



## KOCHEN & GENIESSEN MIT DEN SPITZENKÖCHEN

Im Bereich Lifestyle darf natürlich auch nicht das Thema Essen fehlen und deshalb werden wir in Zukunft gemeinsam mit der Kochschule Maharani, der einzigen indischen Kochschule im deutschsprachigen Raum, indische Köstlichkeiten vorstellen, die neuesten Kochtrends aus Indien präsentieren und natürlich dürfen sich unsere india!-Leser im nächsten Jahr auch auf gemeinsame Kochstunden mit der Maharani Kochschule freuen.

**Zum Start der Kooperation stellen wir euch die Spitzenköche von Maharani vor und wünschen euch einen Guten Appetit!**

**Stellen sie sich bitte doch unseren india! Magazin-Lesern vor? Woher stammen sie aus Indien? Wie kamen sie zum Kochen?**

Wir stammen aus dem Nordwesten von Indien, genauer gesagt: Neu Delhi, die 20 Mio. Metropole im „Punjab“ gelegen. Herr Vipan Wahi hat vor über 30 Jahren in Pune die deutsche Sprache gelernt mit dem Ziel nach Deutschland zu kommen, um dort Hotelmanagement zu studieren. Nach den erfolgreichen Stationen in der besten Hotelfachschule Deutschlands, Steigenberger, sowie der Welt in Montana in Luzern in der Schweiz, hat der dann sein Hobby zum Beruf gemacht.

**Seit 1993 führen sie sehr erfolgreich das Maharani Restaurant in Hamm. Wie würden sie das Maharani beschreiben, wenn jemand noch nicht dort war und unschlüssig ist?**

Was sind die Spezialitäten vom Maharani Restaurant? Wir gehen sehr individuell auf unsere Gäste ein. Jeder Wunsch wird bei uns von den Lippen abgelesen und jedes Gericht so zubereitet wie der Gast es sich vorstellt. Dafür ist natürlich das gewisse Talent und Know How von Vorteil. Wenn ein Gast nach dem Essen aufsteht, weiß unser Service, entweder sucht der Gast die Toilette oder einen Zigarettenautomaten. Bevor der Gast fragen kann, haben wir ihm schon die Antwort gegeben.

**Sie genossen beide eine Ausbildung in der berühmten Steigenberger-Akademie in Bad Reichenhall. Wie kann man sich das ungefähr vorstellen? Welche Kenntnisse werden einem vermittelt? Spielt die indische Küche dort auch eine Rolle?**

Die Ausbildung war sehr hart und anstrengend. Man muss sich vorstellen, dass man in jungen Jahren fast 7000 Kilometer entfernt von zu Hause ein neues Leben, ohne Freunde und Familie beginnen muss. Das Geld, das auch nicht wirklich da war, sondern schon hart in Indien gespart wurde, wird immer knapper und knapper. Aber in 70er Jahren ist man als echter „Inder“ ein richtiger Exot gewesen und als temperamentvoller junger Mann wurde man schnell akzeptiert. Die indische Küche hat nur privat eine Rolle gespielt. Ein richtiger Inder ist zwar offen für alles, aber man vermisst seine heimische Küche – sofern es ging, habe ich immer für mich privat gekocht auf einem kleinen Kochfeld. Schnell war mein Zimmer, das ich mir geteilt habe, voll mit anderen Geschmackslustigen! In der Ausbildung wurde einem viel Theorie und Praxis beigebracht, BWL, Warenkunde, Küchenorga, Bankettwesen, Steuerlehre, Arbeitsrecht, Restaurantorga, Buchführung, Marketing. All' das – wobei Praxis immer mein Ding war. Als Deutschfremder waren die ganzen Gesetzestexte sehr schwer für mich.



**Neben dem Restaurant haben sie noch einen Online Shop für indische Feinkost und eine Kochschule. Das ist sehr beeindruckend und zugleich zeigt es, dass sie viele Bereiche abdecken möchten. Woher nehmen sie täglich die Motivation und Kraft, neben dem normalen Tagesgeschäft im Restaurant die anderen Projekte zu stemmen? Vielleicht stellen sie uns auch ihre Kochschule und ihren Shop vor, was machen beide zu etwas Besonderem?**

Wir möchten immer einen Schritt weiter gehen. Unser Motto ist immer Stillstand ist Rückstand. Auch unsere Gäste erwarten immer eine gewisse Weiterentwicklung oder möchten Sie 20 Jahre lang von der gleichen Speisekarte essen!? Wir haben viele Ideen und Marktlücken, die man mit unserer Qualität verbinden kann. Die Gäste kommen Deutschlandweit zu unseren Kochkursen. Kaufen online bei uns ein, kommen anschließend zu uns zum Essen, d.h. auch viele Synergie-Effekte werden dadurch erzielt. Qualität setzt sich nun mal durch. Die Motivation

ist eindeutig die KM-Zahl, die unsere Gäste auf sich nehmen. Frankfurt, Bayern, Norddeutschland ist keine Seltenheit. Wir sind ein Familienbetrieb und geben uns sehr viel Kraft und neue Power für den nächsten Tag. Klar ist die Gastronomie ein hartes Pflaster, aber wenn man etwas gerne macht... Wir sind die einzige indische Kochschule Deutschlands, auch hier wird individuell für die Gäste und mit den Gästen gekocht... Mit verschiedenen Themen: Mit Weinverkostung, Yoga, Lachyoga, Fisch & Meer, Vegetarisch, Vegan und und und... Unsere Gewürzmischung aus eigener Produktion wird dann auch zum Verkauf & für den Online Shop bereitgestellt. Wer macht sich da noch so eine Arbeit? Alles ohne Konservierungsstoffe & Glutamate oder jegliche Geschmackverstärker. In vielen anderen Lokalen wird schnell und ohne Herz & Verstand auf Dosen und Fertiggerichten zurückgegriffen. Bei uns kann man auch mal bis zu einer Stunde auf sein Essen warten, aber es lohnt sich und jeder kommt wieder.

**Sie setzen auf gesunde Ernährung, das heißt frei von Geschmacksverstärkern oder täuschenden Zusatzstoffen. In Deutschland gibt es immer wieder Debatten, das besonders die Kinder in der heutigen Zeit sich ungesund ernähren. Was ist ihre Meinung dazu?**

Die Leute von heute werden zu sehr an solchen Sachen gewöhnt. Ich sage nur, irgendwann gibt der Körper die Quittung in Form von Herzrasen, Bluthochdruck, Cholesterinspiegel oder Blutfett. Allergien, Kopfschmerzen, Kalt- und Warmgefühle, schlechte Abwehrkräfte und und und. Heutzutage wird viel zu wenig Wert auf gutes Essen gelegt. Klar, es hat seinen Preis, aber schauen Sie sich Frankreich oder Spanien an. Hier wird noch bis zu 50 % der Gehälter in gutes Essen investiert. Hier in Autos, Häuser, Handy, Kleidung. Tanken Sie mal Ihr Auto mit falschem Kraftstoff, irgendwann geht es kaputt. Beim Menschen ist es doch genauso. Geschmacksverstärker sind Gifte für den Körper...Klar ist es einfach, schnell und günstig. Aber lieber an anderen Ecken sparen, anstatt bei sich selber...

**Haben sie auch das Gefühl, das „Kochen“ eine viel größere Beachtung in der Medienwelt durch die unzähligen Kochsendungen in den letzten Jahren bekommen hat? Ist das eine gute Entwicklung oder sehen sie dieses Phänomen eher skeptisch?**

Auf jeden Fall... Die Medien unterstützen diesen Trend – Kochen ist In, trendy, macht Spaß – Man ist was man isst, sagt man so schön. Die Leute werden hier davon überzeugt, wie schnell und einfach manche Dinge gehen. So steht man oft länger in der Schlange eines Fast-Food-Restaurants und gibt demnach auch noch sehr viel Geld dafür aus, anstatt sich mal eben schnell selber was zu machen. Man investiert in sich selber und kann sich selber dabei entwickeln. Trotz des Trends muss man natürlich sein Weg gehen und die Qualität leisten.

**Bekommen Sie eigentlich auch etwas von der Kochszene in Indien mit? Falls ja, können Sie uns einen kleinen Einblick von der dortigen Kochlandschaft geben?**

Leider nein, wir arbeiten sehr viel und kriegen nur die grobe Entwicklung von unseren Verwandten in Indien mit. Ich kann nur sagen: Egal welches Restaurant in einer Großstadt von Indien aufmacht, ob deutsch, italienisch, griechisch. Die Leute haben Geld und alle Restaurant sind immer voll...

**Indien ist immer wieder mal im Mittelpunkt im deutschsprachigen Raum. Sei es mit Filmen, Musik oder Mode. Aber auch das indische Essen gewinnt immer wieder mehr an Beliebtheit. Woran liegt das? Was macht das indische Essen so einzigartig?**

Indien war ein Land, das bis vor kurzem unerreichbar war. Durch die Globalisierung und Wirtschaftswachstum rückt diese Kultur immer weiter nach Europa vor. Die Leute hier sind satt und suchen nach neuen Dingen... Indien ist ein wahnsinnig spannendes Land, mit vielen Kulturen, Sprachen, Religionen. und sehr offen... wer wird dadurch nicht in den Bann gezogen!? Indien boomt...

**Ayurveda spielt bei Ihnen auch eine große Rolle. Sie bieten sogar einen Ayurvedatest im Internet an. Was hat es auf sich mit diesem Test und warum ausgerechnet Ayurveda?**

Ayurveda ist eine Lebenseinstellung... wie gesagt, man ist was man isst... Ayurveda kann man auf alle Dinge, auch auf den Alltag beziehen. Wir tun das auf unser Essen. Jeder Mensch ist individuell und braucht dementsprechend nicht genau, das was sein Partner bekommt. D.h. wir kochen nach dem Bedürfnis des Körpers. Es werden Fragen gestellt: Haben sie oft kalte Füße? Schwitzen Sie viel? Allergien? Haarausfall? Genau dann werden Rezepturen hergestellt, um auf diese Dinge einzugehen. Ayurveda ist auch eine Heilkunst, die über 3000 Jahre alt ist. Viele Lebensweisen aus dem Alltag kommen auch daher. Ayurveda „Die Kunst des Lebens“

**Sie haben indische Wurzeln. Fliegen sie öfters nach Indien und lassen sich dort immer wieder inspirieren für ihre indische Küche?**

Ehrlich gesagt nein... Klar lässt man sich durch den Alltag und anderen Köchen und Konzepten inspirieren. Trotzdem gehen wir unseren eigenen Weg... Sind wir dann noch einzigartig, wenn wir das machen, was andere machen!? Nein! Der Gast kommt zu uns, weil er hier das bekommt, was er woanders vermisst. Wir sind eine Wohlfühloase und das Essen muss genau so lecker schmecken, schön angerichtet sein, wie auch der Service, der sein Bestes gibt. Und auch die Toiletten müssen sauber sein. Das Gesamtpaket muss stimmen... Und wenn dann mal das Bier nicht richtig gezapft wurde.. wen interessiert das noch – Wir geben unser Bestes.

**Können sie uns vielleicht ein paar hilfreiche Tipps geben, die indisch kochen möchten. Auf was sollte man achten?**

Immer frische Zutaten... Verschenkt zu Weihnachten mal keine Socken oder Unterhosen, sondern mal eine schöne Pfeffermühle... oder leckere Gewürze... Gewürze sind das Gold in der Küche und es macht richtig Spaß mit den richtigen Zutaten und Equipment. Ansonsten hat Fantasie keine Grenzen. Rezepte und Anregungen gibt es überall. Aber jeder muss sein eigenen Stil entwickeln und seinen Charakter in seinem Essen verwirklichen.

**Man kann bei „Maharani“ von einem Familienbetrieb sprechen. Ist das ein großer**

## Pakora Kochrezept

### Vorteil, da man sich bestens kennt oder auch ab und zu ein Nachteil?

Alles hat Vor- und Nachteile. Ich kann nur sagen, ohne meine Familie kann der Laden nicht existieren. Wir sind alle vom Fach, wir sind auch ein Ausbildungsbetrieb... Klar läuft man sich auch noch auf der Arbeit und Zuhause über den Weg. Wir sind aber keine große Familie, vier Leute, Frau, ich und zwei Kinder - alle studieren, der Jüngste hat Hotelmanagement studiert, genau wie ich und hilft hier aus und leitet ein Vier-Sterne-Haus in der Nähe. Meine Frau macht Bürokratie und steht in der Weihnachtszeit auch hinter dem Tresen, der Große wohnt in Düsseldorf und kümmert sich um die Internetpflege, er hat Mediendesign studiert. Aber Blut ist dicker als Wasser - wir halten alle zusammen. Trotzdem, die Gastronomie ist ein hartes Pflaster, die Arbeitszeiten, der Druck etc.

### Was haben Sie für die Zukunft mit „Maharani“ noch alles geplant?

Wir werden noch weitere Kochschulen aufmachen. Wir sind die einzige indische Kochschule in Deutschland. Wir werden Schritt für Schritt weitere Kochschulen planen und unser Konzept weiter an die Leute geben. Auch so genannte Kochclubs sind geplant, bei dem die Leute die Küchen privat anmieten können und für sich und Freunde nutzen können.

Zutaten für 10 Personen:

#### 1000 Gramm Gemüsesorten:

Broccoli, Blumenkohl, Möhren, Auberginen, Paprika, Zwiebel etc.

Kichererbsenmehl **200 Gramm**

Limetten **3 Stück**

Gewürzmischung **ca. 100 Gramm**

(Maharani Gewürzmischung für Gemüse)

### Zubereitung

Alle Gemüsesorten, ggf. schälen, waschen und putzen. Anschließend das ganze Gemüse in gleich große Stücke/Scheiben schneiden, damit es später beim Zubereiten den gleichen Garpunkt hat. Nun den Saft von den Limetten über das Gemüse beträufeln und die Maharani-Gewürzmischung über das Gemüse verteilen, vermengen und etwas einziehen lassen.

Das Mehl der Kichererbsen unter kaltem Wasser zu einer Art „Pfannkuchenteig“ anrühren. Nun können die Gemüsesorten entweder einzeln in das Mehl eingetaucht werden und dann in heißem Öl goldbraun ausgebacken werden ( ca. 30 Sekunden ). Oder man gibt ein Teil des Mehls direkt über das Gemüse, verrührt es, damit das Gemüse bedeckt ist und backt alles zusammen und gleichzeitig aus.