Indien-

LAND DER KONTRASTE

Indien fasziniert mit Farbenpracht, Aromen und Traditionen

mumbai

BOLLYWOOD UND WIRTSCHAFTS-METROPOLE

Die facettenreiche, multikulturelle Grossstadt ist das Spiegelbild Indiens. Mumbai strotzt vor Dynamik und Selbstvertrauen.

Dekorativ präsentierte Mangos sind ab April überall erhältlich. Sie gehören zu den Lieblingsfrüchten der Inder und kommen unter anderem als köstliche Chutneys auf den Tisch.

Ein Löwe bewacht den eindrucksvollen Chatrapati Shivaji Terminus, der zum UNESCO-Weltkulturerbe erklärt wurde.
Der Duft von Gewürzen prägt die Markthalle. Kardamom, Ingwer, Koriander und Co. werden in vielen Variationen angeboten.

Die wunderschöne, mit Silber beschlagene Kutsche wartet vor dem berühmten Taj Mahal Hotel auf Kundschaft. Eine durchaus komfortable Art, um sich in Mumbai fortzubewegen, obwohl der hektische, laut hupende Verkehr der Romantik etwas Abbruch tut.

Im Vorfeld meiner Indienreise wurde ich mehrfach gewarnt. Die Armut und das Elend seien unbeschreiblich und selbst für Weitgereiste schwer zu verdauen. Also machte ich mich auf einiges gefasst. Indien ist zweifellos das Land der Gegensätze. Ich erlebte Luxus pur und vollendete Gastfreundschaft in den traumhaften 5-Sterne-Hotels, aber auch Slums wenige Meter davon entfernt. Menschen, die freundlich, weltoffen und neugierig sind, aber auch bettelnde Kinder. Prunkvolle Paläste und Tempelanlagen, aber auch heruntergekommene Quartiere, die im Müll ersticken. Besonders beeindruckt hat mich die allgegenwärtige Präsenz von Religion und Ritualen, die das tägliche Leben der Inder prägen.

Erste Etappe meiner Reise war Mumbai, die Hauptstadt der südwestindischen Region Maharashtra und mit rund 19 Millionen Einwohnern Indiens bevölkerungsreichste Stadt. Sie ist die Wirtschaftsmetropole Indiens. In «Bollywood» befindet sich die grösste Filmindustrie der Welt. Dank einzelnen Filmsequenzen, die auf dem Schilthorn und anderen Schweizer Berggipfeln gedreht werden, ist die Schweiz für viele Inder eine Traumdestination und steht ganz oben auf der Hitliste für Hochzeitsreisende. Auf den Spuren der indischen Küche war der Besuch des Crawford-Marktes ein Muss. Der Mahatma Jyotiba Phule Market, so wird der Markt heute genannt, ist Mumbais beliebtestes Einkaufszentrum. Das Hauptgebäude mit seinem riesigen Glockenturm stammt aus dem Jahre 1869. Dort türmen sich Gemüse-, Obst- und himmlisch duftende Gewürzberge. Die Fischhalle wird am Nachmittag zur Blumenhalle umfunktioniert, eine äusserst effiziente Art, den Fischgeruch zu eliminieren. In den angrenzenden Gassen gibt es alles, was das indische Herz begehrt.

Das Gateway of India ist das Wahrzeichen Mumbais. Es wurde 1924 von den Briten zu Ehren König Georges V. errichtet. Dabbawallahs sind Lunchpaket-Velokuriere – eine beeindruckende Organisation, die mehr als 100 000 Büroangestellten das daheim gekochte Mittagessen ins Büro bringt.

Keine grauen Mäuse. In Indien sind die Stoffe bunt und reich mit Gold, Silber oder Spiegelpailletten verziert.

FOTOGRAFIE: CHRISTINE ZENZ
TEXT: URSULA EGLI

mumbai

THE LEELA KEMPINSKI

Kaum zu glauben: Inmitten des geschäftigen Treibens der pulsierenden Grossstadt befindet sich eine Wohlfühl-Oase der Superlative.

Der Kontrast zur Hektik der Stadt könnte grösser nicht sein: Subtropische Landschaftsgärten, melodisch dahinplätschernde Wasserfälle und ein prächtiger Lotusteich bieten Erholung nach einem anstrengenden Tag.

Stimmungsvolle Blumendekoration im Gourmet-Tempel Jamavar. Das Auge isst mit! Die grosszügige Gartenanlage lädt zum Verweilen und Relaxen ein: Einige Längen im Pool schwimmen, einen kühlen Drink an der Bar geniessen oder unter schattenspendenden Palmen ein Buch lesen ist Entspannung pur.

Wer aus Europa nach Indien reist und in Mumbai übernachtet, findet im The Leela den idealen Ort, um sich von der langen Reise zu erholen. Das luxuriöse Hotel ist gerade einmal fünf Autominuten vom Flughafen entfern. Die nervenaufreibende Fahrt ins Stadtzentrum bleibt dem Reisenden somit fürs erste erspart. Indienkenner wissen, wovon ich rede. Im Stossverkehr, der hier 24 Stunden am Tag anhält, kann die Fahrt ins Zentrum gut und gerne zwei Stunden dauern.

Das 1986 eröffnete Hotel war das erste Haus der exklusiven Hotelkollektion The Leela Palaces, Hotels & Resorts. Der Eigentümer Captain C.P. Krishnan Nair verwirklichte sich damit einen lang gehegten Traum. Bis zu diesem Zeitpunkt war er einer der erfolgreichsten Textilproduzenten Indiens, aber bereits in den 1960er Jahren hatte er die Vision, in Indien Hotels

Indische Gastfreundschaft – der Perfektion sind keine Grenzen gesetzt.

auf Weltklasse-Niveau zu realisieren. Diese Vision ist mit inzwischen sechs 5-Sterne-Häusern in Mumbai, Goa, Bangalore, Kerala, Delhi und Udaipur äusserst erfolgreich umgesetzt und weitere Häuser werden demnächst eröffnet. Captain Nair legt grossen Wert auf Professionalität und so erstaunt es nicht, dass er die Ausbildung seiner Mitarbeiter im eigenen Schulungszentrum selbst an die Hand nimmt.

Das Leela ist mehr als nur ein Business-Hotel. Die traumhafte Gartenanlage bietet nach einem anstrengenden Geschäftstag oder einer ausgedehnten Sightseeing- und Shoppingtour Erholung pur.

Fotografin Christine Zenz und ich hatten das Privileg, im Royal Club zu wohnen, der in den obersten beiden Etagen des Hotels gelegen ist. Der Royal Club verkörpert das Konzept vom Hotel im Hotel. Mit eigenem Empfang, eigener Lounge und eigenem Restaurant bietet dieser Bereich zusätzliche, exklusivere Services, die selbst anspruchsvollste Reisende begeistert.

In den Leela-Häusern wird grossen Wert auf hochstehende gastronomische Konzepte gelegt. In Mumbai hat der Gast die Wahl zwischen vier ausgezeichneten Restaurants: dem international ausgerichteten Citrus, dem chinesischen The Great Wall, dem italienischen Stella und dem Flaggschiff der ganzen Hotelkette, dem prachtvollen Jamavar. Das kulinarische Zepter im indischen Fine Dining Restaurant führt der aus Nordindien stammende Meisterkoch Surender Mohan. Er ist einer der führenden Gastro-Botschafter Indiens und nimmt regelmässig an internationalen Kochfestivals, unter anderem auch in der Schweiz, teil. Stolz führt er uns durch seine blitzblank geputzte, riesige Küche. Eigene Bereiche widmen sich den unterschiedlichen Küchen Nord- und Südindiens und der Tradition der Tandooris. Wir entdecken exotisch anmutende Küchengeräte wie speziell entwickelte Getreidemühlen aus Stein, eine elektrische Kokosnuss-Reibe, einen mit Silber ausgelegten Kupfertopf für die Zubereitung von Currys und natürlich die grossen Tandoor-Öfen, die aussehen wie Fässer ohne Deckel. Die Tandoor-Öfen werden mit Holzkohle beheizt und die marinierten Fleisch-, Fisch- oder Gemüsespiesse darin à la Minute gegart. Auch das köstliche indische Fladenbrot wird in den Tandoor-Öfen gebacken.

Zeitgenössisch-indisches Ambiente – «The Essence of India» offenbart sich jedem Gast. Der vergoldete Kronleuchter in der imposanten Eingangshalle ist nur eines der vielen dekorativen Highlights. Auf höchstem Niveau eingerichtet sind die Zimmer des Royal Clubs. Hier fühlen sich selbst anspruchsvollste Gäste zu Hause.

mumbai KOCHEN WIE DIE PROFIS

v.l.n.r.: Freuen sich über die gelungene Kochsession: Die PR-Damen Debasmita Majumder und Shobha Patel, Chef Surender Mohan und Ursula Egli

Das Räucheraroma erhält das Galouti-Kebab indem Nelken und grüne Kardamomkapseln auf heisse Holzkohle gegeben und mit flüssiger Butter übergossen werden. Es entsteht Rauch, der die Fleischmasse aromatisiert.

Chef Surender Mohan bereitet ein Galouti-Kebab, ein geräuchertes Lammkebab, zu. Diese nordindische Spezialität zergeht auf der Zunge und wurde, so lautet die Legende, von königlichen Küchenchefs speziell für ältere, zahnlose Maharadschas kreiert. Das Rezept dazu finden Sie unter www.latavola.ch.

Brot ist das wichtigste Grundnahrungsmittel Nordindiens und wird als Beilage zu allen Gerichten serviert. Traditionell ersetzt es Löffel und Gabel. Es gibt eine Vielzahl von Sorten wie Nan, Roti, Poori, Chapati und Papadam. Sie alle unterscheiden sich deutlich in den Mehlsorten und der Herstellung.