



Bursa'da yaşayan Avrupalıların görünce çok sevindikleri ekmek çeşitleri arasında bizim francala yok. Bazı restoranlar daha şimdiden Bread House abonesi olmuş bile. Müşterilerine farklı ekmekler sunmak isteyen işletmeciler, her gün gelip siparişlerini alıyorlar. Ev hanımları, turtadan tutun da envai çeşit kurabiye kadar toplu siparişler veriyormuş (elbette 'gün' toplantıları için). Diabetik kurabiyelerden, un hassasiyeti olanlar için üretilen özel ürünlere kadar aklınıza gelmeyecek türde tatlı-tuzlu ürün var Bread House'da.

15 yıllık gıda sektörü deneyimi ve yenilikçi bir ruhla kafe-fırın fikrine sarılan Serdar Ata, 3 yıldır araştırma yaptığını belirtiyor. Ata, kendi markasını yaratmak için doğru zamanın geldiğini fark etmiş ve Kurumsal İlişkiler Sorumlusu Başak Hanım'ın da desteğiyle ortaya pırıl pırıl bir fırın çıkarmış. İçinde fırınların bulunduğu bu güzel dükkânda enfes kokular var ama hiçbiri rahatsız edici değil. Havalandırmaya gösterilen özen, dekora da yansımış. Toprak rengi tonlarının uygulandığı

Sektörde çitayı yükselten ve kalite konusunda ciddi bir rekabet yaratacağına benzeyen Bread House, Fatih Sultan Mehmet Bulvarı üzerinde hayatına tat katmak isteyen meraklı müşterilerini bekliyor...

Ekmekle ilgili birbirinden leziz kitaplar... Okuyalım, sevelim, tadalım:

Dilistan Çilingiroğlu Shipman'ın "Yoğurun, Mayalayın, Pişirin... Ekmek Bir Tutkudur" adlı kitabı.

Güngör Karauğuz'un "Hitler Dönemi'nde Anadolu'da Ekmek" adlı kitabı.

Artun Ünsal'ın "Nimet Geldi Ekine - Türkiye'nin Ekmeklerinin Öyküsü" adlı kitabı.

Ve elbette sevgili Oktay Akbal'ın "Önce Ekmekler Bozuldu" adlı öykü kitabı.

mobyalar ve doğal taş kaplanmış duvarlar sayesinde mekân oldukça ferah görünüyor.

İşe giderken uğrayıp değişik lezzetlerin yanında çaylı bir kahvaltı ya da akşam eve dönerken sizi şaşırtacak bir ekmek çeşidi günü kurtarabilir. Kısacası şehir insanının her gün elinde tuttuğu ama fark etmediği ekmek ya da bir turta, o şehir insanına yepyeni zevkler edindirebilir. Bread House'un farkı da burada başlıyor zaten. Kimse delice para kazanmak derinde değil burada, herkes bazı alışkanlıklara yorum katmak isteyen sanatçıları edasıyla çalışıyor ve işini ciddiye alıyor. Kimse bahane üretmeye çalışmıyor, ustalar Avrupa'da çalışmış ekmek ve fırıncı ustaları.

Bread House'un üst katında ise, yakında konforlu koltuklar ve geniş sofalar hizmete açılacak ve sonbaharda kafe-fırın zevki bambaşka olacak. Sonbahar demişken, Ramazan'da geleneksel pide sunuluyor ama yanında sürpriz çeşnili pideler de var.

Ekmek konusu önemli, dileyen misafirlere bu değişik tatları içeren karışımlar, küçük paketler halinde satılıyor, evinde ekmek yapan önemli bir nüfusun bir eksiği daha tamamlanmış oluyor böylece.

Bunca yıllık ekmeğinizi tanıyamayacaksınız

Serdar Ata ve Başak Hanım, Bursa'nın damak zevkine güveniyorlar, özellikle Nilüfer bölgesinin yeniliklere açık insanlarına farklı ekmek ve hamur işlerini tattıracakları konusunda kendilerine de güveniyorlar. Serdar Bey bu markanın, uzun vadede yurtdışına franchise yöntemiyle bayilikler vereceğine inanıyor ve şimdiden bu yapılanmanın hazırlıklarına başlamış.

Hanımların ve beylerin kilo konusundaki kaygıları ise yersiz, çünkü Bread House ürünleri bildiğiniz alelade ürünler değil. Son bir örnekle ekmek keyfinizi bitirelim. Almanya'da yaşayan bir müşterinin talebi üzerine sadece kabak çekirdeği içinden yapılmış bir ekmek üretmişler. Bu ürünü tadan müşteri adeta bağımlı olmuş ve her gün gelip yeni bir ürün deniyormuş.



Serdar Ata