



# Namaskar

Pariser Straße 56/57, Wilmersdorf, ☎ 88 68 06 48, 📍 Spichernstraße  
 Öffnungszeiten: Di-So 12-24 Uhr, Mo+Feiert. 17-24 Uhr, Di-So Mittagstisch 12-16 Uhr  
 Plätze: 🍷 50 🌞 12 🚰

📌 Preise: vegetarische Gerichte 16 bis 21 DM, Hauptgerichte 22 bis 33 DM, Desserts 5 bis 10 DM, Lassi 6 DM, Mineralwasser (Flasche) 9,50 DM, indisches Bier 5,50 DM, Wein um 14 DM (1/2 Liter)

Willkommen“ lautet der Name des indischen Restaurants, doch beim ersten Besuch standen wir vor verschlossener Tür. Brandschaden in der Küche, war auf einem weißen Zettel vor rußschwarzen Scheiben zu lesen. Drei Wochen später reinkarnierte die „kulinarische Verführung Indiens“ frisch renoviert. Die Einrichtung des Namaskar ist auf schlichte Weise angenehm und sorgt mit hellen Farben und dunkel gebeizter Bestuhlung, trotz einiger kitschiger Bilder, für Wohlbefinden. Kleine Akzente wie die hölzerne Statue des Hindu-Gottes Ganesha oder ein winziger Altar verdeutlichen dem Gast, aus welcher Region der Welt die Küche stammt, die hier unprätentiös zelebriert wird. Lange Jahre hat Dinky Lobbes aus Kalkutta in indischen Restaurants gearbeitet, bevor sie ihren Traum von feiner indischer Küche verwirklichte. Koch Rajendra Tosawar aus Radjastan setzt in der üppig gedeihenden Landschaft billiger indischer Imbisse ein Zeichen bedeutender Kochkunst. Er beherrscht die Anwendung der zahlrei-

chen exotischen Gewürze ebenso wie die unterschiedlichen Gerichte der verschiedenen Regionen des Vielvölkerstaates. Neben zahlreichen Fleisch- und Fischgerichten findet man auf der Karte die für Indiens Küche charakteristischen vegetarischen Spezialitäten und verschiedene Menüs, die auf großen Silberplatten dargereicht werden. Auch Speisen aus dem Tandoori-Tonofen fehlen nicht. Ein Beweis für die authentische Küche sind Gäste aus Indien, die häufig im Namaskar anzutreffen sind.



Das Mahl beginnt mit Papadam. Dieser vorspeisentelergroße, knusprige Fladen von Hülsenfrüchtemehl dient neben der Appetitanregung dazu, dem Gast die übliche Schärfe der meisten Gerichte zu demonstrieren. Wem es zu heftig ist, der erhält die anschließenden Speisen mild gewürzt. Die Vorspeisen stimmen die Geschmacksknospen auf neue Erfahrungen ein. Neben selbst gemachtem, gefüllten Käse, in Erbsenmehlteig frittiert, gibt es exotische Leckereien wie Garnelen mit Bengal-

gewürzen. Delikate lammgefüllte ...  
 schen sorgen mit Dips aus Johanna ...  
 baumsauce, Minze und feuchtsch ...  
 Chili für Überraschungen und gar ...  
 blutung. Lediglich die Salatbezüge ...  
 berg, Dosenmais und Tomaten irren ...  
 Hauptgänge werden in edelstahlbesch ...  
 ten Kupfergefäßen serviert, in dem ...  
 Essen nicht nur als Augenweide ...  
 kommt, sondern auch erfreulich lang ...  
 bleibt. Hühnchen, Lamm, Rind und ...  
 bestimmen neben Gemüse und tofua ...  
 Käse die Hauptspeisen. Gewürze ...  
 Gemüse bilden so fantastische Kompo ...  
 nen wie Grünkohl mit Bockshornk ...  
 tern, Spinat mit Senfblättern oder ...  
 sauce, Cashewnüsse und Sesam. Exot ...  
 sind in Joghurt-Kräuter-Zitronem ...  
 marinierte Lammkoteletts, abgesch ...  
 mit frischem Koriander, Ingwer und ...  
 lauch. Ein märchenhaftes, wohlschn ...  
 des und vorzüglich sättigendes Mahl ...  
 Namaskar geboten, zu durchaus ange ...  
 nen Preisen von etwa 50 Mark pro Port ...  
 Empfehlenswert zu allen Gerichten ...  
 Portion Dal des Tages, Linsen in fr ...  
 Ingwer mit Zwiebeln, Tomaten und ...  
 lauch angebraten, die den lockeren ...  
 reis aufs Angenehmste ergänzen.

Zu Trinken gibt es im Namaskar vor ...  
 lichen Lassi, ein Joghurtgetränk, da ...  
 seiner raren salzigen Variante mit An ...  
 besondere Köstlichkeit ist. Die offen ...  
 ne sind einfach und preiswert, exper ...  
 tierfreudige Menschen probieren den ...  
 speziellen Angoori, roten und weiß ...  
 aus Anbaugebieten nahe Bombay.

Zum Ende des Besuchs pilgern Kenn ...  
 zur Gewürzkiste an der Bar. Hier kan ...  
 nach Befindlichkeit die Verdauung mit ...  
 oder kleinem Kardamom beruhigt oder ...  
 einer wunderbaren Gewürzmischung ...  
 muliert werden. Dinky Lobbes und ihre ...  
 traditionell gewandeten Kellner geben ...  
 Auskunft und verabschieden mit einem ...  
 Lächeln die Gäste, die sie mit Sicherh ...  
 wieder sehen werden. Franz Michael Rob

