

Geschichte: Diplomatie contra Tratsch – Vor 200 Jahren begann der „Wiener Kongress“ »Seite 6

Porträt: Schauspielerin Sophia Loren ist 80 Jahre alt »Seite 5

00Nachrichten

Wochenende

SAMSTAG, 20. SEPTEMBER 2014



Foto: Volker Weibold

Indiens würzige Küche

Andere Länder, andere Sitten und andere Essgewohnheiten. Wie schmeckt Indien? Ein Kinofilm war der willkommene Anlass, um sich in Linz auf eine geruchs- und geschmacksintensive Spurensuche zu begeben.

Kochen und Kinofilme sind beides Ausdrucksformen der Kunst. Und nicht nur das. Ob vor der Leinwand oder im Restaurant vermögen sie uns in fremde Kulturen zu entführen ohne ein Flugzeug besteigen zu müssen. Wird darüber hinaus das eine mit dem anderen quasi in einen Topf geworfen und vermengt, dann ist das Ergebnis mitunter eines, das erstaunt. Avtar Shashia tut das gerade – staunen. Seit 14 Jahren betreibt der 42-

jährige Inder das Bombay Palace in Linz, eine der besten Adressen für indisches Essen im Land. Seit 14 Jahren werden in seinem Restaurant etwa Fladenbrot und Fleisch in einem ganz speziellen, aus Indien mitgebrachten Ofen – dem Tandoor – zubereitet. Bisher hat sich kaum jemand dafür interessiert, doch seit einigen Wochen wollen seine Gäste zuhause einen Blick auf diesen Ofen werfen.

Auslöser dieses plötzlich erwachten Interesses ist ein Kinofilm, Las-

se Hallströms „Madame Mallory und der Duft von Curry“. Eine märchenhafte Erzählung über eine indische Familie, die ausgerechnet in der Provence und ausgerechnet neben einem Sternerestaurant mit ihrem „Maison Mumbai“ Fuß fassen will. Ein Film, der zwei Kulturen aufeinander prallen lässt und der vor allem durch die Inszenierung seiner Speisen besticht, die so schön sind, dass man sie beinahe riechen kann. Vielen Kinobesuchern ist der optische Genuss offenbar jedoch

zu wenig. Sie wollen den Duft von Curry auch riechen und vor allem schmecken. Den Restaurantbesitzer in der Linzer Goethestraße jedenfalls freut's, denn: „Viele meiner Gäste kommen derzeit wegen dem Film“, sagt er. Mehrmals täglich werde er darauf angesprochen. Der Tandoor, der Ofen, ist übrigens nicht die einzige Gemeinsamkeit zum filmischen Pendant. Auch sein Lokal ist ein Familienbetrieb, die Gewürze sind allesamt aus der alten Heimat importiert bis hin zur

Kurkuma, die Shashias Mutter selbst zubereitet und nach Linz schickt.

Grund genug, sich mit der indischen Küche zu beschäftigen und sich auf die Spur des Currys zu begeben. Restaurantbesitzer Avtar Shashia hat uns Einblick gewährt in die Welt der Gewürze und auch in die Ess- und Kochkultur seiner alten Heimat Indien, in der Geschmack und Zeit untrennbar miteinander verbunden sind.

»Seiten 2 und 3

Herr Shashia und der Duft von Indien

Essen weckt Erinnerungen, heißt es im Kinofilm „Madame Mallory und der Duft von Curry“. Avtar Shashia lässt seine Erinnerung an Indien Tag für Tag aufs Neue auferstehen. *Von Roswitha Fitzinger*

In der einen Pfanne das Butter-Chicken, die Sauce leuchtet cremig orange. In einer anderen blubbert das Lammcurry mit Cashewnüssen vor sich hin. Über all dem ein Hauch von ...? Nur schwer lässt sich der Geruch festmachen. Selbst Avtar Shashia scheitert beim Versuch, ihn genau zu definieren, obwohl er ihn ständig umweht und einhüllt – von Kindertagen an. Es ist der Duft seiner Heimat Indien, der alten Heimat.

Die liegt in Chandigarh, einer Stadt im Bundesstaat Punjab in Indiens Nordwesten. Seit mehr als zwei Jahrzehnten wohnt der 42-Jährige in Oberösterreich, lebt nicht nur in Linz, sondern ist hier längst zu Hause, wie er betont. „Ja, ja“, so der dreifache Familienvater und zitiert den Spruch, den jeder kennt: „In Linz beginnt's. Das stimmt auch für mich“, und er erzählt wie hier alles begonnen hat mit seinem Restaurant, dem Bombay Palace. Von den schwierigen Umbauarbeiten und dem Eröffnungstermin, der mehrmals verschoben werden musste. „Aber am 3. Dezember 2000 waren wir so weit und gleich am ersten Abend ausverkauft.“ Etwas, das das Bombay Palace vom „Maison Mumbai“ unterscheidet – jenem Lokal im Kinofilm „Madame Mallory und der Duft von Curry“, der die Geschichte einer indischen Familie erzählt, die ausgerechnet in der Provence ein

„

So viele meiner Gäste kommen jetzt wegen dem Film – und alle fragen sie nach dem Ofen.“

■ **Avtar Shashia**, Besitzer des Royal Bombay Palace in Linz

indisches Restaurant eröffnet und die anfangs nur mit allerhand Tricks die Gäste in ihr Lokal locken kann.

Nein, er habe den Film nicht gesehen, sagt Avtar Shashia: „Aber ich muss ihn unbedingt noch anschauen.“ Schon alleine deswegen, weil der Film derzeit die Gäste zahlreich auch in sein Restaurant kommen lässt. Mehrmals täglich werde er auf den Film angesprochen, „und alle woll'n den Ofen sehen“,

sagt der 42-Jährige und lacht. Dem Wunsch der Gäste wird natürlich entsprochen, auch wenn es in der Küche dann manchmal ganz schön eng wird.

Abgesehen von den Anfängen liegen jedoch zwischen filmischer Fiktion und der Wirklichkeit keine Welten. Im Gegenteil. Denn auch Avtar Shashia hat einen Tandoor, einen für seine Heimat so typischen Lehmofen. „Wir haben ihn im Flieger mit genommen“, sagt er und nimmt sogar an, österreichweit der einzige mit einem derartigen Original zu sein. Der 42-Jährige schwört auf den einzigartigen Geschmack, den darin zubereitete Speisen bekommen, hervorgerufen durch die Holzkohle und die große Hitze. 300 Grad heiß ist es im Inneren der runden Öffnung. Um die Temperatur zu halten, wird der Tandoor den ganzen Tag beheizt. Es braucht einen eigenen Koch, der mit dem Ofen umgehen kann. Vijay Kumar ist einer von dreien, die das können.

Der vorbereitete Fladenteig wird ausgerollt, auf ein halbrundes Kissen gelegt und blitzschnell auf die Innenseite des Ofens gedrückt – nur wenige Zentimeter über den glühenden Kohlen. Mit einer dünnen Eisenstange drückt Kumar den Teig immer wieder an die Innenseite des Ofens bis er sich löst. Keine 20 Sekunden sind vergangen und mit geschickten Handbewegungen



Die richtige Mischung macht's: In der Küche des Bombay-Palace von Avtar Shashia wird mit 25 unterschiedlichen Gewürzen gekocht.

Fotos: Volker Weibold

findet das fertige Fladenbrot wieder seinen Weg aus dem heißen Inneren ohne auf den glühenden Kohlen zu landen. Das „Nan“ ist fertig, bereit für die ersten Gäste, die jetzt kurz nach 17.30 Uhr im Restaurant Platz genommen haben. Doch Stopp! Auch wenn das Credo des Bombay-Palace lautet „Atithi Devo Bhava“ (Ein Gast ist wie ein Gott), „das erste Brot des Tages geht nicht raus, das geben wir Gott. Das ist ganz wichtig“, sagt Shashia. Da wird auch Ausnahme gemacht. Im schmalen Gang zur Küche ist ein kleiner Altar aufgebaut. Ein kleines Teelicht brennt. Auch die Opfergabe findet hier ihren Platz.

Gewürze aus der alten Heimat

Indisch essen, das bedeutet viel Gemüse, Käse, aber auch Fisch, Lamm, Geflügel gibt es, nie aber Rind- und Schweinefleisch. Das hat religiöse Gründe. Und schließlich ist das Wichtigste: die Gewürze – Kurkuma, Koriander, Ingwer, Knoblauch, Bockshornklee, Kreuzkümmel, schwarze Senfkörner, Zimtrinde, Kardamom, Nelken, Lorbeerblätter, Liebstöckelsamen... Mit 25 unterschiedlichen Gewürzen wird im Bombay Palace gekocht. Allesamt aus Shashias alter Heimat importiert. „Der Kurkuma ist selbst gemacht von meiner Mama in Indien.“

Doch bei den Shashias zu Hause haben die Gewürze noch eine andere Funktion: Ehefrau Sarabjeet ist Expertin, wenn es um ihre Heilkräft geht. Für Husten mische sie Liebstöckelsamen, schwarzes Salz und Wasser, sagt sie. Bockshornklee beschleunige die Wundheilung. Ein Glas Wasser vermischt mit Kurkuma ist bei den Shashias jeden Morgen Pflicht – auch für die

Kinder. Das beugt Krankheiten vor. Ob das schmeckt? „Nein, aber es hilft.“ So ganz freiwillig geht das eigenwillige Getränk bei den drei Töchtern freilich nicht runter, wie auf Nachfragen zu erfahren ist.

Zeit ist Geschmack

Zurück zum Kulinarischen: Wer indisch kocht und indisch isst, solle vor allem eines mitbringen: genügend Zeit – und Hunger. „In Indien wird viel gefeiert und da ist immer auch viel Essen dabei.“ Nicht nur zu den zwei Hauptmahlzeiten mittags und abends, auch das Frühstück ist bereits warm – meist ein Fladenbrot gefüllt mit Linsen oder Kartoffeln mit Käse. „Es gibt es kein kaltes Essen, selbst bei der größten Hitze wird warm gegessen“, sagt Shashia.

Aber nicht nur das Essen, auch das Kochen nimmt enorm viel Zeit in Anspruch – „es dauert ewig und ist viel schwieriger als österreichisch zu kochen.“ Ist das Mittagessen schließlich verzehrt, sitze man noch zusammen und „die Frauen beginnen schon mit Knoblauch schälen und Gemüse putzen für das Abendessen.“ Auch für die Zubereitung gilt: Zeit ist alles. Damit die Gewürz-Mischungen ihren ganzen Geschmack entfalten können, müssten die Gerichte langsam zubereitet werden. „Natürlich kann man es auch schnell machen, aber es schmeckt nicht so gut“, sagt Sarabjeet Shashia. Sie ist es, die zuhause kocht, aber auch im Restaurant aushilft, die Buchhaltung macht.

Im Bombay Palace sind inzwischen nur noch wenige Tische frei. Ob auch heute wieder jemand nach dem Ofen fragen wird? „Ja“, sagt Avtar Shashia und lacht: „ganz sicher.“



Die beiden indischen Köche Kulwinder Kumar und Dharampal Singh



Das Fladenbrot (Nan) wird im Original-Tandoor-Ofen zubereitet.



Das erste Brot des Tages gehört Gott.

In Indien gibt es so viele Curry-Mischungen wie Köche

Gewürzmischung und Gericht mit Soße

Was dem Österreicher sein Schnitzel ist dem Inder, Malaien und Thailänder sein Curry. Seit schätzungsweise 5000 Jahren ist es ein wichtiger Bestandteil der asiatischen Esskultur. Als die Engländer Indien im 17. Jahrhundert kolonialisierten, waren sie fasziniert von der vielfältigen Verwendung von Gewürzen. Um zu Hause nicht darauf verzichten zu müssen, „erfanden“ sie das Curry-Pulver. In Indien gibt es so viele Curry-Mischungen wie Köche, sagt man.

Curry: Der Begriff „Curry“ bezieht sich auf das südindische Wort *kaikaari* oder *kaari* und bedeutet *Soße* oder *Gericht mit Soße*. Grundsätzlich ist ein Curry eine Art Eintopfgericht, das aus einer cremigen und mit vielen Gewürzen versehenen Soße besteht, je nach Geschmack mehr oder weniger scharf ist und zusammen mit Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse serviert wird. Dazu isst man Reis oder in der indischen Version verschiedene Arten von Fladenbrot (Nan, Roti, Chapati oder Puri).

Authentisches Curry ist zeitaufwendig und schwierig herzustellen. Die Kunst besteht darin, zu wissen, welche Gewürze in welchem Verhältnis man miteinander mischt.

Curry-Pulver: Die Grundzutaten sind Kurkuma (Gelbwurz), Kreuzkümmelsamen, Koriander, Senfkörner, Kardamom, Zimt, schwarzer Pfeffer, Lorbeerblatt und rote Chilis. In Indien, Malaysia, Thailand und Sri Lanka wird das Currypulver häufig auch direkt vor dem Essen frisch zubereitet und selber gemischt. Die Rezepte werden von Generation zu Generation weitergegeben. Im Gegensatz dazu enthält das Fertigprodukt meist einen hohen Anteil von Kurkuma bzw. ist den jeweiligen Landesgeschmäckern ange-

passt. Scharfe Mischungen tragen den Namen Madras, benannt nach einer indischen Landschaft, die genau für diese scharfen Curry-Mischungen bekannt ist.

Garam Masala ist eine spezielle, und in unseren Breiten bekannteste, indische Gewürzmischung: Sie enthält gemahlene Zimt, Koriander, schwarzen Pfeffer, Kreuzkümmel, Kardamom, Nelken und Muskat. Sie wird dem Gericht meist erst am Ende zugefügt. Es soll mehr als 100 verschiedenen Masalas (Mischungen) geben. Ein Masala kann aus bis zu 30 verschiedenen Gewürzen bestehen.

Currypasten werden vor allem bei der Zubereitung von Thai-Currys verwendet.

Besan: ein hellgelbes Mehl aus gemahlener Kichererbsen, wird meist zum Binden von Currysaucen benutzt.

Ghee: Butterschmalz

Tandoor: ein zylindrischer Ofen, der aus Nordindien (Punjab) stammt. Die Speisen werden über einem Holzkohlefeuer zubereitet. Der Ofen kann bis zu 480 Grad heiß werden.

Thai-Currys sind weniger scharf als indische und schmecken auch sonst deutlich anders. Charakteristische Zutaten sind Chilis, Kokosmilch, Zitronenblätter und Zitronengras sowie Garnelenpaste (Terasi) und Tamarindenmark. Thai-Currypasten sind grün, gelb oder rot, abhängig von den verarbeiteten Chilischoten.

Malaisische Currys: so multiethnisch das Land, so vielfältig die Curry-Gerichte. Ein typisches malaisisches Curry enthält Kurkuma, Kokosnussmilch, Zwiebel, Ingwer, Garnelen-Paste, Chilis, Knoblauch und Tamarinde. Lamm, Huhn und Shrimps bis zu diversen Gemüsearten werden als Curry zubereitet.

■ LAMMCURRY (VON AVTAR SHASHIA)

Zutaten: (für 6 Personen)

1 kg Lammfleisch und -knochen
7 Knoblauchzehen gerieben
3 Zwiebeln zerkleinert
5 EL Ghee, Butterschmalz oder Rapsöl
3 EL Lamm Meet Masala
1 EL Koriander
2-3 Chilischoten
7-8 Stk grünen Kardamom
3-4 Nelken
1 Zimtrinde
4-5 Curryblätter
200 g frischer Ingwer gerieben
4 EL Ingwer und Knoblauchpaste
50 g frischer Koriander

vermischen und ca. sechs Stunden marinieren. Rapsöl in einem Topf erhitzen, Chilischoten, Nelken, Zimtrinde, grünen Kardamom dazugeben und 3-4 Minuten verrühren. Zerkleinerte Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch dazugeben und ca. 10 Minuten gut umrühren. Koriander und Curryblätter dazugeben. Lammfleisch mit Lammknochen in den Topf geben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze umrühren und bei Bedarf 250 ml Wasser hinzufügen. Gelegentlich umrühren und unter Zugabe von ca. 1/2 Liter Wasser 1 Stunde lang köcheln lassen. Danach Meet Masala zugeben und Topf von der heißen Platte nehmen. Mit frischem Koriander und Basmati-Reis servieren.

Zubereitung

Lammfleisch in kleine Stücke schneiden, mit Ingwer, Knoblauchpaste, Salz und Rapsöl gut



Sarabjeet und Avtar Shashia mit ihrer jüngsten Tochter Yasma