

Zooba

CHRIS
KHALIFA



ZOoba

In einer Stadt, in der die dominanten Farben Gelb, Ocker und Braun sind, sticht das kleine Restaurant auf der Nilinsel Zamalek im Zentrum Kairos besonders hervor. Über einer hellblauen Tür steht in fetten, rundgeschwungenen Lettern der Name des Lokals. Davor ein in Wolle gehüllter Baum und kunterbunt bemalte Biergarten-Tische und -Stühle.

In a metropolis made up mainly of yellow, ochre, and brown hues, the small restaurant in Cairo's affluent Zamalek district on Gezira Island in the Nile stands out. From afar, a tree clad from top to bottom in a sort of multi-colored knitted wrap catches the eye. A few brightly painted beer garden tables and chairs are arranged in front of the venue. Above the light-blue wooden entrance doors, the name of the restaurant is displayed in bold, rounded letters



Wer die hellblaue Tür öffnet und ins Innere dieses bezaubernden Kosmos tritt, wird auch hier von Farben empfangen. Selbst die typisch ägyptischen Spezialitäten des kleinen Bistros leuchten in den herrlichsten Tönen. Die Aufstriche stehen in Einmachgläsern im Kühlregal, Zuckerwerk wird in buntem Papier eingeschlagen, frische Säfte wie Orange, Limone oder Mango in Glasflaschen abgefüllt und wer Essen mit nach Hause nehmen will, bekommt es in Papiertüten eingepackt. Alles keine Selbstverständlichkeit in Ägypten, wo Plastik immer noch als das Non-Plus-Ultra gilt und nur wenig über Nachhaltigkeit gesprochen wird.

Als Chris Khalifa das Bistro betritt, ist der lange Gemeinschaftstisch in der Mitte des Restaurants fast bis auf den letzten Platz belegt. Manche frühstücken noch ihr Rührei mit Basterma, einer ägyptischen Art des Bündnerfleisches, andere sind schon zum Mittagessen übergegangen und lassen sich Linsensuppe aus Emaille-Bechern schmecken oder Rote-Beete Salat mit Orangendressing. Der großgewachsene, athletische Mann mit den dunklen Haaren und hellen Augen zieht sofort alle Aufmerksamkeit auf sich. Aber er scheint das kaum zu merken. Er ist viel zu beschäftigt, alle seine Mitarbeiter mit Handschlag zu begrüßen. Zooba ist Chris Khalifas Geistesprodukt, sein »Baby«, wie er es liebevoll nennt. Der 31-jährige Geschäftsmann schaut zuerst in der Küche nach dem Rechten und gibt Anweisungen, wie die Waren im Kühlregal besser präsentiert werden könnten. »Ich bin schon fast zwanghaft detailverliebt«, sagt Chris Khalifa mit einem entschuldigenden Lachen. Aber es ist genau diese Liebe zum Detail, die Zooba zu einem besonderen Erlebnis macht. Seine Leidenschaft für das Produkt und die Marke haben Zooba in kürzester Zeit zu einem der beliebtesten Treffpunkte für junge Leute in Kairo und Liebhaber des ägyptischen Essens gemacht.

Ägyptische Straßen sind ohne seine Straßenverkäufer kaum vorstellbar. Aus ihren fahrbaren Kiosken oder auf hölzernen Karren verkaufen sie alles von belegten Broten über hausgemachte Pommes Frites, Falafel und Foul, dem wohl typischsten ägyptischen Gericht überhaupt – braune Fava-Bohnen, die mit verschiedenen Beilagen und in Fladenbrot serviert werden.

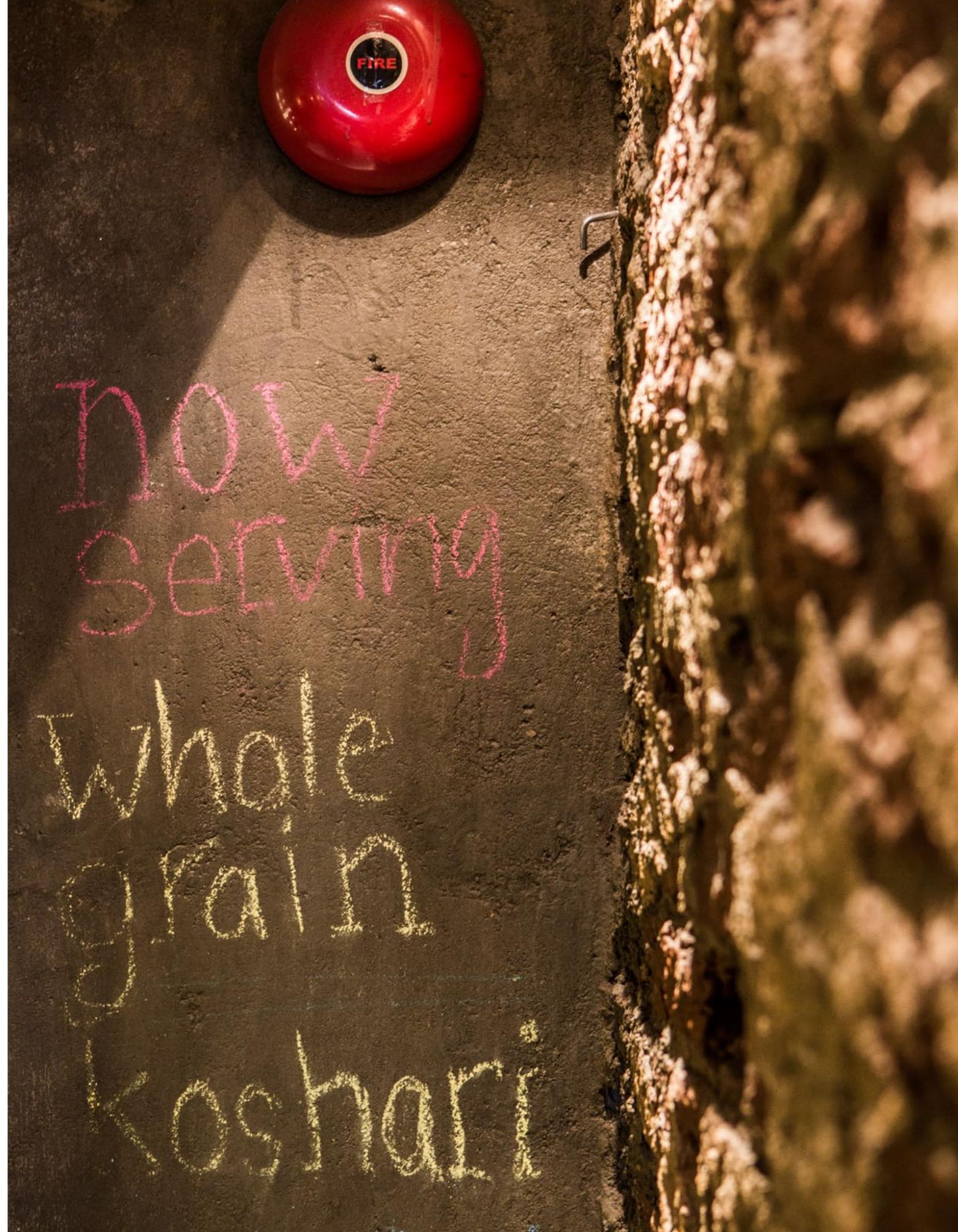
2010 hatte Chris Khalifa zum ersten Mal die Idee, ägyptisches Straßenessen in hoher Qualität, hygienisch präsentiert und modern verfeinert in einem Restaurant anzubieten. Den Trend, Gourmet-Küche auf die Straße zu bringen, gab es weltweit, erzählt Chris Khalifa. »Wir haben gar nichts neu erfunden.« Es gab in den Hauptstädten der Welt Michelin-Köche, die ihre

Entering through the light-blue doors, visitors are greeted by an equally eye-catching setting inside. Even the typical Egyptian delicacies displayed in the small bistro seem to shine in the most wondrous colors. Spreads preserved in jars stand in the refrigerated display cabinets next to sweetmeats packed in colorful wrapping paper and glass bottles with fresh orange, lemon, or mango juice. Take-away orders are given in a paper bag – unusual in a country like Egypt, where plastic is still considered state-of-the-art and sustainability not a topic as yet.

When Chris Khalifa makes his entrance, the long communal table in the middle of the room is filled almost to the last seat. Some diners are still finishing their breakfast of scrambled eggs with basterma, an Egyptian type of air-dried cured beef, while others are already lunching and eating lentil soup out of enamel dishes or beet salad with orange dressing. A tall, athletic-looking man with dark hair and light-colored eyes, Mr. Khalifa is immediately the center of attention, which he hardly seems to notice as he is much too busy greeting his employees with a hearty handshake. Zooba is Chris Khalifa's brainchild, which he refers to lovingly as his "baby". Before we can start our interview, the 31-year-old entrepreneur goes into the kitchen to make sure everything is going according to plan and to give some instructions on how to better position the products in the display unit. "I'm almost obsessive about details," Mr. Khalifa says with an apologetic smile. Not surprisingly, it's precisely this love for detail that makes Zooba such a special experience. Mr. Khalifa's passion for his product and the Zooba brand quickly turned the restaurants into favorite meeting points for aficionados of Egyptian cuisine and for young people in Cairo.

It is hard to imagine the Egyptian streets without the ever-present hawkers and vendors who offer everything from sandwiches to homemade French fries, falafel, and ful out of their wooden carts and food vans. Ful is probably the most typical Egyptian specialty of all and very popular. The main ingredient of this delicious dish is brown fava beans, served with a selection of garnishes and Egyptian flatbread.

In 2010, Chris Khalifa first started thinking about serving Egyptian street food made of quality ingredients in a hygienic, commercial setting with a modern twist. The trend of bringing gourmet cuisine to the street had already caught on worldwide, Mr. Khalifa tells us. "We didn't really invent anything new." In major cities around the globe, Michelin star chefs were selling gourmet cuisine on the streets out of trucks. However







Gourmet-Küche aus Lastern auf der Straße verkauften. Doch niemand hatte so etwas bisher in Ägypten versucht. Chris Khalifa wollte es andersherum machen: »Ich wollte eine Marke kreieren mit ägyptischer Gourmet-Straßenküche und diese in einem Bistro anbieten.«

Als Chris Khalifa begann, an seinem Konzept zu arbeiten, war er noch im Investment-Banking in Ägypten tätig, wo er nach einem Wirtschaftsstudium in Boston und ersten Arbeitserfahrungen im Bank-Sektor in London gelandet war. Die Idee, ein eigenes Restaurant zu eröffnen, gab es schon länger, erzählt er. Doch erst die Gourmet-Straßenküche habe seine Leidenschaft entfacht. 2011 tat er sich mit Mustafa El Refaey zusammen, der heute Partner und Küchenchef der Zooba-Kette ist. Gemeinsam erarbeiteten sie ein Menü und begannen, große Verkostungen mit Freunden zu veranstalten, um ihre Ideen auszuprobieren. Herausgekommen sind dabei so spannende Kreationen wie Süßkartoffeln mit Marshmallow oder Reispudding mit Süßkartoffel und Zimt. Simple, aber köstliche Kreationen, die sonst nirgendwo zu finden sind und hier zudem noch modern und ökologisch nachhaltig präsentiert werden. »Wir sind für alles offen und sehr flexibel was die Kreationen angeht«, sagt Chris Khalifa, »aber der große Oberbegriff ist und bleibt immer das Straßenessen für uns.« Zooba ohne Foul, Felafel, Kosheri oder das typische ägyptische Fladenbrot wäre einfach nicht vorstellbar. 1500 Fladen werden im Durchschnitt pro Tag im Bistro gebacken, alle drei Stunden wird wieder Brot frisch zubereitet. Aber auch mit den Klassikern unter dem ägyptischen Straßenessen darf experimentiert werden bei Zooba. So ist zum Beispiel Kosheri mit »Freek« – zu Deutsch Grünkern – eine ganz eigene Kreation. An der Kosheri-Bar im Restaurant gibt es die typisch-ägyptische Version des Kosheris mit Reis, Nudeln, Linsen und Kichererbsen neben der gesünderen Variante mit Grünkern, die es so sonst nirgends gibt. Beide werden vor den Augen des Kunden vom Küchenchef mit Tomatensauce, Essig, Knoblauch und Röstzwiebeln garniert. Eine Kohlehydrat- und Kalorienbombe, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. »Dieses Gericht ist eines meiner absoluten Favoriten«, sagt Chris Khalifa. Sein Frühstücks-Liebling: Foul-Alexandria, braune Bohnen mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten. Natürlich wird das Gericht, wie so viele ägyptische Speisen, am besten mit Fladenbrot und den Händen gegessen»

ESSENTIALLY IT'S ALWAYS ABOUT STREET FOOD.

nobody had tried something like this in Egypt yet, and anyway, Mr. Khalifa wanted to do it the other way round: "I wanted to create a brand out of Egyptian gourmet street food and sell it in a bistro."

When Mr. Khalifa started developing

his concept, he was still working for an investment bank in Egypt, where he had found employment after graduating from business school in Boston and gaining his first work experience in the banking sector in London. He had already had thoughts about opening a restaurant, he tells us. But it was the idea of gourmet street food that really got him excited. In 2011, he joined forces with Mustafa El Refaey, who today is partner and chef de cuisine of the Zooba chain. Together they created a menu and started organizing tasting parties with friends in order to test their ideas. They created exciting concoctions such as sweet potatoes with marshmallows or rice pudding with sweet potato and cinnamon. Plain, yet delicious creations that can't be found anywhere else, showcased in a modern and ecologically sustainable manner. "We are open for anything and very flexible in our creations," says Mr. Khalifa, "but essentially it's always about street food." Zooba would not be Zooba without ful, falafel, koshari, or the typical Egyptian flatbread. On average 1,500 loaves are baked daily in the bistro. Fresh bread is prepared every three hours. Yet, nothing is sacrosanct at Zooba. Even the classics of Egyptian street food have been experimented with and sometimes tweaked. For example, koshari with freekah – a cereal made from green wheat – that is entirely a Zooba creation. The restaurant's koshari counter offers the traditional Egyptian dish with rice, pasta, lentils, and chickpeas in addition to the healthier variation with freekah, only available at Zooba. Both dishes are garnished in front of the customer with tomato sauce, vinegar, garlic, and fried onions: A mouthwatering carbohydrate and calorie bomb. "This dish is one of my absolute favorites," Mr. Khalifa tells us. His favorite breakfast dish is ful Alexandria – brown beans with onions, paprika, and tomatoes. Naturally, as with most Egyptian dishes, this is best with flatbread and eaten with your hands.



MIR IST ES WICHTIG, DIE KULTUR UNSERES GESCHÄFTS- MODELLS ZU WAHREN.

So wie Du die Leute behandelst, wirst auch du behandelt« ist das Motto, nachdem Chris Khalifa sein Geschäft führt. Alle Angestellten haben einen festen Vertrag, sie sind versichert und das Trinkgeld wird unter allen Angestellten gleich aufgeteilt – keine Selbstverständlichkeit in Ägypten. »Das kreiert ein Gemeinschaftsgefühl, das mir sehr wichtig ist«, sagt Chris Khalifa. Darüber hinaus werden die Angestellten am Profit beteiligt. Nicht nur finanziell, sondern vor allem psychologisch würde das einen großen Unterschied machen. »Wir bieten eine komplette Erfahrung an«, sagt der Unternehmer. Das beginnt bei der Fassade des Gebäudes, dem Design, wie der Gast begrüßt wird, wie sauber es ist, welche Musik gespielt wird und natürlich welches Essen gereicht wird. »Das ist für mich die Definition einer Marke, damit verbringen wir sehr viel Zeit. Wir wollen, dass sich die Leute – Angestellte wie Gäste – als Teil der Familie fühlen.«

“The way you treat people is the way you’ll be treated, too,” is Mr. Khalifa’s business motto. The employees have a fixed contract, they are insured, and gratuities are shared equally among the staff – not a common practice in Egypt. “This creates a sense of community, which is important to me,” Mr. Khalifa says. In addition, employees receive a share of the profits. Psychologically, not just financially, this makes a big difference to employee motivation. “We aim to provide a complete experience,” the entrepreneur tells us. Starting with the façade of the building, this comprises aspects such as design, how guests are treated, overall hygiene, what music is played, and naturally what kind of food is served. “To me, that is the definition of a brand and something we put a lot of time and effort in. We want people – employees and customers alike – to feel at home here.

The philosophy appears to be working. Initially he started with this small bistro – the baby – in the Zamalek district. Just two short years later, two more branches were opened in other city districts. The number of employees has risen from 25 in 2012 to currently 200. Further branches are planned, but the detail-oriented entrepreneur first wants to be sure that the recently opened branches are operating smoothly before expanding further. Mr. Khalifa, son of an Egyptian father



Das Konzept scheint aufzugehen. Zu Beginn gab es nur das kleine Bistro – das Baby – auf der Nilinsel Zamalek. Innerhalb von nur zwei Jahren sind zwei weitere Filialen in anderen Stadtteilen dazu gekommen, aus 25 Angestellten Anfang 2012 sind heute 200 geworden. Weitere Filialen sind geplant, aber der detailverliebte Chef will zuerst sicher gehen, dass die neuen Filialen auch operativ einwandfrei funktionieren, bevor er expandiert. Dass sein Konzept auch im Ausland Erfolg haben würde und dort riesiges Potential liegt, ist dem Sohn eines ägyptischen Vaters und einer amerikanischen Mutter bewusst. Trotzdem will Chris Khalifa nichts überstürzen. »Mir ist es wichtig, die Kultur unseres Geschäftsmodells zu wahren.« Faule Kompromisse kämen für ihn nicht in Frage, für sein Baby, seine Leidenschaft, seinen bunten Zooba-Kosmos.

Egyptian father and American mother, knows that his concept would work abroad as well – that it probably has enormous potential there. Yet the canny restaurateur does not want to rush into things. "It's important to me to retain the principles of our business model." Hasty compromises are unacceptable for his baby, his passion, his multicolored dream come true.

KUSCHARI KOSHERI

Glücklich, wer die Original-Saucen von Zooba zur Hand hat.

Ansonsten ist etwas Kreativität gefragt.

Those who have the actual Zooba sauces at hand may consider themselves lucky.

The rest of us will need to be a little creative.

1 Tasse braune Linsen	<i>1 cup brown lentils</i>
1 Tasse Kichererbsen	<i>1 cup chickpeas</i>
1 Tasse Vollkornpasta (Makkaroni)	<i>1 cup whole wheat pasta (Maccaroni)</i>
Grünkern	<i>Crushed dried green wheat</i>
Salz	<i>Salt</i>
Sonnenblumenöl	<i>Sunflower oil</i>
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<i>Freshly ground black pepper</i>
Gemahlener Kümmel	<i>Ground cumin</i>
Fava-Bohnensprossen	<i>Fava bean sprouts</i>
1 Dose geschälte Tomaten	<i>1 can of peeled tomatoes (or: Zooba Tomato Sauce Mix)</i>
1TL Harissa	<i>1 tsp Harissa (or: Zooba Spicy Sauce)</i>
1 EL Tomatenmark	<i>1 tbsp tomato purée</i>
2 weisse Zwiebeln	<i>2 Spanish onions</i>
Knoblauch	<i>Garlic</i>

Die Fava-Bohnensprossen über vier Tage einweichen. Den Grünkern für zwei Stunden einweichen, abtropfen lassen und spülen. In einem großen Topf das Öl erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch andünsten, den Grünkern beifügen und mischen. Die braunen Linsen, die Fava-Bohnensprossen und die Kichererbsen nach Vorschrift separat gar kochen und nacheinander in den Topf dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15 min kochen lassen. In dieser Zeit die geschälten Tomaten pürieren und mit dem Tomatenmark und Harissa etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Chili pikant abschmecken. Zum Schluss die gekochte Pasta in den Topf geben. Nach Belieben würzen und mit der Tomatensauce (oder falls vorhanden mit Zooba Tomatensauce und scharfer Sauce) abschmecken.



Soak the fava bean sprouts for four day . Soak the crushed wheat for 2 hours, drain and rinse. Heat up the oil in a large pan. Sauté the onions and the garlic, add crushed wheat and mix well. Cook the brown lentils, fava bean sprouts and chickpeas separately before adding them one after the other to the pan containing the crushed wheat. Cover the pan and let it cook on low heat for 15 min. In the meantime, heat up the peeled tomatoes and add tomato purée and Harissa. Then add the cooked whole-wheat pasta to the large pan. When the dish is ready, serve with the tomato sauce mix or, if available, Zooba tomato sauce mix, Zooba spicy sauce and Zooba garlic sauce.