

Kadıköy'de küff rüzgarı

Açıldığı zamandan çok kısa süre sonra Kadıköylülerin uğrak mekânı haline gelen "Küff" üç şubeyle yoluna devam ediyor. Kadıköy'ün şirin semti Yeldeğirmeni'nden başlayan öyküyü markanın yaratıcısı Zeki Kulaç'tan dinledik



■ Alper Kaan YURDAKUL

Taksim'deki kültürel dönüşümle birlikte semtin gediklileri olan sanat çevreleri ve gençler rotasını başka semtlere çevirdi. Bu semtlerin başındaysa Kadıköy'de bulunan Moda ve Yeldeğirmeni geliyor. Moda başka bir yazının konusu olsa dursun bugün sizlere hala korunan mahalle kültürüyle, keşfedilmeyi bekleyen sokaklarıyla, Kadıköy'ün şirin mi şirin semti Yeldeğirmeni'nden yola çıkarak "Bahariye" ve "1848" şubelerini de açan "Küff"ün hikâyesini anlatacağım.

Küff'ün tarihi pek de eski değil aslında; açılalı üç sene olmuş. Alametifarıkası nerdedir bilinmez ama sanki Küff senelerdir Yeldeğirmeni'nin bir parçasıymış gibi; bütün gerçekliğiyle karşımızda duruyor. Erdal Bozkurt ve Zeki Kulaç'ın ortaklığında yürütülen Küff için Kulaç'a "Mahalledeki eksiklikleri çok iyi tespit ederek buralara nokta atışı yaptınız. Galiba başarı burdan geldi diyorum. O ise bütün mütevizliğiyle "Bu çok iddialı olur. Biz sadece mahallenin ruhuna uyum sağlamaya çalıştık" diyor.



Kulaç 37 yaşında, 20 senedir de hizmet sektörünün içerisinde. Sektöre işin mutfağında komi olarak Ankara'da kuzeninin yerinde başlamış. Ankara'da mutlu olsa da her zaman hayali İstanbul'da kendine ait bir yer açmak olmuş Kulaç'ın. İstanbul'u araştırırken bir gazetenin hafta sonu ekinde karşılaştığı Yeldeğirmeni, oldukça ilgisini çekmiş ve semte ilk geldiğinde anda kendi tabiriyle "aşık" olmuş. Küff'ü burada açmaya karar verdikten sonra Ankara'da birlikte çalıştığı ekip arkadaşlarını da yanında getirmeyi ihmal etmemiş.



Ekip demişken hani o "bilemediğimiz" alâmetifarika burada gizli olabilir. Küff geleneksel işveren-çalışan ilişkisine kolektivistimin öne çıkarıldığı hiyerarşinin reddedildiği alternatif bir model sunuyor. Küff'ün şubesine çalışan her kişi sanki Küff'ün bir ortağı gibi. E hal böyle olunca ortaya güler yüzlü mutlu bir ekip çıkıyor.



YEMEK VE KAHVE BİR ARADA

Güzel yemek yediğimiz restoranlarda güzel kahve içemiyor; o çok sevdiğimiz üçüncü nesil kahvecilerde de yemek yiyemiyoruz. Ama Küff'te durum biraz farklı. Başarılması zor bir şekilde Küff, Türk ve dünya mutfağından 110'dan fazla ürünü bünyesinde bulundururken, dünyanın dört bir tarafından gelmiş kahveleri Chemex'den, sifona; sifondan v60'a kadar demleme teknikleriyle müşterilerine sunuyor. Müşteriler de bu durumdan hayli memnun olacak ki Kulaç konuyla ilgili, "Buraya gelenler 'ben burada hem iyi yemek yerim; hem de iyi kahve içerim' diyebiliyor" diyor.



KÜFF'TEN ORTAK ÇALIŞMA ALANI

Yeldeğirmeni ve Bahariye Küff'ün ardından kendi kahve markalarının da adı olan "1848" üç ay önce Yeldeğirmeni Küff'ün hemen karşısına açıldı. Sınırlı sayıda yemek gelse de konsepti daha çok kahve üzerine olan mekânı Kulaç, şu sözlerle anlatıyor: "1848'de kahveyi daha öne çıkardık.



Üst katını ortak bir çalışma alanı olarak tasarladık. Priz olanağın- dan, ışığın masaya yansımaya kadar her şeyi düşündük. Serviste de insanları çok bunaltmamaya çalışıyoruz. Güzel sonuçlar aldık. Bu ticaretin çok ötesinde bir mutluluk kaynağı."



"EKİP DEĞİL AİLE"

Ekibe bu kadar değer verildiği yerde ekiple röportaj yapmamamız da beklenemezdi. Biz de ekibe mikrofon uzattık; Küff'ü sorduk. Küff bünyesindeki barları koordine eden Utku Çakırcalı, "Ekip değil aile. Ekip çok resmi kaçıyor" diye bizi düzeltirken Küff'ün içecek menüsünü anlatmaya başlıyor. Çakırcalı'nın aktardığına göre; Küff bünyesinde içecek

olarak çay, kahve ve soğuklar çıkıyor. Yaz menüsünde ise kokteyller de var. Kokteyl demişken espresso bazlı soğuk kokteyller bu sene ilk defa Küff'ün menüsünde yer alacak. Mutlaka deneyin deriz.

İçecek deyince en öne çıkan ürün kahve oluyor. Piyasada kalitesiyle bilinen bir kahve atölyesiyle çalışan Küff bu atölye aracılığıyla kendine özel espressosunu üretiyor. Chemex'den v60'a bütün üçüncü nesil demleme yöntemlerinin kullanıldığı mekânda çekirdekler dünyanın dört bir tarafından geliyor.

"KÜÇÜK ÜRETİCİLER DESTEKLENİYOR"

Küff'ün şef aşçısı Azad Atmaca, yemek menüsünün içeriğini anlatıyor. "Herkes hitap etmek istiyoruz. Menümüzü de buna göre oluşturduk. 110 kalem yemek seçeneği var. Küff'te Antep'ten nohut dürüm de, Meksikadan quesadilla da bulabiliyorsunuz" diyen Atmaca, en çok tüketilen ürünlerinin kahvaltılar ve burgerler olduğunu söylüyor.

Atmaca'nın aktardığına göre Küff'te küçük üreticiler destekleniyor. Kahvaltının sırrı doğallığından geliyor. Peynirler ezineden, zeytin ve zeytinyağları Çanakkale ve Ayvalık'tan gelirken, reçelleri ekipten Serdar'ın annesi yapıyor. Burgerlerin de çok tüketildiği mekandan özellikle KüffBurger'i denemenizi öneriyoruz. Ayrıca Küff'te vegan ve vejeteryanlar için yeni menü hazırlığı da sürüyor.

Serdar Barış Özer de ekibin bir parçası. Daha çok servisle ilgilenen Özer mekânla ilgili şunları söylüyor: "Mahalleliyle uyum içinde çalışmaya çalışıyoruz. Günlük tedariklerimizi mahalle esnafından almaya özen gösteriyoruz mesela. Burada çalışan her personel çok mutlu. Buranın bir çalışanı olarak değil bir parçası olarak görüyoruz kendimizi. Başarımız da galiba buradan geliyor."

Adres:

•Küff Yeldeğirmeni: Rasimpaşa Mah. Karakolhane Cad. No: 54/B
•Küff Bahariye: Osmanağa Mahallesi, Ali Suavi Sokak, No 18/A
•1848: Rasimpaşa Mahallesi, Karakolhane Cd. 49/C



f kuffcafe
i kuffcafe