

„Atithi Devo Bhava“ „Ein Gast ist wie ein Gott“

Im Royal Bombay Palace is(s)t man wie ein Gott! Mitten in Linz genießt der Kenner die original indische Küche.



Herr und Frau Shashia

Tochter Anjali

Herr und Frau Shashia mit L. Davenport

Seit genau einem Jahr hat Linz ein indisches Restaurant, wie man es sonst vielleicht noch in London vorfindet. Familie Shashia beherrscht die Kunst der Gastfreundschaft und freut sich, seine Gäste mit nordindischen Gerichten verwöhnen zu dürfen. Authentische nordindische Gerichte werden serviert, wobei die Frische der Zutaten sowie höchste Sorgfalt bei der Zubereitung der Speisen den Genuss vervollkommen. Der Norden Indiens, das Punjab, gilt als die Kornkammer Indiens und daher ist hier Brot ein wesentlicher Bestandteil der Speisen. Im Gegensatz zur südindischen Küche, denn diese bevorzugt Reis in ihren Speisen. Im Royal Bombay Palace werden die Gerichte in einem originalen Tandoor-Ofen zubereitet, dadurch erhalten die Speisen ihr Aroma nicht nur von den feinen Gewürzmischungen, sondern diese vermischen sich eng mit dem Duft der Holzkohle. Der Tandoor ist ein großer, tonnenförmiger Tonofen und wer einmal Fladenbrot frisch aus dem Tandoor gekostet hat, wird von dieser Köstlichkeit begeistert sein.

Zwei indische Köche verwöhnen Sie im Bombay Palace mit so traditionellen Speisen wie Tandoorchicken, Murgh – Curry und gebackenem Gemüse. Die vegetarische Küche hat in Indien eine lange Tradition, daher gibt es bei Shashia Avtar auch immer eine große Auswahl an

fleischlosen Gerichten. Das Gemüseangebot ist vielfältig und reicht von Karfiol, Linsen, Melanzani über Linsen und Kartoffeln. Die typisch indischen Gewürze sind: grüner Koriander, Kreuzkümmel, Muskat, Kardamom und natürlich Kurkuma, das Herz aller Currys!

Das Fingerspitzengefühl der Köche lässt einem niemals die Schärfe der indischen Gerichte unangenehm spüren. Eine besondere Qualität hat auch die Frage: Scharf? Extra scharf? Indisch scharf? Dadurch sind eigentlich alle Missverständnisse im Vorhinein ausgeschaltet. Das liebevoll mit indischen Accessoires geschmückte Ambiente und die schmeichelnde Musik aus dem Hintergrund lassen einen ein bisschen an „Tausend und eine Nacht“ denken. Besonders dann, wenn die wunderschöne Frau des Hauses, Sarabjeet, persönlich an den Tisch kommt. An heißen Sommertagen genießt man besonders am Abend die lauschige Atmosphäre im Gastgarten.

Anjali (Engelchen), die kleine Tochter, versprüht den bezaubernden Charme des geliebten Kindes. So wie das Restaurant feiert auch sie am 25. Dezember den 1. Geburtstag.

Lindsay Davenport, die Weltranglisten-erste im Damentennis, gelüstete es nach ihrem zweiten Sieg im Generali Ladies in Linz nach indischem Essen und Familie Avtar Shashia bewirtete sie und ihren

Coach aufs herzlichste, obwohl an jenem Abend dort sein Cousin das Hochzeitsessen hatte. Es wurde ein gelungener Abend und eine neue Freundschaft nahm ihren Anfang – das ist eine aktuelle Geschichte, die aber jederzeit mit anderen Darstellern möglich ist, denn das Credo von Familie Avtar Shashia: Du kommst als Gast und gehst als Freund. – Das sind keine leeren Worte!

ALLE FOTOS: ROBERT FEDA
TEXT: FRIEDERIKE PLÖCHL

