

# „SalemSeebar“: So lecker wird der Sommer am Salemer See

Das Restaurant begrüßt seine Gäste mit neuem Koch und neuem Konzept – Auf der Speisekarte stehen selbstgemachte Nudeln, türkische Gerichte und natürlich Currywurst und Pommes

VON SOPHIE SCHADE

**SALEM.** Auf der einen Herdplatte brutzelt die Pilzsauce, auf dem Feld daneben braten die Bruschetta-Scheiben. Auf dem Tisch gegenüber liegt der Ciabattateig, aus dem gleich die nächsten Brote geformt und in den Ofen geschoben werden sollen. Mit schnellen und gezielten Handgriffen bereitet Orhan Coskun die nächsten Teller vor, die sein Cousin Erdogan und sein Mitarbeiter Sven Otte servieren dürfen. Lebendig geht es zu in der Küche der „SalemSeebar“. Das Restaurant und Café hat mit neuen Betreiber und neuem Konzept wieder geöffnet.

Von Hamburgs Edelküchen aus zur See

Gelernt hat Orhan Coskun sein Handwerk bei einigen sehr guten Adressen in Norddeutschlands Gastroszene: Die Ausbildung zum Koch hat er im Hotel Hafen Hamburg. Danach wurde er abgeworben zu „Don Camillo e Peppone“, wo er viel über die feine italienische Küche gelernt habe. Schließlich ging es für Coskun drei Jahre lang als Koch zur See: „Das war das Schönste, was ich bisher arbeitstechnisch gemacht habe“, schwärmt er – und vielleicht hat es ihn auch deshalb jetzt wieder in einer Küche mit Seeblick gezogen.

Auch in Salem ist Orhan Coskun kein Unbekannter. Gemeinsam mit seiner Schwester hat er bis 2017 schon einmal in dem Lokal mit Seeblick gekocht. Die Schwester zog sich dann wegen der hohen Arbeitsbelastung zurück. Allein konnte er den Laden nicht weiterführen. In den vergangenen fünf Jahren hat er sich dann also um seine kleinen Kinder gekümmert und „nebenbei“ in der „Maräne“ in Groß Zecher gekocht – bis sich die Gelegenheit auftat, in die „SalemSeebar“ zurückzukehren. Sechs Tage in der Woche hat das Restaurant geöffnet, nur am Montag ist Ruhetag. Die Küche hat



Sie bewirten die Gäste am Salemer See: Koch Orhan Coskun, sein Cousin Erdogan und Sven Otte (v. l.) sind das Team in der „SalemSeebar“ – und suchen Verstärkung.

FOTOS: SOPHIE SCHADE



Menemen, eine türkische Eierspeise mit Tomaten, Peperoni und Knoblauchwurst, steht auf der Speisekarte.

durchgängig von 12 bis 21 Uhr geöffnet.

Von Currywurst bis zu türkischen Spezialitäten

Currywurst und Pommes treffen auf italienische und türkische Küche. Zu einem gelungenen Tag am See gehören einerseits die frittierten Kartoffelstäbchen dazu, die Urlauber in einer Badepause auf der Terrasse des Café-Res-

taurants verspeisen können. Andererseits findet sich mit Menemen – einer heißen türkischen Eierspeise mit Tomaten, Peperoni und wahlweise Knoblauchwurst – ein Gericht auf der Karte, das in Restaurants in der Region noch nicht allzu verbreitet ist.

Nudelgerichte werden ebenfalls serviert, dazu gibt es eine Auswahl an Flammkuchen. Von den Cantuccini, die es zum Kaffee dazu gibt, über das Ciabattabrot bis zu den Nudeln ist alles selbst gemacht. Desserts stehen zwar noch nicht auf der Speisekarte, gibt es auf Nachfrage aber auch. Schnell gemacht ist zum Beispiel eine Zabaione, eine Weinschaumcreme. Im Herbst möchte Orhan Coskun die Speisekarte dann etwas anpassen und mit saisonalen Gerichten erweitern.

Damit der Sommer so richtig starten kann, fehlt ihm eigentlich nur noch eins: mehr Personal. Der Fachkräftemangel belastet viele Gastronomen jetzt, wo die Gäste nach

„Als Koch auf See war das Schönste, was ich bisher arbeitstechnisch gemacht habe.“

Orhan Coskun, Koch

der Corona-Pandemie wieder regelmäßiger auswärts essen gehen, sehr. Das ist in Salem nicht anders. Orhan Coskun sucht händeringend nach Unterstützung im Service oder in der Küche beim Abwasch, ob in Festanstellung oder als Ferienjob für Studierende auf 450-Euro-Basis.

Eis und Snacks aus der Vespa geplant

Dann wäre in der „SalemSeebar“ noch einiges mehr möglich. Zum Beispiel hat Orhan Coskun eine Piaggio Ape Vespa, eine Art Kastenwagen, aus dem man hervorragend Eis oder Snacks für einen Sommertag am See verkaufen könnte. Auch die vier Ferienzimmer mit elf Betten, die über



Bei Regentagen gibt es auch Plätze im Restaurant.

dem Restaurant gelegen sind, werden vermietet und sind sehr gefragt – auch darum muss sich langfristig jemand kümmern. Und: Es gibt Veranstaltungsräume rund um die Seebar, in denen Seminare und Familienfeiern mit bis zu 100 Gästen stattfinden können. Aber alles Schritt für Schritt: Zunächst soll in den kommenden Wochen die Internetpräsenz der „SalemSeebar“ online gehen, auf der dann auch die Speisekarte zu sehen ist.