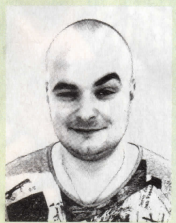


Gastro

„Bummeln beim Essen ist schlimmer als Gewalt gegen Sachen“ Heinz Strunk



Hochgekocht Touri-Fallen

Den Münchner zeichnen viele Dinge aus. Beispielsweise schimpft er gerne über Touristen und wie sich Oktoberfest oder Hofbräuhaus diesen anbieten. „Touristenattraktionen“, grantelt er dann. Dabei ist er selbst oft genug Tourist in seiner eigenen Stadt. Zum Beispiel, wenn er ganz laut über die Terrasse eines Cafés „Massimo, due Expressi per favore“ brüllt. Ein Klassiker. Auch schön: Schärfe-Battles beim Thailänder. Gewürzt wird der Höllenritt auf der Chili-Kanonenkugel mit München-Stories vom letzten Backpacker-Ausflug nach Bangkok. Dass das besuchte Restaurant – dank Glitzer und Farb-Overkill einem Drachenhort gleich – von Koreanern geführt wird, fällt da nicht mehr auf. Auch nicht, was man isst. Die Geschmacksnerven wurden längst vom Capsaicin massakriert. Erträglich hingegen ein sanftes Chicken-Palak beim Inder. Schön Sahne in den Spinat und schon schmeckt's. Sahne! Dass deswegen auch keine Inder im Restaurant sitzen, stört nicht, dafür leisten ja dreihundert Götterstatuen Gesellschaft. Manche von denen sollen Weisheit schenken. Eine wäre: öfter mal hinter die Fassade blicken. Es ist nicht alles Gold, was glänzt, es heißt immer noch Espresso, und das Bräustüberl im ersten Stock des Hofbräuhauses ist so was von real. Genau wie die Restaurants auf den nächsten Seiten übrigens. Gute Reise!

Boris Eckart (29) betreut das Gastroresort und isst sein Palak nur ohne Blubb.

Netz

Sie erreichen Boris Eckart online auf: prinz.de/autoren



Stolz wie Oskar,
und das zu Recht:
Mandeep Singh
in seinem
Dhaba

RESTAURANT
TIPP
des Monats

Dhaba

Wo ist die Maus?

Tolles Ambiente, lässige Kellner, feine Küche: Der **neue Inder in Schwabing** hat das Zeug zum Spitzenreiter.

Küche ★★★★★

Atmosphäre ★★★★★

Indisch Toll, toll, toll! Endlich mal ein indisches Restaurant, das eine gewisse urbane Lässigkeit ausstrahlt. Okay, auch hier gibt es Götterstatuen, die aber sind nicht einfach irgendwo aufgestellt, sondern fügen sich perfekt ins innenarchitektonische Konzept. Rot und Weiß sind die vorherrschenden Farben, dazu kommen ein schöner Parkettboden in warmem Hellbraun, bunte Ampeln und eine gut bestückte Bar, die in wechselnden Neonfarben blinkt. Das Auge ist befriedigt, doch der Magen knurrt. Wir bestellen Dal-Suppe (3,20 Euro), die offenbar ganz ohne Salz, aber dafür mit vielen Gewürzen sehr fein abgeschmeckt ist, und den für 8,90 Euro üppig portionierten gemischten Vorspeiseteller, bei dem wir

uns sofort sicher sind: Noch nie haben wir Pakoras mit einer besseren Panade gegessen – hauchzart, knusprig und mit allerhand Spezereien gespickt. Darauf folgt ein Butter Chicken (11,90), in dessen Soße wir ohne Bedenken baden würden. Der absolute Knüller aber ist das Garlic Chicken (10,50) – ein Muss für jeden echten Fan der Stinkeknolle. Letztere ist in der mittelscharfen Currysoße nicht dezent, sondern in Form ganzer Zehen vertreten, die auf der Zunge zergehen und die ihr nachgesagten Heilkräfte wohligh durch den Körper strömen lassen. Wir fühlen uns wie Lord Ganesha, der Elefantengott, der mit dickem Bäuchlein glücklich auf dem Fenstersims neben unserem Tisch thront. Nur: Wo ist die kleine Maus, die ihn stets begleitet? Der Kellner, der uns zum Abschluss noch zwei Schnaps aufs Haus serviert, weiß Rat: „Die kommt nur spät nachts raus, wenn keiner mehr da ist ...“

Lotte Darcy

► Belgradstr. 16, Schwabing, Tel. 38 36 77 71, tägl. 11.30-14.30 und 17.30-24 Uhr, HG 9,50-16,90 Euro, dhaba.de