

## **Empfohlen: Onur Esen, das Feinkostgeschäft mit dem deutlich orientalischen Einschlag**

Unterbilker Bürgerinnen und Bürgern diesen Laden zu empfehlen, hieße Tulpen nach Amsterdam zu tragen. Aber außerhalb eines Umkreises von - sagen wir mal - drei Kilometern ist [Onur Esen](#) an der Ecke Bilker Allee / Friedenstraße eher unbekannt. Natürlich schwören die Leute in einem Viertel auf "ihren Türken", also den Obst- und Gemüseladen orientalischer Provenienz, der fußläufig zu erreichen ist. Das ist auch gut so. Aber Feinkostgeschäfte wie dieses sind in der Stadt dann doch rar gesät - Ihrem ergebenen Empfehlungsgeber würde da noch maximal vier oder fünf einfallen, die in derselben Liga spielen wie Onur Esen.

Wie gut besonders das Angebot an Obst und Gemüse in diesem prächtigen Laden ist, kann man daran ablesen, dass nicht wenige Gastronomen aus der Umgebung hier regelmäßig einen Teil ihres Bedarfs decken. Sensationell wird es beim Saisonobst - besonders die Jahreszeit der Kirschen wird für jeden Onur-Esen-Kunden zum Fest. Und wer meint, eigentlich gäb's nur zwei Sorten Melonen (die wässrigen und die süßen) wird angesichts der Melonenpalette, die hier feilgeboten wird, eines Besseren belehrt. Selbst das langweiligste Gemüse (Möhren, gäh, Porree, doppelgäh) ist hier von besonderer Qualität. Hobby- und Familienköchinnen und -köche tun gut daran, bei einer Leerstelle auf dem wöchentlichen Speiseplan einfach mal bei Onur Esen vorbeizuschauen, um sich inspirieren zu lassen.

### **Eine ganz besondere Fleischtheke**

Die Fleischtheke ist bei selbstkochenden Fleischfressern legendär - vor allem wegen der dort amtierenden Metzger und -innen. Denn die sind nicht nur immer für einen dummen Spruch gut, sondern extrem sachkundig. So wirkt dort der ehemalige Chefkoch eines Viersternehotels an der türkischen Adria, dem man auch einfach mal den Namen des angestrebten Gerichts nennen kann, um dann exakt die passenden Stücke zu bekommen. Mit den Herren und der Dame kann man also fachsimpeln. Die Qualität bei Kalb, Lamm und Huhn ist gleichbleibend gut, die Preise angemessen. Beim Rind hängt alles davon ab, wer das Ausgangsfleisch geliefert hat. Natürlich findet man hier am Nordende des Ladens auch Produkte, die es nicht überall gibt - zum Beispiel Innereien vom Lamm und vom Geflügel. Angeflanscht an die Fleischtheke ist ein Bereich mit türkisch-orientalisch-mediterraner Feinkost, also Oliven verschiedenster Sorten auf unterschiedlichste Art eingelegt, diverser Schafskäse sowie allerlei Cremes und Pasten.

Ein Schlaraffenland ist Onur Esen aber auch für Freunde von Nüssen, Kernen und angrenzendem Knabberzeug. Das Angebot ist breit und umfasst Dinge, die viele von uns aus dem Türkeiurlaub kennen, z.B. scharf gewürzte Kürbiskerne. Hier gibt es reichlich zu entdecken. Das gilt natürlich auch für getrocknete Hülsenfrüchte und klassisch türkische Gemüsekonserven. Wer an den Regalen vorbeischlendert, bekommt Lust auf Kochexperimente. Und wer ein ganz bestimmtes Produkt dieser Richtung sucht - die Chance es hier zu finden ist groß.

## Parkplatzprobleme

Feinkost Onur Esen liegt ziemlich zentral an der Bilker Allee unweit der Bilker Kirche und ist deshalb bestens zu Fuß, mit dem Rad und mit der Straßenbahn (Linie 707 bis Bilker Kirche oder Kronprinzenstraße) zu erreichen. Wer den Wochenendeinkauf per Pkw tätigt, hat ein Problem: direkt bei Onur Esen wird man freitags und samstags NIE einen Parkplatz finden, und an anderen Tagen auch nur mit großer Mühe. Aber es gibt einen Trick. Muss nicht nur beim türkischen Feinkoster eingekauft werden, sondern auch im "normalen" Supermarkt, stellt man den Karren [beim REWE schräg gegenüber](#) an. Da zieht man ein Parkticket, das aber für kostenloses Abstellen an der Kasse abgelocht wird, wenn man im REWE-Supermarkt was gekauft hat. Also huscht man erst rüber zu Onur Esen, verstaut anschließend die Sachen im Auto, um dann den Rest bei REWE zu erwerben. So geht's ganz pragmatisch.

*[Alle Fotos: Onur Esen Feinkost]*