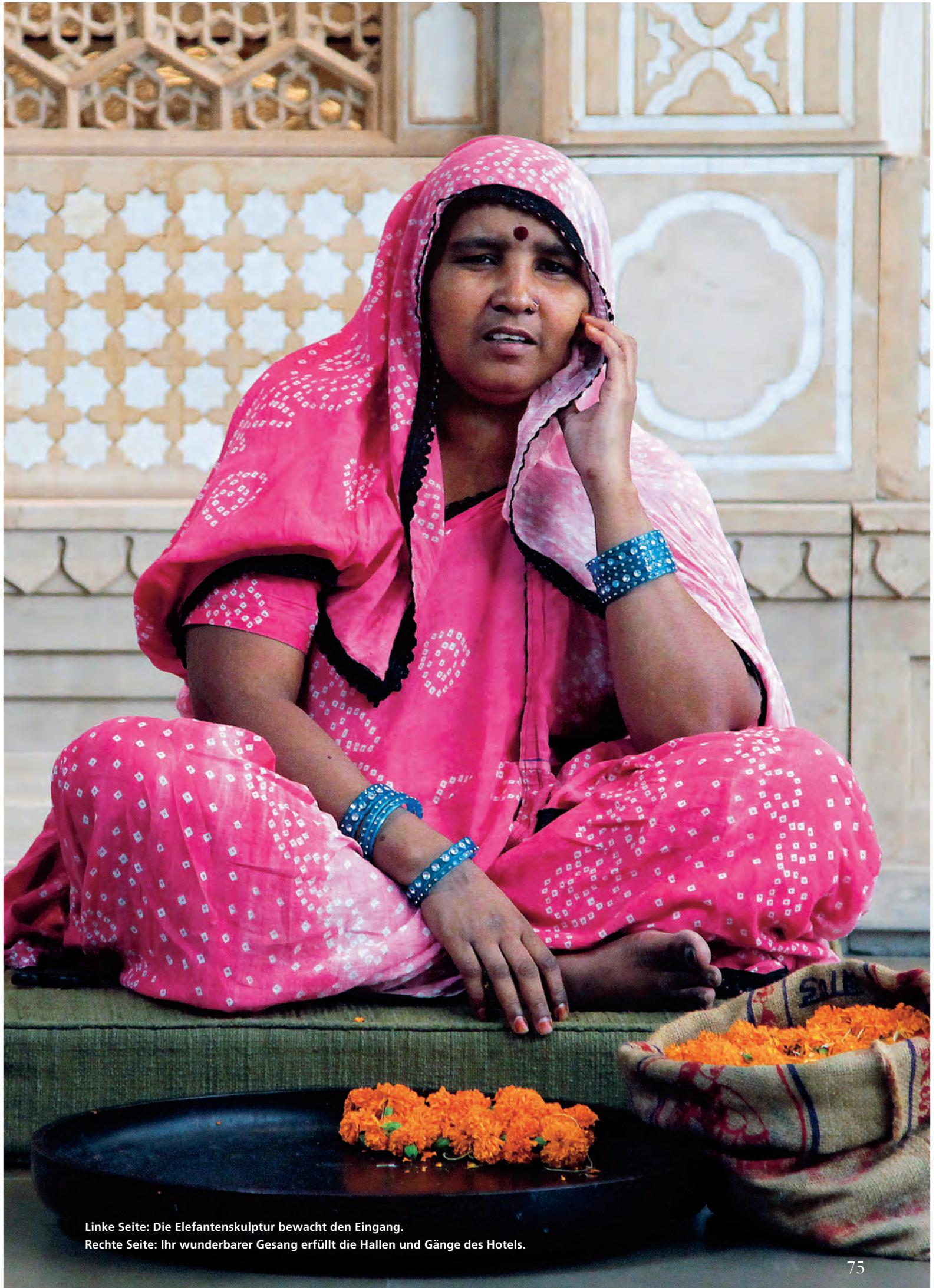


# देवी

SCHMELZTIEGEL  
UNTERSCHIEDLICHER  
KULTUREN

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ, TEXT: URSULA EGLI



Linke Seite: Die Elefantenskulptur bewacht den Eingang.  
Rechte Seite: Ihr wunderbarer Gesang erfüllt die Hallen und Gänge des Hotels.



Jali nennt man das filigran durchbrochene Mauerwerk der Mogul-Architektur. Es filtert die Sonne, gibt aber trotzdem den Blick nach aussen frei. Der zum Entspannen und Plantschen einladende, 50 m lange Pool ist von einer Kolonnade mit bequemen Liegen umgeben. Die Hotellimousine ist ein Ambassador von Hindustan Motors, eines der traditionsreichsten Autos Indiens.



## CITY-REFUGIUM the lodhi

Am Flughafen von Delhi fährt der Chauffeur des The Lodhi mit einem Ambassador vor. Die putzige Hotellimousine ist eines der traditionsreichsten Autos Indiens. Man sieht Ambassadors zu hunderten als Taxis und – etwas luxuriöser ausgestattet – als Dienstlimousine von Ministern und Botschaftern durch die Stadt brausen.

Das The Lodhi liegt im Zentrum Neu-Delhis und wurde vom australischen Stararchitekten Kerry Hill entworfen. Das Anwesen erstreckt sich über eine Fläche von vier Hektar und besteht aus einem neun- und einem fünfstöckigen Gebäude sowie zahlreichen Innenhöfen und Säuleneingängen. Verglichen mit den traditionellen, farbenfrohen und reich dekorierten Hotels wirkt das The Lodhi mit seinen klaren, geraden Formen und dem kühlen, hellgrauen Sandstein eher puristisch und etwas reserviert. Unsere Augen müssen sich zuerst an das ultramoderne Design gewöhnen. Nach der Umschaltung unserer Sensoren von opulent auf pur erkennen wir aber schnell, welch aussergewöhnlich luxuriöses





Skulpturen von Hindu-Gottheiten schmücken Gänge und Hallen. Die grosszügigen Zimmer sind im zeitgenössischen Design, mit lokalen Materialien eingerichtet.

City-Refugium 2009 hier entstanden ist. Ziel des Besitzers war es, sowohl ein internationales Publikum anzusprechen als auch die anspruchsvolle Klientel Delhis zum Besuch der verschiedenen Bars und Restaurants zu bewegen. Die Zimmer und Suiten sind mit allem Komfort und edelsten Materialien ausgestattet. Klare Linien, weisser Marmor, auf Hochglanz polierte dunkle Holzpaneele und eine diskrete Beleuchtung prägen die Räume. Die klassisch indische Note erhalten die Zimmer durch die Böden aus nordindischem Khareda-Stein und die handgewobenen Teppiche. Draussen auf der zum Innenhof gelegenen Terrasse lädt ein grosses

Tagesbett zum Ausruhen am Rande des 15 m<sup>2</sup> grossen, privaten Plunge-Pools ein. Das Hotel bietet seinen Gästen ein vielseitiges Gastronomiekonzept. Das Hauptrestaurant hat zwei Bereiche: das klassische Elan Restaurant, wo indische, asiatische und europäische Gerichte die Karte prägen, und der «Naoki»-Counter, der mittlerweile in der ganzen Stadt für seine französisch-japanische Fusionsküche bekannt ist. Im Lodhi Restaurant werden warme und kalte Tapas gereicht. Hier befindet sich auch der mit Spitzenweinen aus der ganzen Welt ausgestattete Weinkeller und eine Cigar-Lounge.

Der «Naoki»-Counter befindet sich in einem langen, elegant verspiegeltem Raum mit Mobiliar aus dunklem Holz, Leder und Leinen.





Executive Chef Narayan Rao hat sich ganz der indischen Küche verschrieben, die er von Grund auf studierte.

# राउ रचिचे वेदर वेपुटे



Vier Gerichte aus Raos Hand gezaubert.

Narayan Rao, der aus Hyderabad stammende Spitzenkoch, ist der tiefgründigste unter all den Köchen, die ich in Indien kennenlernen durfte. Er möchte nicht nur einige seiner Rezepte verraten, sondern auch den Ursprung und die Hintergründe der vielfältigen indischen Küche zu verstehen geben. Genauso wenig, wie es ein einziges Indien gibt, gibt es keine einzige indische Küche. Narayan nimmt einen Zettel und zeichnet auf, welchen Einfluss die Religion, das Klima, das Gesundheitsbewusstsein und die lokalen Zutaten auf die indische Küche haben. Ayurveda zum Beispiel, die alte indische Wissenschaft vom langen Leben, verlangt nach der fein ausbalancierten Komposition eines Menüs, in der sich alle sechs

Geschmacksrichtungen – süß, sauer, salzig, bitter, scharf und adstringierend – harmonisch ergänzen. Die muslimischen Mogulherrscher brachten die fleischbetonte, in ihren Gewürzen orientalisch geprägte Küche nach Indien und im Laufe der Jahrhunderte haben arabische, chinesische, portugiesische, französische und holländische Händler mit neuen Zutaten den kulinarischen Reichtum des Landes geprägt. Steht Narayan einmal am Herd, ist er nicht mehr zu bremsen und zaubert mit wenigen Handgriffen vier delikate Gerichte auf den Tisch. Gelernt ist gelernt!



Zum Abschied serviert uns Rao ein reichhaltiges indisches Frühstück.



Der Chef zeigt uns, wie man aus einer Grundpaste aus Kreuzkümmel, Knoblauch, Zwiebeln, Gelbwurz, Chili und gehackten Tomaten die Basis für eine Vielzahl von verschiedenen Curries herstellen kann. Durch die Zugabe von Zimt, Senfsamen, Kardamom, Curryblättern, Joghurt und Hühnerfleisch entsteht ein sämiges «Murgh Hara Masala». Werden einige Gewürze weggelassen, dafür aber Kokosmilch und Fischstücke dazugegeben, ist das «Goan Fish Curry» kreiert.





Tausende von bunt bemalten Fahrrad-Rikschas bahnen sich ihren Weg durch die engen Gassen Old Delhis.

## ठोवे वेदीहाँ = तेहानेनी तेहोजे



Die Elektrokabel hängen bedrohlich tief über den Köpfen der Menschen.

Auf unserer Tour durch das Zentrum Old Delhis, Chandni Chowk genannt, erleben wir das chaotische und hektische Leben hautnah. Um diesen Stadtteil zu besichtigen, geht man am besten zu Fuss oder mietet eine Fahrrad-Rikscha. Beide Versionen sind nicht ganz gefahrlos. Zu Fuss mussten wir ständig in irgendeine kleine Nische flüchten, um nicht von einer Rikscha oder einem mit hohem Tempo durch die Gassen geschobenen Karren überrollt zu werden. Auf der Rikscha haben die von der heißen Sonne erhitzten Metallrahmen durch die dünnen Sohlen unserer Sandalen gebrannt. Der Basar erinnert an einen arabischen Souk. Die kleinen Geschäfte stehen so eng nebeneinander, dass man kaum erkennen kann, wo das eine aufhört und das andere beginnt, und die Waren quellen bis auf den Gehsteig hinaus. Jede Gasse hat ihr besonderes Angebot: Juwelen, Silber- und Goldschmiede, Hochzeitaccessoires, Kleider und Parfüms. Auf dem Gewürzmarkt duftet es herrlich nach Kardamom, Zimt und Nelken. Wenn ab und zu eine Trafostation Feuer fängt und mit einem lauten Knall den Geist aufgibt, stört das weiter niemanden. Die Gegend bleibt ja nur für einige Stunden ohne Strom.



Auf dem Gewürzmarkt duftet es herrlich nach Kardamom, Zimt, Nelken und allen anderen Gewürzen, die Narayan Rao eben noch in seiner Küche zu köstlichen Curries verarbeitet hat. Im hinteren Bereich des Marktes befinden sich die Grosshändler. Hier werden die Gewürze nicht mehr in kleinen Schalen präsentiert, sondern stehen in grossen Jutesäcken zum Transport bereit. Der scharfe Duft der getrockneten Chilis stieg uns hier dermassen in die Nase, dass wir nach Luft japsten und laut zu niesen begannen. Ein Geheimtipp für alle Liebhaberinnen schöner Saris ist die Kleiderboutique Nalini – hier werden auch Europäerinnen in indische Prinzessinnen verwandelt.