

„Ohne Schnickschnack“

„Ćevapčići-Day“ in Essen-Kray ist Treffpunkt für Fans der Balkanküche

Essen-Kray. Supermarkt-Betreiber Aldin Abaza stammt aus Bosnien. Er will eine kulinarische Verbindung zwischen seiner alten und seiner neuen Heimat schaffen.



Von Elli Schulz, Redakteurin Lokal
04.05.2026, 18:00 Uhr



Supermarkt-Betreiber Aldin Abaza lädt einmal im Monat zum „Ćevapčići-Day“ nach Essen-Kray ein.
© FUNKE Foto Services | Christoph Jendral

Einmal im Monat weht der Geruch von gegrillten Ćevapčići über einen Supermarkt-Parkplatz in Kray. Dort verkauft Aldin Abaza vor seinem gleichnamigen Edeka-Markt mit seinem Team die Balkan-Spezialität. Am Stand ist während unseres Besuchs gut zu tun. Der „Ćevapčići-Day“ am ersten Samstag im Monat hat sich offensichtlich zu einem Treffpunkt für Freunde der bosnischen Küche entwickelt.

Für Menschen mit südosteuropäischen Wurzeln ist das Gericht eine Verbindung zum Balkan, für andere ist es einfach mit Urlaubserinnerungen verbunden. Für Supermarkt-Chef Aldin Abaza, der seit seinem neunten Lebensjahr in Deutschland lebt, ist es eine kulinarische Brücke zwischen seinem Herkunftsland Bosnien und dem Ruhrgebiet, seiner jetzigen Heimat. „Ein einfaches, ehrliches Gericht wie Ćevapčići passt gut hierher“, sagt er.

Zum „Ćevapčići-Day“ kommen nicht nur Kunden aus Essen und Umgebung



Die Hackfleisch-Röllchen gibt es in der Brottasche mit Zwiebeln, Ajvar und Frischkäse.
© FUNKE Foto Services | Christoph Jendral

Die gegrillten Hackfleisch-Röllchen bietet er bewusst „ohne Schnickschnack“ an. Sie werden in Taschen aus traditionellem Somun-Fladenbrot aus Bosnien gefüllt und mit gehackten Zwiebeln, der Paprika-Auberginen-Sauce Ajvar, Frischkäse oder einem Klecks saurer Sahne versehen. Seit sechs Jahren bietet er die Verkostung der Balkan-Spezialität an und verkauft sie inzwischen am Grillstand vor dem Laden, berichtet Abaza.

Schinken zum Mitnehmen

Zum Mitnehmen gibt es dort auch abgepackten Rinderschinken und Rohwurst zu kaufen. Die Kunden kämen nicht nur aus Essen und Umgebung, sondern auch von weiter her, so der Betreiber.



Nermina Zolj stammt aus Mostar und ist an dem Morgen aus Stuttgart extra früh losgefahren, um mittags die Spezialität aus ihrer bosnischen Heimat essen zu können.

© FUNKE Foto Services | Christoph Jendral

Wie Nermina Zolj. Die 47-Jährige lässt sich mit ihrer Tochter Aicha Sabanovic (16) an den Stehtischen neben dem Grillstand die Ćevapčići schmecken. Dazu trinkt sie ein bosnisches Cola-Getränk aus Schwarzkümmel-Extrakt. Die beiden haben an diesem Tag einen Termin im Ruhrgebiet: „Aber wir sind extra schon um 7 Uhr aus

Stuttgart losgefahren, um hier zu Mittag essen zu können“, sagt Nermina Zolj.

Das Essen soll eine Verbindung zwischen Bosnien und dem Ruhrgebiet darstellen

Sie kennt Supermarkt-Betreiber Abaza persönlich und schätzt nicht nur sein Essen, sondern auch seine sozialen Aktivitäten für die gemeinsame Heimatstadt Mostar. „Er hat ein großes Herz, spendet zum Beispiel für Einrichtungen für Menschen mit körperlicher und geistiger Behinderung in Mostar, hängt das aber nicht an die große Glocke“, sagt sie.

Für Brigitte (69) und Willi Küpper (74) aus Borbeck kommt es auf den Geschmack an: Die Ćevapčići seien „einfach lecker“ und erinnerten sie an den Urlaub. Den verbringen sie gern auf dem Balkan und haben dort schon viel gesehen, wie sie erzählen, während der Chef sie persönlich begrüßt.



Das Team am Stand bereitet die Ćevapčići-Taschen zu.
© FUNKE Foto Services | Christoph Jendral

Drei Märkte und 150 Mitarbeiter

Aldin Abaza hat sich vor elf Jahren selbstständig gemacht und führt inzwischen drei Edeka-Märkte in Essen. Neben dem Markt an der Straße Zur Beckhove hat er Geschäfte an der Krayer Straße in Kray und der Huestraße in Schonnebeck mit insgesamt rund 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Der heute 43-Jährige war 1992 mit seiner Familie vor dem Krieg in Jugoslawien geflohen und in Essen heimisch geworden. „Mein Vater ist als klassischer Gastarbeiter schon 1973 hierhergekommen“, erzählt Abaza.

Seine Grundschullehrerin habe ihn damals sehr unterstützt und dafür gesorgt, dass er schnell Deutsch lernte und aufs Gymnasium wechseln konnte. Nach dem Abitur auf der inzwischen geschlossenen Viktoriaschule habe er Volkswirtschaft in Essen studiert. Bei Edeka habe er schon als Jugendlicher gejobbt, später dort seine berufliche Karriere gestartet und nach und nach Verantwortung übernommen. 2015 habe er sich nach Absprache mit seiner Familie selbstständig gemacht.

Auch im Schalker Stadion hat der Essener seit einigen Monaten einen Stand

2020 sei die Idee entstanden, die Kunden mitzunehmen auf eine kulinarische Reise „von Sarajevo ins Ruhrgebiet“, um ihnen Produkte des Balkans näherzubringen, aber auch auf typisch deutsche Gerichte wie Spargel aufmerksam zu machen. „Beides ist ja ein Stück Heimat für mich“, sagt Aldin Abaza. Er beteilige sich auch gern an Stadtteilevents wie dem Zollvereinfest. Neben dem „Ćevapčići-Day“, bei dem eine Portion 6,80 Euro kostet, gibt es in seinem Supermarkt auch eine Ecke mit besonderen Lebensmitteln vom Balkan.



Die bosnischen Fladenbrote werden erwärmt und mit Öl versehen.
© FUNKE Foto Services | Christoph Jendral

Als Anfang des Jahres der bosnische Stürmer Edin Dzeko zum FC Schalke wechselte, wollte Aldin Abaza seine Hackfleisch-Röllchen auch im Gelsenkirchener Stadion als Alternative zu Bratwurst und Pizza anbieten. Der Verein stimmte zu. Seitdem ist Abazas Team bei den Heimspielen dort vertreten.
