

## Fress &amp; Sauf

# Es war schon dunkel als ich durch Vorstadtstraßen

## heimwärts ging ...

Im Zusammenhang mit dieser Rubrik stieß ich auf eine Frage, die mir mehr als eine semantische Spielerei schien: den Unterschied zwischen „gewerbsmäßig“ und „geschäftsmäßig“. Ersteres bezeichnet wiederholtes Tun, Letzteres Aktivitäten gegen Geld. Wir von der HN sind also für diese Rubrik jeden Monat gewerbsmäßig in den Lokalen von Haidhausen unterwegs (bezahlt wird aus eigener Tasche) und produzieren dabei geschäftsmäßig die letzte verbliebene Stadtteilzeitung Münchens. Womit auch dies geklärt wäre und ich mich den beiden nächsten Themen zuwenden kann:

- südindische Küche (Restaurant Kerala am Prinzregentenplatz),
- Ausgangspunkt des Gassenhauers „Griechischer Wein“.

Den vom ihm gesungenen Hit hat Udo Jürgens 1972 laut eigener Aussage nach einem Urlaub auf Rhodos in nur 20 Minuten komponiert. Den Text dazu verfasste Michael Kunze. Produziert wurde das Lied 1974 von Ralph Siegel. Es beschreibt die Sehnsucht und das Heimweh griechischer Gastarbeiter in der Bundesrepublik Deutschland der 1970er-Jahre. Der (Kassen-)Schlager wurde 1974 sowohl als Single als auch auf einem Album veröffentlicht. Er erreichte in Deutschland, Österreich und der Schweiz höchste Platzierungen. Als Dank für die Thematisierung der Probleme der Gastarbeiter wurden Jürgens und Kunze vom griechischen Ministerpräsidenten Konstantinos Karamanlis empfangen.

### Assyrtiko, Roditis oder Malagousia?

In der Ausgabe des SPIEGEL vom 18. Juni 2023 erwähnte Dr. jur. Michael Kunze, dass ihn eine auf seinem Heimweg gelegene Taverne nahe des Rosenheimer Platzes zu den Lyrics für „Griechischer Wein“ inspiriert habe. Das Interview ließ die Münchner Zeitungswelt aufhorchen. Süddeutsche, Merkur, Abendzeitung und TZ machte sich auf die Spurensuche.

BILD glaubt das 1974 existierende „Akropolis“ an der heutigen Rosenheimer Straße 113 als das „eine Lokal“ ausgemacht zu haben. Ein Redaktionskollege meinte, es könnte sich ebenso gut um das „Olympia“ an der Ecke Keller-/Steinstraße gehandelt haben. Dort gab es keine Speisekarten. Man ging einfach in die Küche, die Deckel wurden gehoben und für die Gäste einige Erklärungen hinzugefügt. So kann man auch sein Essen bestellen, inmitten von dampfenden Speisen und verlockenden Gerüchen! Fast wie zuhause, wo das neugierige Indie-Töpfe-Gucken je nach Stand der Dinge mehr oder weniger geschätzt wird.

### Schenk' nochmal ein

Selbst Kunze konnte keinen Namen beisteuern. Auf Anfrage der Haidhauser Nachrichten schränkte er die Erinnerung, auf der seine Geschichte beruht, als lückenhaft und ungenau ein. „Das Lokal, das ich im Kopf habe, befand sich in einem der ersten Gebäude auf der linken Seite der Franziskanerstraße. Ob es wirklich griechisch war oder ob meine Fantasie es dazu gemacht hat, kann ich gar nicht sagen. Das ist immerhin 50 Jahre her!“

Als Student wohnte Kunze übrigens vier Jahre lang im Maximilianum. In Dany's Pan in der Einsteinstraße entdeckte seine damalige Freundin (und spätere Frau) Roswitha den Gitarristen Peter MacKay, mit dem ihr Freund die erste Platte produzierte.

Vielleicht war es eine dieser oder keine dieser oder eine andere oder gar keine griechische Esstube?! Darin liegt der Reiz dieses Songs; dass sich jede/r sein/ihr eigenes Traumbild hinzudenken kann. Die Coverversionen von Heino, Otto Waalkes, den Fantastischen Vier oder Al Martino mal ausgenommen.

### Ausgefällene Gewürze und Zutaten

Ob aromatisches Curry, scharfes Chili oder fruchtiger Ingwer – die indische Küche ist facettenreich,



Die Schlagerindustrie lebt von Sehnsuchtsbildern wie diesem (von Griechischem Wein), Bild von ΓΙΑΝΝΗΣ ΚΟΠΕΝΤΖΕΑΟΣ (gianniskorentzelos) auf Pixabay

voller exotischer Gerüche und Aromen, sodass nahezu jeder Geschmack auf seine Kosten kommt. Da die Curry-, Gemüse-, Fisch- und Fleischgerichte in England und Deutschland äußerst beliebt sind, können die Zutaten in den örtlichen Geschäften erworben werden. Die zugehörigen Rezepte teilen sich grob in vier Himmelsrichtungen auf: Die nordindische Küche ist in Europa am meisten verbreitet. Zu den typischen Gerichten aus dem Lehmofen gehören das berühmte Tandoori-Chicken oder das Naan-Brot (indisches Fladenbrot). Im Norden werden verhältnismäßig viele Milchprodukte verarbeitet: dazu zählen Paneer (ein milder Frischkäse), Ghee (indisches Butterschmalz) und Joghurt. Ganz anders gestalten sich hingegen die Essgewohnheiten im Süden des Landes: Statt Weizen steht hier vor allem Reis auf dem Speiseplan.

Dieser wird gerne zu pikanten, meist vegetarischen Currys serviert oder zu Reispfannkuchen verarbeitet. Im Westen und Osten Indiens gibt es hingegen ein großes Angebot an Fisch und Schalentieren. Die ostindische Küche ist berühmt für Süßspeisen wie Kheer (Reispudding). So verschieden die Regionen

auch sind, sie teilen sich die gleichen Grundnahrungsmittel: Reis, Getreide und Hülsenfrüchte. Die Gewürzmischungen bestehen unter anderem aus Bockshornkleesamen, Kurkuma, Curryblättern, Kreuzkümmel, Fenchelsamen, Gewürznelken, Muskat, Zimt, Ingwer, Chili, Koriander und Kardamom. Nebenbei bemerkt: Gewürze sind nicht nur wichtig für indische Speisen, sondern auch für Getränke wie den beliebten Chai-Tee.

### Weitgehend wohltuend

Das Besondere an der indischen Küche bildet der ayurvedische Ansatz, konkret eine wirkungsvolle Ernährungstherapie passend zu den Tages- und Jahreszeiten sowie zum Konstitutionstyp. Die drei Typen Vata, Pita und Kapha entsprechen den westlichen Klassifikationen nach Kretschmer: Leptosomie, Athlet und Pykniker. Bezeichnenderweise beruhen diese Lehren unisono auf männlichen Körpern ... Sie sind derart undifferenziert formuliert, dass sie plus/minus auf jede/n zutreffen. Ich zum Beispiel bin schlank und habe, klar, kalte Füße und wechselnde Stimmungen. Mein Mann besitzt mehr Muskeln, ist körperlich aktiv und verfügt über

einen guten Appetit. Sollten wir dereinst zusammen „fett und glücklich“ werden, wie es ZüriWest (eine der erfolgreichsten Schweizer Rockbands aus Bern) einem Liebespaar wünscht, würden uns – wen wundert's – Eigenschaften wie „übergewichtig, ruhig, ausgeglichene, Hang zur Trägheit, langsame Verdauung und Blässe“ auszeichnen.

Der zweite Pfeiler der indischen Küche besteht im Grundgedanken, dass Essen nicht nur Nahrung für

den Körper, sondern auch für die Seele ist. Das ist der Grund, warum in Indien viele Heilkräuter und aromatische Gewürze verwendet werden. Sie stellen einen wichtigen Bestandteil der traditionellen Heilkunst dar und gelten als gesundheitsfördernd.

Im Alltag verhält es sich ähnlich wie mit der französischen Küche, die durch einzelne Highlights besticht, sich im Schnitt jedoch wenig berauschend ausnimmt. Unser Trauzeuge brachte von einem berühmlichen Abstecher in die IT-Metropole Indiens ermutigende Schilderungen mit. Auf der Speisekarte der Kantine stand durchgehend „Chicken Curry“, zubereitet auf die ein und dieselbe Art, mitsamt den Knochen und Knochensplittern! Gestört hat dies offensichtlich niemand, wie er aus dem allgemeinen Rülpfen, Schlürfen und Schmatzen und Schlürfen schloss.

<sup>1</sup> Während „Curry“ aus einer Vielzahl von Gewürzen besteht, werden die eiförmigen, sattgrün glänzenden Curryblätter von einem bis zu sechs Meter hohen Baum gepflückt. Sie unterscheiden sich von Currymischungen durch ihr frisch-herbes Aroma gepaart mit dem himmlischen Duft nach Zitronen.

Fortsetzung auf Seite 7

Anzeigen

Die bessere Wahl  
Biologische Schlafsysteme von ProNatura

Birnbaumblau. Schreinerei und Schlafstudio.  
Wohnen und Schlafen nach Maß.

Schlafstudio Wolfgangstraße 17 | 81667 München-Haidhausen  
Tel. 089.4483408 | Fax 089.4485821 | E-Mail: mail@birnbaumblau.de

www.birnbaumblau.de

PRINT  
WERK

S/W KOPIE-DRUCK / FARBKOPIE-DRUCK  
PLOTTER & SCANS BIS A0 / BINDUNGEN  
LAMINIERTEN / VISITENKARTEN / FLYER  
BACHELORARBEITEN / DISSERTATIONEN  
STUDENTENPREISE / COPYKARTEN / FAX

Sedanstr. 32 / 81667 München / Tel. 44409458  
info@print-werk.de / www.print-werk.de

mo.-fr. 09.30-12.30 | 13.30-19.00

LO  
RA 92.4  
RADIO

Anzeigen

Fortsetzung von Seite 6

## Fress & Sauf

### Überraschend bis herausfordernd

Um es vorwegzunehmen: Wir haben unsere westlichen Tischsitten beibehalten, bei Kerala unter den Linden (echten Bäumen, im Gegensatz zu den abgesägten Tannen des dort alljährlichen stattfindenden Christbaummarkts). Die Erwartungen waren hoch, bei der Anpreisung der südindischen Speisen auf der orange umrandeten Website: „The real magic of southern Spice“.

Für den Verkehrslärm vor Ort können die Betreiber nichts. Für die Irritationen bei der Bestellung aus der reichhaltigen, korrekt deklarierten Speisekarte – trotz der eindeutigen Nummern – indes schon. Einzelne Order fielen denn auch nicht ganz korrekt aus. Der Service war freundlich, aber trotz nahezu leeren Innenräumen nicht der Schnellste. Dafür versöhnten uns das ausgezeichnete saure Lassi mit Kreuzkümmel beziehungsweise das weniger süße, fruchtige Mango-Joghurtgetränk. Die Urteile der elf Tester\*innen dazu bewegten sich zwischen Begeisterung und Spurensuche. Insgesamt ist diese Küche gewöhnungsbedürftig, schwankte in der Qualität und eignet sich eher für experimentierfreudige, robuste, an eine gewisse Schärfe gewohnte Mägen. Die Portionen sind von der Größe her in Ordnung.

Das Aufgetragene wurde in der Breite getestet, von der Suppe über die Vorspeise bis zum Hauptgang und Dessert. Bei den Getränken dominierten alkoholfreie, wobei das Bier kühler hätte ausfallen können. Paneer-Pakora erwies sich als guter Appetizer. Zum hausgemachten Käse, umhüllt von frittiertem Kichererbsenmehl-Teig, wurden drei Saucen gereicht, die sich von den gängigen indischen Dips erfreulich abhoben. Beim Lamm Tokku (zubereitet mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Curry) betonte der Tester die Kokosmilch, welche die Schärfe auffing. Chicken Kerala wurde vom Indienkenner als „gscheit scharf“ beurteilt, die dem Hühnerbrustfilet beigefügten Gewürzen als „in der Tat speziell“. Dal Palak enthielt mehr sämigen Spinat als Linsen. Woher der scharfe Nachgeschmack rührte, konnte

nicht eruiert werden. Hinter „Kerala spezial Dosa mit Sambhar“ verbargen sich Crêpes aus Reis- und Linsenmehl, gefüllt mit frischem hausgemachtem Käse, Gemüse, Senfkörnern und Curryblättern. Diese wurden sehr gelobt, der feine knusprige Teig übertraf gemäß der Degustations-Meinung sogar den deutschen Pfannkuchenteig. Hinter dem ayurvedischen Thali verbargen sich drei farblich verschiedene Gemüsegerichte, Raita (ähnlich dem griechischen Tsatsiki) sowie Reis und Papad (Kurzform von Papadam, dem knusprigen, dünnen, frittierten Fladenbrot aus Urdbohnemehl). Die unterschiedlichen Gewürzmischungen gefielen. Kirai Palkatti, der frische indische Käse mit Spinat in pikanter Sauce, glich dem bekannten Palak Paneer und mundete offenbar genauso gut.

Die Toilette nahmen sich für indische Restaurants erstaunlich groß und gepflegt aus: Apropos: Bei mir hat die Kräutermischung „Garam Masala“, der kurierende Eigenschaften zugeschrieben werden, die Verdauung etwas zu harsch beeinflusst, den Stoffwechsel nach einem knackigen gemischten Blattsalat mit gegrillten Hühnerbruststreifen in Aufruhr versetzt. Die antibakterielle Wirkung hätte ich allerdings ein paar Tage danach, nach einem fiesem Wespenstich gebrauchen können;-).

### Festival der Sinne

Zum Abschluss ein Hinweis: ARTE strahlte am 18. Juli, leider zu später Stunde (um 01:10 Uhr), einen wunderbaren Film aus, der die indische Küche in ihren Farben und Facetten feiert. „Once Again – Eine Liebe in Mumbai“ war leider nur eine Woche in der Mediathek aufgeschaltet. Einzelne Medienhändler\*innen bieten den Streifen zum Glück auf DVD an. Neben einer reifen Liebe – der Ausgang sei nicht verraten – wartet die Geschichte mit traumhaften Bildern von der Westküste am Arabischen Meer sowie der kunstvollen Fertigung von Lebensmitteln, Gerichten und Gewürzen auf. Mit dieser Intensität, Vielfalt und Begeisterung kann kein Thermomix mithalten ...

unk  
Kerala Süd- und Nordindisches Spezialitäten Restaurant Prinzregentenplatz 23 81675 München  
Tel.: 089 - 41 200 548  
Tel.: 089 - 41 200 549  
Mo. bis So. 11:30 - 14:30 Uhr  
Mo. bis So. 17:30 - 23:00 Uhr

Fortsetzung von Seite 1

## Fat Cat

## Impressionen

## von der Eröffnung



Viele Probenräume für Bands



Nicht nur der Ausblick von der neuen Dachterrasse ist grandios – auch die Holzmöbel schauen gemütlich-einladend aus



Fette Katze bringt wieder Leben in die Halle  
Bilder: cg

Anzeigen

Anzeigen

## kokolores

Kokolores! Postkarten! Papier!

Wörthstraße 8  
81667 München  
Tel. 089/4483251  
www.kokolores-muenchen.de

Öffnungszeiten:  
Di -- Fr 10:00 -- 18:30 Uhr  
Sa 10:00 -- 16:00 Uhr

GRIECHISCH  
ESSEN UND TRINKEN

## KALAMI



Täglich ab 17.00 Uhr  
Kellerstraße 45/Ecke Metzstr.  
(S-Bahn Rosenheimer Platz)  
Telefon (089) 48 72 82

## GRENZGÄNGER

Genuß lebt aus der Offenheit der Sinne und des Geistes.  
Geist und Sinne fragen nach Substanz.  
Substanz und Schein vermengen sich.  
Notwendig ist die rechte Wahl.  
Auswahl gründet im Trennen.  
Dieses von Jenem.  
Nach Kriterien.  
Engagement,  
Erfahrung,  
Wissen,  
Ethos.

Grenzgänger – Wein & Café  
Wörthstr. 18  
81667 München  
Tel. 089/48 07 331  
www.der-grenzgaenger.de

## Metzgerei Vogl

in Haidhausen  
hausgemachte  
Wurst Fleisch  
erster Qualität

Steinstraße 61, Telefon 48 73 18  
Montag – Freitag 8 – 18 Uhr  
Samstag 7 – 12:30 Uhr

GASTSTÄTTE



Preysingstraße 77  
81667 München  
Mo-Fr 11.30-24.00  
Sa, So 10.00-24.00  
Tel. 089/4470564  
Fax 089/6887452