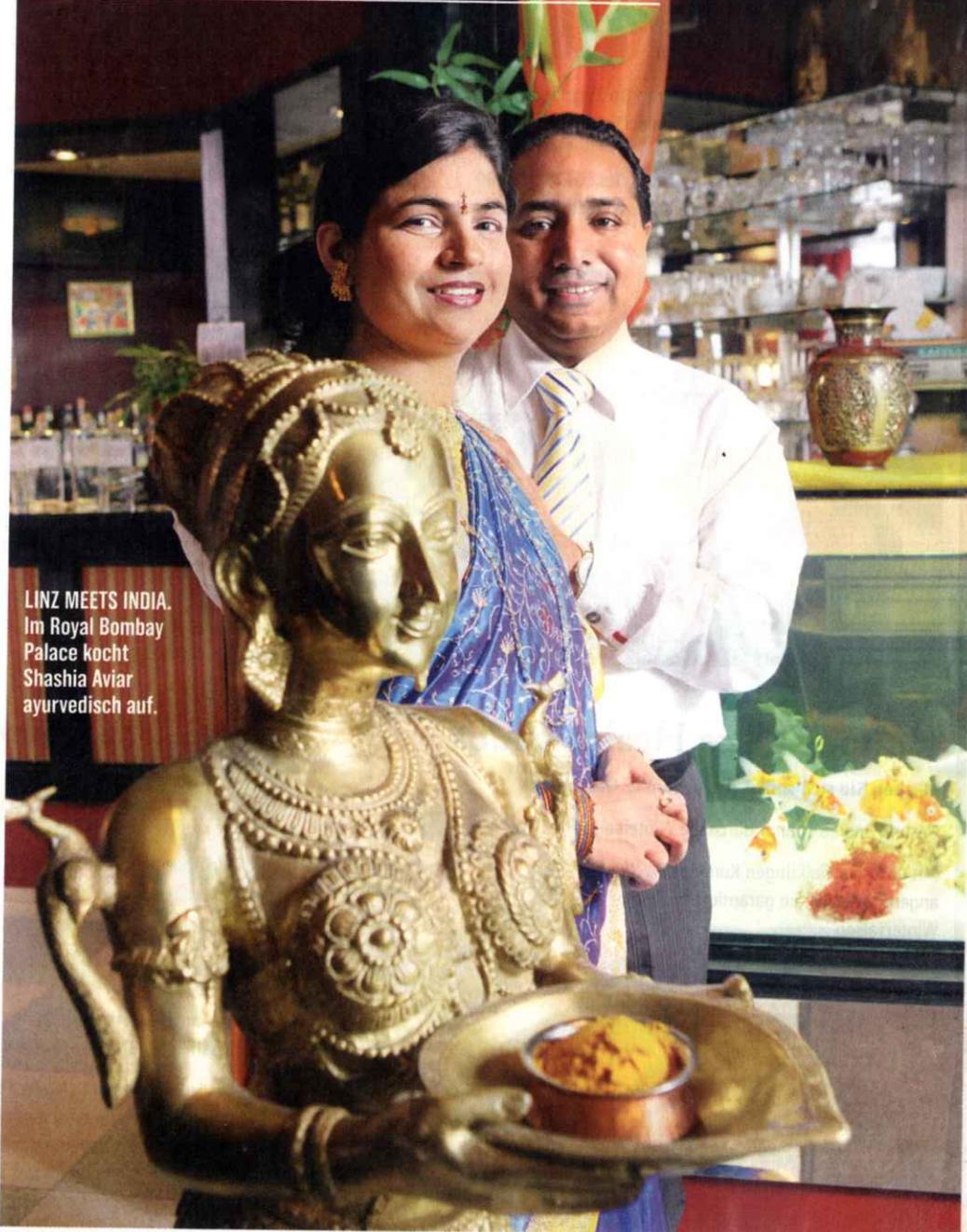


ETHNO IN OÖ. Die neue Kulturhauptstadt wartet mit zwei Multikulti-Perlen auf.



GOURMET
DIE GENUSS-TIPPS DER WOCHE
von CHRISTOPH WAGNER



LINZ MEETS INDIA.
Im Royal Bombay
Palace kocht
Shashia Aviar
ayurvedisch auf.

FOTOS: MARTIN VUKOVITS, ART, STOCKFOOD/INNERHOFFER

Die frischgebackene Kulturhauptstadt 2009 war nie ein Zentrum europäischer Esskultur. Es gibt zwar mit dem „Verdi“ in Urfaahr und dem „Vogelkäfig“ im Hafenviertel zwei sehr verlässliche Gourmetlokale, das Prädikat „außergewöhnlich“ verdient Linz jedoch eher für die ethnische Vielfalt seiner Küchen. So kann Oberösterreichs Landeshauptstadt, die ihre Ortsschilder neuerdings (neben vielen anderen Weltsprachen) auch in Tamil und Singhalesisch anschreibt, beispielsweise mit Österreichs ultimativ bestem Inder aufwarten.

Ein Mörser aus dem Punjab. Seit der Jahrtausendwende hat Shashia Aviar sein Lokal in der Nähe des Südbahnhofmarkts nach dem Motto „Atithi Devo Bhava“ (Ein Gast ist wie ein Gott) zunehmend gourmetauglich gemacht. Nur die allerfeinsten Zutaten (vor allem sein Lammfleisch ist superb) passieren den authentisch aus Lehm gebauten Tandoori-Ofen. Zudem erzeugt Herr Shashia aus Biomilch täglich einen indischen Frischkäse, der fünf Tage lang in Kräutern und Gewürzen mariniert wird, bevor er – gemeinsam mit sündhaft guten indischen Broten – auf den Grill kommt. Und um die ayurvedische Kochkunst auch wirklich zelebrieren zu können, ließ Shashia aus Indien extra einen 150 Kilo schweren Steinmörser einfliegen, mit dem er

Gewürzkörnern auch noch das entlegenste Aroma entlockt. Last, not least hat der sympathische Patron sich auch mit der heimischen Weinkultur so vertraut gemacht, dass er durchwegs passende Kreszenzen aus Spitzenrieden anbieten kann.

Die kulinarische Welt zu Gast in Linz