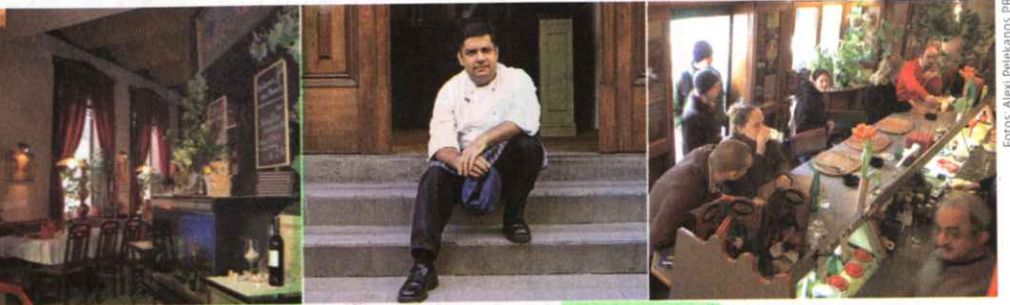


# No Passage to India?

In jeder Stadt, die kulinarisch auf sich hält, erblüht die indische Kochkunst, nur in Wien nicht. Warum eigentlich?



Fotos: Alexi Pelekanos, PR

Indische Highlights in Österreich: „Royal Bombay Palace“/Linz, Zu Gast im „Hangar 7“ im März: Vivek Singh aus dem Londoner „Cinnamon Club“, „Indian Pavillon“/Wien

**Brüssel hat sein** „La Porte des Indes“, Dublin das „Jaipur“, und London – ach London! – hat „Tamarind“, „Vama“, „Amaya“ und den „Cinnamon Club“, um nur einige der besten zu nennen. Es wäre schwer zu leugnen, dass in Österreich ein paar aufgeschlossenerer Esser schon eine Zeit darauf warten, dass da jetzt Indien-mäßig endlich was passiert im Land. Egal was, Bollywood, Cool-India oder der Gourmet-Indier, solange es nur ein bisschen anders ist als das, was man als indisches Restaurant in Österreich sonst so vorgesetzt bekommt: roter Samt, kopulierende Elefanten in gehämmertem Blech, Tandoori Chicken und Lamm-Curry, dazu Mangolassi oder Kingfisher-Bier. Ein paar Mal waren wir knapp davor, etwa als „ra'mien“-Chef Tie Yang mit dem Gedanken spielte, was Neoindisches aufzumachen; oder es fand sogar schon kurz statt, etwa als das „Jin's Tea-House“ am Naschmarkt seine guten 14 Tage hatte, in denen ein Koch aus Indien zeigte, was modernes Curry eben auch sein kann. Aber sonst – viel mittelmäßiges Thai, aber keine Nachricht aus Indien.

Woran kann es liegen, dass eine der vielfältigsten, faszinierendsten und aromatischsten Küchen der Welt gerade in Österreich, das sich gastronomisch ja schon für einigermäßen aufgeklärt hält, so quasi gar nicht stattfindet?

Okay, ein eher geringer indisch-stämmiger Anteil an der österreichischen Bevölkerung mag ein Argument sein, 1971 wurden gerade

einmal 112 registriert, aktuell beläuft sich die Zahl der in Österreich lebenden Indier auf gerade mal 10.000. Aber das sollte ja nicht wirklich das Problem sein, oder gehen in Wini Bruggers „Indochine 21“ auch nur Franko-Vietnamesen, zu „Kim kocht“ Japano-Koreaner, zu „fabios“ die Amerikano-Italiener? Na eben.

Das neue Indien fehlt definitiv auf der kulinarischen Landkarte Österreichs. Und wenn die Apologeten der neuen, verfeinerten, regionalen, gutbürgerlichen und sonst einer Küche darüber auch jubeln mögen, oder wenn die reinrassigen Fusionshasser und Apartheid-Kocher da auch meinen werden, dass es schon viel zu sehr durcheinander gekocht werde heutzutage, es sei ihnen gesagt, dass Kernöl und Gulaschsaft noch lange nicht das Ende der aromatischen Vorstellbarkeit darstellen. Und dass sich ein noch so wunderbares Tafelspitzsülzchen im Vergleich zu einem Jardaloo magosht (Lamm mit Marillen) ausnimmt wie das Goldene Dachl oder der Grazer Uhrturm im Vergleich zum Taj Mahal, das ist halt leider so.

Aber worauf darf man hoffen? Trost ist rar, Attila Dogudan schrieb auf seiner Homepage immerhin schon einmal eine Stelle für einen indischen Koch aus, vielleicht ein Anfang, mit der Thai-Küche fing es in Wien ja auch ungefähr so an.

Apropos Wien: Hier gibt es seit Jahrzehnten etwa vierzig indische Restaurants, die meisten davon ganz passabel, wirklich herzerwärmend

gut, abwechslungsreich, intelligent gewürzt und die Köstlichkeit der (nord)indischen Küche erahnen lassend allerdings nur eines, und zwar der „Indian Pavillon“ am Naschmarkt. Mit dem Nachteil, dass die ehemalige Elsässer Gourmandisen-Manufaktur, in die Ashok Chandihok da vor zehn Jahren zog, mit gutem Willen gerade einmal acht Plätze birgt, eine extrem kleine Karte fährt und „Sir“ Chandihok außerdem abends um sieben zusperrt. Das ist hart.

Einen sehr guten Indier gibt es schließlich noch in Linz, und zwar den „Royal Bombay Palace“, wo ebenfalls nordindische Küche auf hohem Niveau und erfreulicherweise mit entsprechender Weinkarte geboten wird. Marinierte Wachteln und grünes Minzcurry haben für Österreich überdurchschnittliche Qualität.

Und dann ist da Vivek Singh aus dem Londoner „Cinnamon Club“, wengleich nur im März im Rahmen der „Hangar 7“-Gastkochen. Nur ein Monat! Der „Cinnamon Club“ zählt zu den faszinierendsten indischen Restaurants Europas, ist doch schon einmal die Location in der Westminster Library äußerst beeindruckend, und die vitale, fantasievolle Fusion westlicher Küche mit indischer Aroma-Passion.

FLORIAN HOLZER

- **INDIAN PAVILLON** Naschmarkt 74-75  
1040 Wien, Tel.: 01/587 85 61  
Mo.-Fr. 11-18.30 Uhr
- **ROYAL BOMBAY PALACE**  
Goethestraße 34, 4020 Linz  
Tel.: 0732/65 86 05, Di.-So., 11.30-14, 18-23 Uhr
- **IKARUS Hangar 7**  
Wilhelm-Spazier-Straße 7a, 5020 Salzburg  
Tel.: 0662/21 97 77, tägl. 12-14, 18.30-22 Uhr