

Bowls statt Brötchen

Neues Angebot für Veganer und Vegetarier in Aurich



Von **Neelke Harms** | 28.07.2023 19:40 Uhr | 0 Kommentare |
Lesedauer: ca. 3 Minuten

Artikel hören:  



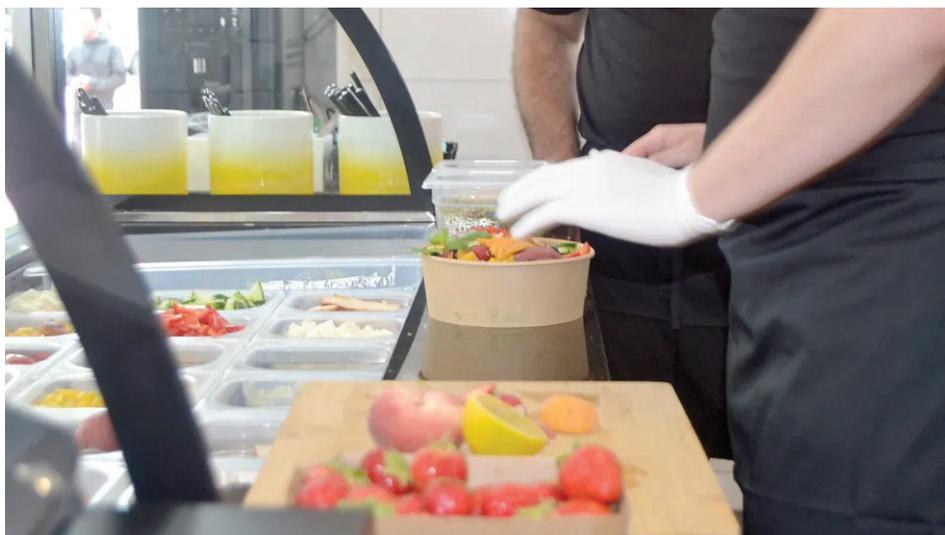
Dlovan Temmo (links) und Majd Aboalhijaa stehen hinter dem Tresen des Restaurants. Foto: Neelke Harms

„Kitchen43“ hat am Freitag in der ehemaligen Bäckerei Kramer Eröffnung gefeiert. Für die Inhaber ist das Lokal aus mehreren Gründen ein ganz besonderes Projekt.

Aurich - Auf Brötchen und Torten folgen Nudeln und Bowls. Nach mehr als 100 Jahren Bäckergeschichte hat mit „Kitchen43“ am Freitag ein ganz neues Konzept Eröffnung an der Ecke Julianenburger Straße/Kirchdorfer Straße in Aurich Eröffnung gefeiert.

Hinter der Theke des Restaurants stehen Majd Aboalhijaa und Dlovan Temmo. Sie wollen mit ihren Speisen vor allem Veganer, Vegetarier und Allergiker ansprechen, aber auch Fleischliebhabern etwas bieten. „Einige Leute finden in Aurich nicht, was sie

wollen“, sagt der 35-jährige Temmo.



Das Essen wird frisch zubereitet. Foto: Neelke Harms

Vom Chemielabor in die Küche

Die beiden Gastronomen sind stolz, endlich in ihrem eigenen Lokal zu stehen. Denn bis dahin war es ein weiter Weg. 2015 kamen sie mit ihren Familien aus Syrien nach Fulda in Hessen. In seiner Heimat arbeitete Aboalhijaa als Chemiker, Temmo war Physiotherapeut. Doch in Deutschland war der Start nicht leicht. Sie lernten zwar sofort die Sprache, doch mit der Anerkennung ihrer Ausbildungen gab es Schwierigkeiten, erzählen sie den ON.

Schnell war für die Beiden klar, dass sie sich beruflich neu orientieren müssen. Sie begannen, in verschiedenen Restaurants zu arbeiten. Über acht Jahre sammelten sie Erfahrungen, zuletzt in einem Lokal ihrer Familie, und arbeiteten an einem Konzept für ihr eigenes Lokal. „Wenn man etwas Gutes anbieten will, muss man genug Erfahrung haben“, sagt Aboalhijaa.

Name des Lokals erinnert an die Heimat

Über Verwandte, die in Ostfriesland leben, kamen sie dann auf die Idee, das Gebäude, in dem früher die Bäckerei Kramer und dann Cremer seine Waren verkaufte, anzumieten. Nachdem im Mai dieses Jahres die Verträge unterschrieben waren, ging es an die Renovierungsarbeiten. Nur noch in den Mitarbeiterräumen erinnern die Räumlichkeiten nun noch daran, wie es dort früher einmal aussah.

Ein Teil aus der Stadt, in der sie acht Jahre lebten, haben Aboalhijaa und Temmo mit nach Aurich gebracht – den Namen ihres Restaurants. Denn „Kitchen43“ soll an die Endziffern der Postleitzahl von Fulda, 36043, erinnern. Einige der Gäste aus den Restaurants dort seien zu guten Freunden geworden, erzählen die Gastronomen. Und das ist auch in Aurich ihr Ziel: Sie wollen Menschen jeden Alters und mit unterschiedlichen Geschmäckern ansprechen.





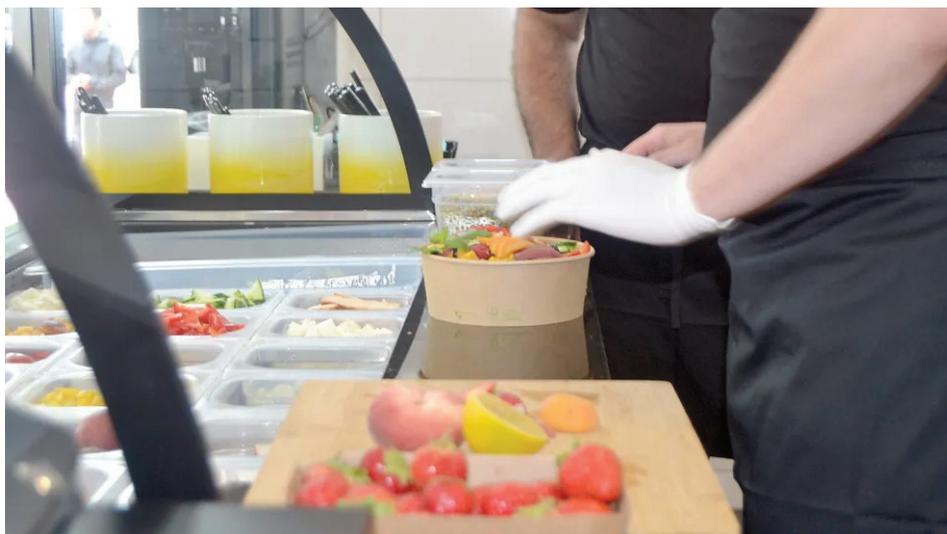
Am Freitag feierte das Restaurant „Kitchen43“ an der Julianenburger Straße Eröffnung. Foto: Neelke Harms

Zubereitung ohne Fett

Auf der Speisekarte stehen Nudeln, Reis, Salate und Bowls. Alle Gerichte können auf Wunsch vegetarisch, vegan oder mit Hühnerfleisch zubereitet werden. Und auch auf Wünsche von Allergikern wollen die Gastronomen eingehen. „Die Gäste sollen das Gefühl haben, als würden sie Zuhause essen“, sagt Temmo. Alle Gerichte seien Hausrezepte und würden ohne Fett zubereitet, erklärt er.

Aboalhijaa fühlt sich in Aurich schon jetzt wohl. Er sei sehr herzlich empfangen und auch bei dem Umbau des Lokals von der Stadt unterstützt worden. „Die Leute waren so nett zu uns, wir wollen etwas zurückgeben“, sagt er. „Ich bin immer glücklich, wenn die Kunden zufrieden sind“, so der gelernte Chemiker weiter.

Das Restaurant ist von montags bis sonnabends täglich zwischen 11 und 19 Uhr geöffnet. Die Kunden können sowohl vor Ort essen als auch telefonisch Bestellungen zur Abholung aufgeben. Und das soll bald auch per Instagram-Direktnachricht möglich sein.



Das Essen wird frisch zubereitet. Foto: Neelke Harms

Alle Kommentare (0)
