

Dhaba

Namaste, India!

Lässiges Ambiente, tolle Küche und günstige Preise: Das Dhaba, der neue Inder in Schwabing, überzeugt mit traditionellen Gerichten in modernem Flair.

Beate Wild

Was früher die Italiener waren und derzeit die vietnamesischen Restaurants sind, könnten bald schon die indischen Lokale sein. Inder sind in München derzeit groß im Kommen. In jedem Stadtviertel sprießen neue indische Gaststätten wie Pilze aus dem Boden. Möglicherweise hängt das damit zusammen, dass Vegetarismus auch in unserer Stadt immer populärer wird und die indische Küche bekanntermaßen eine außerordentliche Vielfalt fleischloser Gerichte zu bieten hat.

Das Dhaba in der Belgradstraße 16 in Schwabing ist so ein neuer Inder. Und als wir das Lokal zum ersten Mal betreten, sind wir auch gleich positiv überrascht. Statt orientalischer Reizüberflutung empfängt uns ein modernes, urbane Lässigkeit ausstrahlendes Ambiente. Ins Auge fällt der schöne Parkettboden, die in wechselnden Farben illuminierte Bar und die in warmen Rot gehaltenen Wände.

Es ist Samstagabend und mit Müh' und Not bekommen wir noch einen Zweier-Tisch, da wir leider nicht reserviert haben. Wie man sieht, hat das Münchner Prinzip hier auch schon zugeschlagen: ohne Reservierung kein Tisch. Doch wir haben Glück.

Als Vorspeise bestellen wir einen vegetarischen Vorspeisenteller (7,10 Euro), der frittiertes Gemüse und Käse enthält. Dazu werden drei verschiedene scharfe Saucen gereicht. Das Gemüse - Blumenkohl, Auberginen, Zwiebel, Kartoffel - ist in einen Teigmantel aus Kichererbsenmehl gehüllt. Die Inder nennen dieses traditionelle Gericht "Pakorás". Sie sind der perfekte Appetizer, zart und knusprig, und machen Lust auf mehr.

Da wir bei vegetarischen Gerichten bleiben wollen, wählen wir zum Hauptgang "Vegetable Korma" (9,90 Euro) und "Alu Chana Masala" (9,50 Euro). Das Korma ist frisches Gemüse mit Cashewnüssen und Rosinen in einer Madel-Safran-Sauce und schmeckt als Klassiker der indischen Küche auch fleischlos richtig gut.

Das von uns gewählte Masala besteht aus Kichererbsen, Kartoffeln und Zwiebeln, die Sauce ist mit frischen Tomaten, Ingwer und Curry gemacht und leicht scharf. Auch mit dieser Wahl sind wir zufrieden, wenn auch "Chana Masala", ebenfalls ein typisch klassisches Gericht, in Indien wesentlich würziger und schärfer serviert wird. Die Köche des Dhaba haben ihre Kreationen wohl dem europäischen Gaumen angepasst.

Als Beilage haben wir zwei verschiedene Brotsorten bestellt: Chapati (1,50 Euro) und Garlic Naan (2,10 Euro), was mindestens genauso gut dazu passt wie der von Haus aus servierte Safran-Basmati-Reis.

Zu empfehlen ist auch der Lugana, den wir getrunken haben. Ein leichter, trockener Weißwein aus Italien und mit 4,10 Euro pro Glas (0,2 Liter) im Preis-Leistungs-Verhältnis sehr gut. Eine Flasche Mineralwasser (0,7 Liter) ist im Übrigen ebenfalls für 4,10 Euro zu haben.

Das Publikum im Dhaba ist im Übrigen jung und lässig, passend zum Lokal sozusagen. Der Kellner und die Kellnerin, die in traditioneller indischer Kleidung gewandet sind, wirken bei dem ganzen modernen Flair fast ein wenig deplatziert. Zum Schluss bekommen wir noch zwei Schnaps aufs Haus, die wir aus dem großen Bar-Sortiment auch noch selbst auswählen dürfen.

Als wir die Rechnung bekommen, sind wir positiv überrascht: So gut und so viel isst man in München selten für so wenig Geld. Wir kommen wieder.

Dhaba, Belgradstraße 16, Tel.: 089- /38367771, www.dhaba.de

Bildunterschrift:

Traditionell indische Küche zu günstigen Preisen: Das Dhaba in der Belgradstraße 16.