



Udaipur

THE LEELA PALACE KEMPINSKI

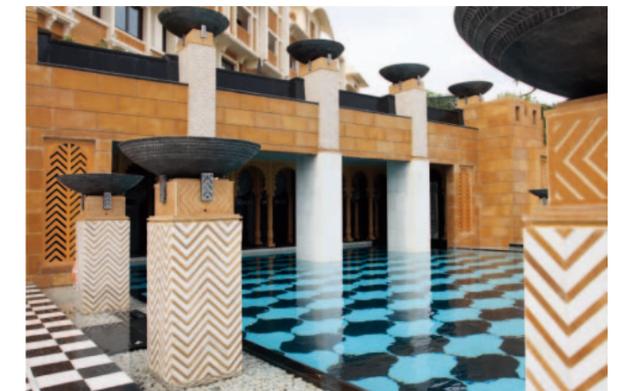
Wer sich einmal wie eine richtige indische Prinzessin oder ein Maharana fühlen möchte, ist im Leela Palace in Udaipur goldrichtig aufgehoben.

Vollkommenes Styling: Die Mitarbeiter des Hotels tragen Kurtas, knielange rote Mäntel mit goldenem Paisleymuster.

Der farbenfrohe Turban ist kunstvoll gebunden und der Schnurrbart perfekt frisiert.



Ein Märchenpalast an den Gestaden des Picholasees – so präsentiert sich The Leela Palace in abendlicher Beleuchtung. Die grosszügigen Zimmer bieten viel Raum zum Entspannen und Wohlfühlen, getoppt mit dem Blick auf den See. Beeindruckend ist der blau-schwarze Infinity-Pool aus Marmor.



«Atithi Devo Bhava» – der Gast ist der Gott, so lautet die Philosophie des Leela Palace und göttlich, wie eine verwöhnte indische Prinzessin, habe ich mich hier auch gefühlt. Bei unserer Ankunft eilte sofort ein traditionell gewandeter Page mit einem riesigen Sonnenschirm herbei, damit wir die wenigen Meter nicht in der gleissend heissen Mittagssonne gehen mussten. Von traditionellen indischen Klängen begleitet, schritten wir zum mit Silber beschlagenen Eingangportal, das uns mit majestätischer Geste geöffnet wurde. Drei in rote Saris gekleidete Empfangsdamen strahlten uns an und servierten eine eisgekühlte Limonade. Wow, was für ein Empfang, was für ein Hotel!

The Leela Palace öffnete im Juni 2009 seine royalen Pforten. Es liegt am Ufer des Picholasees mit herrlichem Blick auf das



Vergangenen Königreichen nachspüren und leben wie die alten Maharanas

Aravalli-Gebirge. Seine Architektur vereint die Grandezza der königlichen Paläste des alten Indiens mit Annehmlichkeiten der modernen Fünf-Sterne-Hotellerie. Die 80 grosszügig gestalteten Zimmer und Suiten sind wahrhaft fürstlich, mit klassischen indischen Stil-Elementen und Kunstwerken Rajsthans, ausgestattet. Die Zimmer verfügen über begehbare Ankleiden und luxuriöse, mit Marmorwaschtischen ausgestattete Badezimmer. Das Kingsize-Bett mit seinem Kopfteil aus Perlmutter und ein mit schweren Seidenstoffen bezogenes Sofa sind mitten im Raum platziert und bieten einen perfekten Ausblick auf den See. Der Palast liegt in einer weitläufigen Gartenanlage mit manikürten Rasenflächen, Guava-Bäumen, marmornen Springbrunnen, Pfauen- und Elefanten-Statuen sowie lauschigen Pavillons. Die Wellness-Oase des Hotels befindet sich in neun luxuriös ausgestatteten Zelten am Seeufer. Die Restaurants des Leela Palace bieten eine ideenreiche gastronomische Vielfalt in bildschönen Räumlichkeiten. Einen Blick hinter die Kulissen liessen wir uns nicht entgehen. Der aus Frankreich stammende Executive Chef Karim Hassene begleitete uns höchstpersönlich durch seine genusskriegerische Werkstätte. Gleich beim Eingang der Küche fiel mir ein mit Samt ausgelegtes, in viele Fächer aufgeteiltes Regal auf. Hier werden die goldverzierten Teller aufbewahrt – wirklich beeindruckend! Die riesige Küche ist in diverse Sektionen aufgeteilt und überall schwirrten fleissige Bienen herum. Vor lauter Aufregung ob den unbekanntenen Besuchern ging ein ganzer Wagen mit Geschirr in die Brüche und so entflohen wir schnell ins Restaurant, um mit Karim Hassene die Kochsession zu besprechen. Karim Hassene ist stolz auf seine erfolgreiche kulinarische Laufbahn, die über diverse französische Spitzenrestaurants zu auserlesenen Lokalen auf der ganzen Welt führte. Karim war etwas enttäuscht, als wir ihm mitteilten, dass wir ausschliesslich über die indische Küche berichten möchten. Zu gerne hätte er uns ein paar Kostproben seines breitgefächerten internationalen Repertoires präsentiert. Aber nach dem Besuch des Marktes in Udaipur mit dem überwältigenden Angebot an Gewürzen, Kräutern, Früchten und Gemüse waren nicht nur die Zutaten für die anspruchsvollen Gerichte der feudalen Rajsthani Cuisine schnell gefunden, sondern auch Karim war in seinem Stolz bestätigt.

Das Hotel wurde mit viel Aufwand und Liebe zum Detail ausgestattet. Überall finden sich versilberte Statuen indischer Gottheiten, Kristalllüster, mit Goldfaden bestickte Textilien, kunstvoll geschnitzte und versilberte Sitzgelegenheiten, Marmorböden im Schachbrettmuster – selbst die raumhohen Holztüren sind versilbert.



Der weitgereiste Executive Chef Karim Hassene erklärt Ursula Egli die Philosophie seines ideenreichen Gastronomiekonzeptes.

Udaipur DIE KÜCHE RAJASTHANS



Durbar Basu Ray ist Chef Patissier im Leela Palace Udaipur. Man hat uns verraten, dass seine Croissants die besten ganz Indiens sind. Dass er auch ein Meister der royalen Küche Rajsthans ist, bewies er uns mit der Zubereitung von «Tawa Fried Fish», «Dahi Ke Tikki» und «Rice Kheer».



Die Mise en place für den «Tawa Fried Fish», Fischfilets an einer würzigen Koriander-Pfefferminz-Sauce, wurde in eigens für das Hotel angefertigten Thali-Schälchen bereitgestellt. Thali ist ein indisches Menü bestehend aus einer Vielzahl verschiedenster regionaler Spezialitäten wie Dal, Chutneys, Curries etc. Jedes Gericht wird in einem Schälchen angerichtet, dazu wird Reis und Brot serviert.



Getrocknete feurige Chilis, Kreuzkümmel, Senfkörner und Fenchelsamen sind nur einige der zahlreichen, geschmacksintensiven Gewürze, die in der indischen Küche Verwendung finden.

Blick aus einem der reich verzierten Türme des City Palace auf die Stadt Udaipur und die angrenzenden Berge.

Udaipur

KÖNIGIN DER SEEN



Udaipur liegt im Süden Rajasthans, eingebettet in eine traumhafte Landschaft voller Seen und Berge. Eine Stadt mit reichem kulturellem Erbe, königlichen Palästen von aussergewöhnlicher Bauweise und traditionellen Kunsthandwerksmärkten. Udaipurs Stadtbild wird geprägt vom grossartigen City Palace. Der Palast liegt auf einer Anhöhe am östlichen Ufer des Picholasees. Er nimmt eine Fläche von zwei Hektar ein und ist ein Komplex aus Palästen, an denen 22 Maharanas zwischen dem 16. und 20. Jahrhundert gebaut haben. Den Grundstein für den Palast hat anno 1559 Maharana Udai Singh gelegt. Der Gebäudekomplex vereint die Militärarchitektur der Rajputen mit den Schmucktechniken der Moguln. Die festungsgleiche Fassade wird von grazilen Balkonen, Kuppeln und Türmchen gekrönt. Im Innern finden wir ein Labyrinth aus Gemächern, Empfangshallen und Höfen. Dieses typische Merkmal der Rajputen-Paläste sollte unerwünschte Eindringlinge verwirren. Die Räumlichkeiten sind allesamt reich geschmückt mit traditionell verzierten Säulen, Fenstern mit Gitterwerk und Marmorreliefs sowie bunten Mosaiken. Einige Räume wie zum Beispiel der Knach Burj, übersetzt das Glastürmchen, sind ganz mit rotem und silbernem Glasschmuck ausgelegt, in anderen findet man aussergewöhnliche Miniaturmalereien, die Szenen aus früheren Epochen darstellen.



Der glücksbringende Elefantengott Ganesh wird flankiert von zwei weiblichen, in hellblaue Saris gehüllte Dienerinnen. Bunte Mosaik und Malereien schmücken die Wände und Kuppeln der Zimmer. Die Maharanas von Udaipur frönten dem Genuss der Wasserpfeife.

Kritisch überprüft diese junge Marktfrau die Qualität ihrer Salatgurken.

Udaipur

MARKTSZENERIEN



Nach dem erfolgreichen Einkauf werden die Waren in Körben oder etwas moderner in Plastikharassen akrobatisch auf dem Kopf nach Hause balanciert. Einige Glückliche finden eine Mitfahrgelegenheit auf einem Pick-up.



Der Markt in Udaipur spiegelt in anschaulicher Weise das landwirtschaftliche Angebot der Region wider. Es werden ausschliesslich Früchte, Gemüse und Gewürze angeboten, da auch in dieser Region Indiens der Fleisch- und Fischkonsum sehr gering ist. Der Markt ist fest in Frauenhand, was das Bild noch bunter erscheinen lässt. Die Marktfrauen und die Kundschaft sind in wunderschöne Saris gehüllt. Es wird gefeilscht, gelacht und gestritten. Das Marktangebot präsentiert sich reichhaltig und wir entdecken exotische Versionen von Gemüse wie Bittergurken und lange, dünne, blutrote Karotten. Sehr erfreut über den Fund von konventionellen orangen Karotten war übrigens Küchenchef Karim Hassene. Er deckte sich gleich mit ein paar Kilos ein.



STERNSTUNDEN IM PARADIES




PARADIES
 DAS HIDEAWAY IM ENGADIN


 HOTEL PARADIES
 CH-7551 FTAN · ENGADIN
 WWW.PARADIESHOTEL.CH
 PHONE: +41 81 861 0808



Farbenfroh und verführerisch – Indien ist eine Reise wert und hat noch viel mehr zu bieten. Wer mehr erfahren möchte, kann dies im 2. Teil unserer Indienreportage im Februar 2011 nachlesen.

namaste

Ein erfrischender Abschluss nach dem Essen. Versilberte Kardamomkapseln, Anis und kleine, bunte Pfefferminz-kügelchen werden in schönen Schalen dekorativ präsentiert.