

Fress und Sauf

Alle zehn Finger braucht man zum Essen ...

„Wie sucht ihr eure Gaststätten für die Gastkritik aus?“ fragte mich kürzlich eine Kollegin. „Im Idealfall entdeckt jemand eine Neueröffnung, ansonsten mögen wir es abwechslungsreich, sprich italienisch, asiatisch, französisch oder bayrisch. Je nach Wetterlage reizt uns ein Biergarten oder ein Restaurant mit warmem Kachelofen“, lautete meine Antwort. Und schwupps, wurde mir gleich das Verfassen des nächsten Textes zu „Fress und Sauf“ übertragen ...

In der Medienwelt geschieht Vieles auf den letzten Drücker, weshalb es nicht erstaunt, dass die Redaktion jeweils kurzfristig reserviert. So kommt es schon mal vor, dass es heißt: „Tut uns leid, geschlossene Gesellschaft!“ oder „Diesen Montag haben wir zu.“ Also wurde es Anfang Dezember nichts mit „Leonardo“. „Bombay Tandoori“ sprang ein – und enttäuschte uns nicht.

... aber der Daumen ist es, der die Speisen in den Mund schiebt.

Interkulturelle Anleitungen sind hilfreich, aber nicht immer zweckdienlich. So waschen wir uns angesichts der immer noch geltenden Hygieneregeln brav die Hände, schütteln mit den Wasserspritzern den Alltag ab und setzen uns (je nach Zeitbudget) außer Atem oder erfrischt-entspannt zu den weißen Tischtüchern, den sorgsam gefalteten Stoffservietten und den liebevoll dekorierten Tafeln. Für das Zerkleinern und Zum-Mund-Führen der Speisen benutzen wir jedoch das übliche Besteck. In Anlehnung an arabische und asiatische Tischsitten müssten wir es ansonsten bei der rechten Hand belassen, was sich nicht nur für Linkshänder als äußerst ungünstig erweist, sondern allgemein schwierig gestaltet – bei gleichzeitigem Essen, Reden und Trinken.

Wir behielten also auch dieses Mal unsere angestammten Manieren bei, in Erwartung auf überraschende Geschmackserlebnisse, frische Kräuter und exotische Zutaten.

Indien passt zu „vielseitig“ wie Mango zu Lassi.

Wer experimentelles Schlemmen liebt, weiß, wovon ich spreche, alle anderen können es sich vorstellen. Das Lassi war hier zwar keine Offenbarung, aber es sättigte und wir konnten uns darauf konzentrieren, zwischen Naan, Paratha, Roti und

rot gekennzeichneten Gerichten die Orientierung nicht zu verlieren.

Zufälligerweise hatte sich die Schreiberin bereits am Freitag zuvor vor dem Nieselregen ins Bombay Tandoori gerettet. In den umliegenden Gaststätten ergoss sich der Strom der frierenden, glühweintrunkenen Weihnachtsmarktfans über die letzten Bar-, Garten- oder Reservestühle, während wir hier in ansprechendem Ambiente zwischen einem Zweier- oder einem Vierertisch wählen konnten. Als Gruß aus der Küche wurden speziell gewürzte Kichererbsen gereicht, welche nicht nur den Magen öffneten, sondern sich positiv von den üblicherweise aufgetragenen Papadams abhoben.

Wir bestellten Fisch und Fleisch und waren begeistert: Mein Mann schwor, dass er in Deutschland noch nie ein derart scharfes Chicken Vindaloo gegessen hätte (er kennt sich aus, hat er doch vor Jahren in London mit einem Freund innerhalb von drei Tagen sieben indische Speiselokale getestet). Mir schmeckten die Garnelen in Mangosauce ausgezeichnet. Ich bin keine Kennerin von Meeresfrüchten, genieße sie mit Vorsicht: Schnecken mag ich per se nicht, Tintenfische sind mir zu zäh und seit mir eine Französin kurz vor dem Auftragen des Hummers ins Ohr flüsternte, was diese Krebstiere mit ertrunkenen Schiffbrüchigen anstellen, vermute ich, dass der Wurf lebendiger Exemplare ins siedende Salzwasser nicht eine Zubereitungsart, sondern die Rache der Köche der für geschändete Vorfahren ist.

Once Again

„Once Again – Eine Liebe in Mumbai“ ist ein international coproduzierter Film des Regisseurs Kanwal Sethi aus dem Jahr 2018. Wer für neunzig Minuten in eine andere Welt eintauchen möchte, in der Kochszenen kein Füller, sondern der fantastische Dreh- und Angelpunkt des Geschehens sind, liegt mit dem westindischen (Liebes-)Drama richtig. Hauchdünne würzige Cracker, kurz vor dem Gebrauch aufgetaut, kommen in dieser Take-Away-Geschichte nicht vor, sie wurden dafür bei unserem zweiten Besuch gereicht, zusammen mit drei bunten Saucen, wovon traditionsgemäß eine extra scharf, eine andere nahezu „besänftigend“ war.

Wir knabberten noch an den Papadams, als die ebenfalls in heißem Fett ausgebackenen Vorspeisen aufgetragen wurden. Der glänzend grüne Kohl war ausgezeichnet ge-

würzt, ansonsten überzeugten die rote Huhnmischung, der gepresste Käse, der Blumenkohl und die kalten Zwiebeln eher optisch.

Den richtigen Schärfegrad erwischt

Wie ging es weiter? Das Naan-Brot mit Knoblauch schien uns pikanter als sein neutrales Pendant. Das marinierte, in einem Tandoori-Ofen gegarte Hühnchen hingegen unterschied sich nicht nur in Nuancen, sondern in Dimensionen von bisher genossenem ähnlichem Geflügel. Die Garnelen, die sich in erfreulich hoher Zahl in der süß-säuerlichen Mangosauce tummelten, schmeckten mir derart gut, dass ich sie gleich zweimal hintereinander bestellte. Wer das Gericht nachessen will: Nummer 98 verlangen!

Mein Mann hatte mit seiner ersten Wahl, dem Chicken Vindaloo, die Latte hoch gesetzt. Aber selbst das mildere, in einer Pfanne zubereitete Huhn „Tandoori Chicken Tikka“ sagte ihm zu. Zitat: „Eine feuerrot marinierte Geschmacksex-

plosion!“ Sowohl die Fleisch- wie die vegetarischen Gerichte (Palak Paneer) überzeugten. Die Gewürze wurden gelobt („eine runde Sache“), der Reis war locker, das Bier mit und ohne Alkohol in Ordnung. Einzelne empfanden die Sauce als zu stark eingedickt. Beim Lammgericht mit Reis und Joghurt gingen die Rosinen und Nüsse etwas unter.

„So speise ich gerne“ resümierte ein Kollege. „Authentisch, keine Inszenierung“ lautete der Tenor.

Gleich ist nicht gleich

Dass indisches Essen nicht überall gleich ist, gleich schmeckt, versteht sich allein aus der Größe des Landes. Eine Erfahrung teilen jedoch Tourist*innen, die sich abseits der Trampelpfade bewegen oder gar kurz in das Alltagsleben eintauchen: Die durchschnittliche indische Küche ist nicht derart abwechslungsreich und hochstehend, wie wir sie von Münchner Restaurants her kennen. Unser Trauzeuge verbrachte im Rahmen einer Software-Kooperation zwei Wochen in

Bangalore. In der Kantine gab es jeden Tag Chicken Curry, das mit dem uns bekannten Eintopf wenig zu tun hatte. Die braune Sauce schmeckte nicht nur jeden Tag gleich, sie enthielt zudem jede Menge Knochen und Knochensplinter, welche ihr den Spitznahmen „Road kill“ eintrug. Überfahren oder schlecht ausgelöst: Ich wurde zum Glück bisher von solchen Es-kapaden verschont.

Persönliche Note

Zurück zu unserem Lokal: Konkurrenten bezeichnen den kleinen, farbenfrohen Ort mit den Holzvertäfelungen, den orangen Anstrichen und dekorativen Lampen despektierlich als „Kneipe“. Wenn damit Gastlichkeit, Gemütlichkeit, ein herzlicher Empfang und eine angenehme Atmosphäre gemeint sind, ist es als Kompliment zu verstehen. Auch nach dem Weglegen der letzten Gabel wurden wir nicht zum Zahlen gedrängt, obgleich sich sowohl der liebevoll eingerichtete vordere wie der etwas kahle hintere Teil allmählich füllten. Apropos Kneipe: Gleich einem Schankbetrieb ist die Toilette im Bombay Tandoori okay, sprich funktional, aber nicht besonders liebevoll eingerichtet (wie beim nahe gelegenen Lollo Rosso, das mit seiner Bar und dem Angebot eher einer „Kneipe“ entspricht).

Wir fühlten uns sehr wohl, was unter anderem an der freundlichen Bedienung lag. Die angeregten Gespräche sowie die diskret verfassten „Degustationsnotizen“ ließen leider keine Zeit, einen Blick in die ausgelegten Bildbände zu werfen. Dafür freuten wir uns vor dem Hinaus-treten in die Kälte über das ausgehängte Foto der ganzen Crew inklusive Küchenpersonal und Auslieferung.

C'est comme ça

Da wir an der Wörthstraße die Trambahn nach Neuhausen verpassten, kehrten wir kurz vor 23 Uhr auf einen schnellen Espresso beim nahegelegenen „Wirtshaus mit Kaffeehausflair“ ein. Von wegen: Die Kaffeemaschine war bereits gereinigt. Es gab eiskaltes Cola und auf mein flehendes Bitten hin einen Früchtetee, der dem Jasmin-tee im Bombay Tandoori mitnichten das Wasser reichen konnte. Hätte ich nicht den Sieg der Schweizer Fußballer gegen Serbien

Fortsetzung auf Seite 5



Anzeigen

Anzeigen

druck WERK
 Schwantthalerstraße 139, 80339 München
 Fon (089) 502 99 94, Fax (089) 502 86 06
 e-mail team@druckwerk-muenchen.de
 Internet www.druckwerk-muenchen.de
 Mo-Fr 8.30 – 12.00 Uhr, 13.00 – 17.00 Uhr

Satz
 Gestaltung
 Offsetdruck
 Verarbeitung

cafe im Hinterhof
 München - Haidhausen
 Sedanstraße 29
 Tel. 089 / 448 99 64
 täglich 8 - 20 Uhr
 Sonntag 9 - 20 Uhr

buch & töne
 Ausgesuchte Bücher, Hörbücher und Musik zum feinen Preis in wohlthuender Atmosphäre. Wir freuen uns über Ihren Besuch!
 buch & töne Buchhandlung & Modernes Antiquariat
 Weißenburger Straße 14, 81667 München
 Telefon 089 - 44 10 94 76, www.buchundtoene.de

Ich will was Neues machen!!
Komm doch zu uns in die Grundschule!
 Werden Sie pädagogische Fachkraft für Grundschulkindbetreuung!
Fachschule für Grundschulkindbetreuung
 Marienhilfplatz 14, 81541 München
 info@faks-schulschwwestern.de

Arme Schulschwwestern in der Au

In zwei Jahren zur pädagogischen Fachkraft

Ab 2026 gibt es für Eltern einen Rechtsanspruch auf Ganztagsbetreuung von Grundschulkindern. Kommunen sind für die Umsetzung dieses Anspruches zuständig und verantwortlich. Alle Städte und Gemeinden stehen vor dem gleichen Problem. Wie und wo können wir das zusätzlich erforderliche Fachpersonal finden und einstellen.

Das Kloster der Armen Schulschwwestern in der Au bietet seit 2019, im Rahmen eines Modellversuches, für Männer und Frauen eine Ausbildung zur „Pädagogischen Fachkraft zur Grundschulkindbetreuung“ an (wir berichteten im Juli 2019 darüber). Inzwischen befindet sich der vierte Ausbildungslehrgang auf dem Weg zur staatlichen Prüfung. Da der Zeitpunkt des Rechtsanspruches immer näher rückt und aus dem Modellversuch eine dauerhafte und regelmäßige Ausbildung werden soll, denn nach wie vor fehlt entsprechendes Fachpersonal, gibt es am 1. Februar 2023 um 16 Uhr eine Informationsveranstaltung bei den Armen Schulschwwestern.

Zulassungsvoraussetzungen für die Ausbildung

- * Mittlerer Bildungsabschluss
- * eine mindestens zweijährige abgeschlossene Berufsausbildung oder ein abgeschlossenes Studium
- * 6 Wochen Praktikum bei Grundschulkindern
- * Deutschniveau B2

Die Ausbildung dauert 2 Jahre, das erste Jahr ist ein Studienjahr an der Fachakademie. Das zweite Jahr ist ein vergütetes Praktikumsjahr. Die Ausbildung endet mit einer zentralen, staatlichen Prüfung. Nach der abgeschlossenen Ausbildung gibt es für die AbsolventInnen sehr gute Berufsaussichten, entsprechende Fachkräfte werden von

Städten und Gemeinden händelnd gesucht.

Zukünftige Arbeitsfelder können Kinderhorte, offene oder gebundene Ganztagsschulen, Förderschulen und altersgeöffnete Kitas sein. Eine wesentliche Voraussetzung für diese Berufswahl ist natürlich, dass die Bewerberinnen und Bewerber gerne mit Kindern arbeiten.

Informationsveranstaltung:

am 1. Februar 2023 um 16 Uhr
 Kloster der Armen Schulschwwestern, Marienhilfplatz 14, 81541 München; tel.: 089 621793-112
 mail: info@faks-schulschwwestern.de, www.fachakademie-schulschwwestern.de wsb

Fress und Sauf

Fortsetzung von Seite 3

verfolgen können, meine Stimmung wäre unter den Gefrierpunkt gesunken ...

So wurde aus dem „Voilà“ ein „Perdu“. Aber davon lasse ich mir einen gelungen Abend nicht verderben! Zumal man in der Vorweihnachtszeit mit gereizten Nerven kaum weiter auffällt und sich der klitzekleine Ärger achtzehn Stunden später elegant, in einem Holler-

trank auf dem Wittelsbacherplatz auflösen ließ.

Unk

Bombay Tandoori München
 Rosenheimer Straße 75
 81667 München, Tel. 089 444 09 422

Sonntag bis Freitag 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr und 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr, Samstag 17:30 Uhr bis 22:30 Uhr

Speisen vor Ort, Abholung vor dem Restaurant und kontaktlose Lieferung

Ein Fehler des Druckers, die rote Unterlegung in der Speisekarte hat keine besondere Bedeutung.

Zwischentöne Haidhausen
Hurra, wir singen wieder!
 Und wir freuen uns über neue Sängerinnen und Sänger für alle Stimmen.
 Wir treffen uns dienstags um 20 Uhr in der Cafeteria des Alten- und Service-Zentrums „Hexenhäusl“, Wolfgangstraße 18 in München Haidhausen.
 Zusammen mit unserer Chorleitung üben und singen wir internationale Lieder, Rock, Pop, Klassik und alles, was uns Freude macht!
 Einfach vorbeikommen oder für Informationen anrufen: 0179 10 17 085



Winterfreuden am Rodelhang in den Maximiliansanlagen

ART Haidhausen

Aufruf zum Mitmachen

Die Vorbereitungen für die Haidhauser Kunstbiennale 2023 vom 15. bis 18. Juni 2023 haben begonnen.

Zur Teilnahme eingeladen sind alle professionellen Künstlerinnen und Künstler, deren Wohn- und / oder Arbeitsstätte sich in Haidhausen befinden, sowie Gastkünstler*innen mit Haidhauser Kooperationspartner*innen. Informationen und Anmeldung unter www.art-haidhausen.de

Anmeldeschluss: 31. Januar 2023
 Auch dieses Jahr wird es eine Gemeinschaftsausstellung in der Jugendkirche geben. Jeder Künstler/ jede Künstlerin kann sich dort mit

einer repräsentativen Arbeit vorstellen. Um eine personelle Betreuung/ Anwesenheit während der Öffnungszeiten zu gewährleisten wird zwei bis drei Ausstellern, die sonst keinen Ausstellungsplatz in Haidhausen gefunden haben, die Möglichkeit geboten, sich dort verstärkt zu präsentieren. Als Gegenleistung verpflichten sie sich, den Besuchern*innen Auskunft über die ausgestellten Objekte zu erteilen und allfällige Fragen zu beantworten.

Projektleitung ART Haidhausen (früher OBACHT!)

peter euser
 wörthstraße 39
 81667 münchen
 tel. 0179/528 06 11

Kostenlose Museumsführungen
 Jeden Donnerstag um 11:00 Uhr
 Eine Anmeldung ist nicht erforderlich, lediglich der Eintrittspreis ins Museum ist zu entrichten.
 Informationen & Eintrittspreise: www.sudetendeutsches-museum.de
 Hochstraße 10 D-81669 München

Anzeigen