

Früher, ja, früher, da gab's an jeder Ecke einen „Jugoslawen“ – und wo sind die Balkan-Restaurants heute?

Bericht • Ein Geständnis: Ich bin süchtig nach Ćevapčići. Eigentlich immer schon und nicht erst, seit ich die ersten jugoslawischen Hackfleischröllchen vom Ham-ham bei Josef oder bei Ivka in der Altstadt gegessen habe. Denn meine Familie verbindet viel mit der balkanesischen Küche. Das hat damit zu tun, dass mein Vater in den Fünfziger- und Sechzigerjahren beruflich mit der hiesigen Gastronomie zu tun hatte. Oft wurden wir am Wochenende zum Essen eingeladen, eben auch von Gastwirten aus dem damaligen Jugoslawien. *[Lesezeit ca. 3 min]*



Na, schon gespannt auf den Beitrag? Nach einer kurzen Werbeunterbrechung geht's weiter. Denn The Düsseldorf versteckt sich nicht hinter einer Paywall. Alles, was du hier findest, ist gratis, also frei wie Freibier. Wenn dir aber gefällt, was du liest, dann kannst du uns mit dem Kauf einer einmaligen Lesebeteiligung finanziell unterstützen. Wir würden uns sehr freuen.

Da lernte ich, was Ćevapčići sind, aber auch Pljeskavica und Ražnjići. Dazu gab's fast immer Pommes, die ich schon liebte, bevor es die ersten Pommesbuden in der Stadt gab, oder Djuvec-Reis, Ajvar und immer auch rohe, gehackte Zwiebeln. Die Erwachsenen tranken gern Slivowitz und auch Weine vom Balkan, und wir hatten davon immer auch zuhause etwas auf Vorrat. Seit damals bin ich verliebt in die Balkan-Küche.



Maslina, der Kroat an der Börnstraße (Foto: maslina.de)

Es muss in jenen Jahren so gewesen sein, dass italienische und Balkan-Restaurants die Mehrheit der ausländischen Küche in Düsseldorf dargestellt haben, denn praktisch jedes Viertel der Stadt hatte seinen eigenen „Jugoslawen“. Als um 1962, 1963 herum die ersten Pommesbuden entstanden, stammten viele der Betreiber ebenfalls aus dieser Weltgegend. Und heute? Der Fresslieferdienst Lieferando listet gerade einmal zwei Restaurants mit Balkanküche, und wenn man die Gesamtheit aller Gastwirtschaften mit warmem Essen durchforstet, findet man kaum mehr welche, die sich selbst als „Balkan-Restaurant“ bezeichnen.



Der Biergarten der Goten-Klause an der Chlodwigstraße (Foto: goten-klause.de)

Als ich mich vor gut zehn, zwölf Jahren einmal auf die Suche nach den besten Čevapčići machte, war das noch ein wenig anders. Da fand ich meine Leibspeise nicht nur bei Imbissläden, die alles zwischen der Türkei, Griechenland und dem Balkan beackern, sondern eben auch in insgesamt vier „echten“ Balkan-Restaurants. Davon sind noch vier übrig: Maslina (Der Kroate) auf der Börnestraße und das Balcanico am Damm (Facebook-Link) am Mühlenbroicher Weg zwischen Rath und Ratingen; den Biergarten im KGV Stoffeln und die Goten-Klause an der Chlodwigstraße in Bilk würde ich hinzuzählen. Bis auf Balcanico habe ich die anderen getestet und deren Čevapčići mit denen vom Ham-ham als Referenzwert und verschiedenen der diversen Lieferdienste verglichen. Das Ergebnis ist klar: Die genannten Restaurants und Mile Miletics Imbiss auf der Kurzestraße machen die besten Hackfleischwürstchen balkanesischer Art.



Marinko „Mile“ Miletic ganz entspannt in seinem Ham-Ham (Foto: Sandra Drljaca für TD)

Bestimmt habe ich weitere „Jugo“-Restaurants, -Grills und -Imbisse übersehen. Daher die Bitte an unsere Leserinnen und Leser: Wo sonst noch in Düsseldorf wird die authentische Balkan-Küche angeboten? Für jeden Hinweis sind wir dankbar.