste aus 41 verschiedenen Gewürzen und Kräutern. Die Kranke wurde, nachdem sie diese Paste gegessen hatte, in kurzer Zeit gesund. Sollten Sie sich also angeschlagen fühlen, probieren Sie das seit Jahrhunderten erprobte Allheilmittel Mesir Macunu. Man bekommt es im Altona City Markt – samt genauer Anweisung. Man solle das „Viagra der Könige“

nicht vorm Schlafengehen einnehmen, rät Hüseyin Öztürk. „Morgens ein Teelöffel vor dem Essen gibt Energie.“ Damit ist allerdings erst eines der Geheimnisse seines Basars gelüftet.

Das Auge kauft mit: überall prangt bunte Vielfalt

Draußen prangt bunte Vielfalt: Diverse Sorten von Auberginen, Tomaten, Paprika, Gurken und Zucchini stehen zur Auswahl. Im Sommer kommen Erdbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Melonen, Ananas dazu. „Das Auge

kauft mit“, weiß Benjamin Öztürk. Deshalb achtet er penibel darauf, dass alles immer ordnungsgemäß sortiert ist. Der KfZ-Mechaniker hat schon vor langer Zeit entdeckt: „Gemüse macht Spaß!“ Sein Lieblingsessen? Schneidebohnen mit Lamm, Auberginen, Kartoffeln und Zucchini.“ Auch der Umgang mit der Kundschaft macht ihm sichtlich Spaß. „Man ist jeden Tag mit Leuten zusammen und sieht jeden Tag andere Gesichter.“

„Obst & Gemüse & Lebensmittel & frisches Fleisch“ versprechen die Gebrüder Öztürk. Für die Hobby- und Profiköche aus ihrer Multi-Kulti-Kundschaft hätten sie zu 99 Prozent alles da, berichtet Benjamin Öztürk. Und sie halten ihr Versprechen im





riesige Wassermelonen



grüne, scharfe Pfefferschoten



diverse eingelegte Oliven



frische Feigen

der Sultansfrau

Spagat aus Qualität und günstigen Preisen, bieten auch Ungewöhnliches wie wilde Birnen aus Spanien oder Orangenblütenwasser, beliefern Büros, Kindergärten, Krankenhäuser, Restaurants, Kantinen, Hotels.

Angefangen hat es 1990 mit dem kleinen Laden ganz rechts, Anfang 2015 kam die ehemalige „Porns Küche“ dazu. Der Laden bildet aus. Zur Zeit arbeiten dort zwei Lehrlinge, Ehefrauen, Schwestern, insgesamt elf engagierte Menschen, die in Sekundenschnelle zwischen den Kulturen ihrer Kunden hin- und her springen. Woher kommt die Ware? Morgens zwischen drei und vier Uhr fahren er, sein Bruder Hüseyin oder sein Schwager Achmed abwechselnd

auf den Großmarkt. Die Familie kauft seit Jahrzehnten bei bestimmten Bauern. Da haben sie Erfahrungen.

Basar-Gefühl in Altona: einfach mal mit allen Sinnen treiben lassen

Wie man drinnen so entspannt einkauft, obwohl es so eng ist? Wie man sich zwischen Milchprodukten, allerlei Getreide, verschiedenen Fladenbrot und Maulbeersirup zurechtfindet? Einfach eintauchen, Sinne öffnen und treiben lassen. Apropos Maulbeersirup. Darüber sprechen wir mit

dem gelernten Tischler Hüseyin Öztürk. Er empfiehlt dieses zuckerfreie Produkt gemischt mit Sesampaste als stärkenden Brotaufstrich. Mit Joghurt verrührt soll Maulbeersirup gegen Husten helfen. Die Oliven seiner Wahl heißen Marmarabirein und er zeigt uns auch den Weg zu Granatapfelsauce, Rosenmarmelade und Mohnpaste. Schon sind wir – quasi mit dem Orientexpress – bei den Heißgetränken gelandet. Teekenner würden zu Filiz Cayi greifen, Mokkafans auf den Café Turc „Kurukahveci“ schwören, den man in einer langstieligen kleinen Kanne aufkocht, verrät der gelernte Tischler und Gourmet und öffnet im Vorübergehen Geschmackswelten.

Ganz links: Nicht wegzudenken aus der mediterranen Küche: Knoblauch – so jung und frisch ein Gedicht!

links: Benjamin Öztürk führt den Laden sein vielen Jahren mit seinem Bruder Hüseyin.

unten: Die Brüder beschäftigen viele Verwandte

rechts: Hüseyin Öztürk schwört auf traditionelle Heilmittel aus dem Orient.

Altona City Markt

Inhaber Hüseyin & Benjamin Öztürk
Große Bergstraße 237
22767 Hamburger380 62 76
www.acm-hh.de

