



■ Das Restaurant „Maharani“ in Hamm:

Mit der Heilkraft der Gewürze

Exotik und Wellness liegen in der Gastronomie im Trend. Wie dies auf indische Art zelebriert wird, zeigt Familie Wahi den Gästen im Restaurant „Maharani“ in Hamm. Dazu gehören neben der Gastronomie auch Kochkurse, Catering und ayurvedische Ernährungsberatung.

Es war einmal, im fernen Indien, da beschloss Vipan Wahi Hotelmanager in seiner Geburtsstadt Neu Dehli zu werden. So besuchte er die renommierte Steigenberger Hotelfachschule in Bad Reichenhall und die Hotelfachschule in Luzern in der Schweiz. Dann aber traf er seine große Liebe und verlagerte seine Karrierepläne von Indien nach Deutschland. Nach verschiedenen Stationen als Oberkellner,

merkt, ist der jüngere Sohn Alexander seit einigen Jahren als Restaurantleiter tätig. Der ältere Sohn Christian ist Diplom-Designer und für die Gestaltung des gesamten Internet-Auftritts verantwortlich.

Neben der engen Zusammenarbeit ist die individuelle Küche das Erfolgsgeheimnis der Familie, wie Alexander Wahi erklärt. Im „Maharani“ werden die Gäste nicht von der Stange bedient, sondern nach dem Ayurveda-Prinzip, dem 3.000 Jahre alten Wissen um die Heilkraft der Gewürze, beraten. Zur Vorbereitung dient dabei ein Test auf der Homepage des Restaurants, bei dem der Gast anhand von rund 60 Fragen seinen Ayurveda-Typ ermitteln kann. Mit der Auswertung im Gepäck wird er dann nach den Richtlinien des Ayurveda mit frischen Gewürzen und Kräutern aus dem eigenen Garten des Restaurants bekocht. Da bei dieser Küche auf zusätzliche Glutamate, Konservierungsstoffe und ähnliche Zusatzstoffe verzichtet wird, eignen sich alle Gerichte auch hervorragend für Allergiker oder empfindliche Esser. Dass alle Gerichte individuell zubereitet werden, schafft Vertrauen bei den Gästen. Vor allem ältere Leute fürchten bei der indischen Küche

oft die Schärfe, die es im „Maharani“ aber nur auf ausdrücklichen Wunsch gibt. Und wer immer noch misstrauisch ist, der darf in der Restaurantküche gerne den Köchen bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen.

Internationale Gäste

Auch der Einsatz saisonaler Produkte ist Vipan und Alexander Wahi äußerst wichtig. Auf der Speisekarte findet sich zu keinem Gericht eine genaue Beschreibung. „Die Zusammensetzung der Speisen wechselt je nach Saison. Wir müssten al-

so alle paar Wochen die Karte neu schreiben“, erklärt Alexander Wahi. So hingegen stehen er und sein Team, zu dem derzeit auch drei Auszubildende gehören, den Gästen jederzeit zur Verfügung, um alles zu erläutern und Fragen zu beantworten. Damit ist eine Basis geschaffen, um den Kontakt zu den Gästen zu intensivieren und den Service zu verbessern.

Der Service wird generell groß geschrieben. „Oberstes Ziel ist, den Gast zu verwöhnen und ihm jeden Wunsch von den Lippen abzulesen“,



Chefkoch und Restaurantfachmann brachte er 1993 ein Stück orientalisches Flair nach Westfalen und eröffnete in Hamm das „Maharani“. Fast 15 Jahre und einen Umzug in größere Räumlichkeiten später ist das Restaurant aus der kulinarischen Landschaft Hamms nicht mehr wegzudenken. Und daran ist die ganze Familie beteiligt. Neben Geschäftsführer und Küchenchef Vipan Wahi und seiner Frau Helga, die sich um die Buchhaltung küm-



Die indischen Kochkurse des „Maharani“ haben sich seit ihren Anfängen vor fünf Jahren zu einem großen Erfolg gemausert. Bis zu 1.000 Anmeldungen pro Jahr kann Restaurantleiter Alexander Wahi mittlerweile verzeichnen.

Fotos: Maharani



Vipan Wahi (links) lebt und kocht bereits seit fast 30 Jahren in Deutschland. Seit 15 Jahren gehört das „Maharani“ zur kulinarischen Landschaft Hamms. Mediterrane Leichtigkeit statt „typisch indischer“ Opulenz bestimmt die Inneneinrichtung des Restaurants. Bei schönem Wetter bietet die Terrasse zusätzlichen Platz für individuellen Genuss.

erläutert Vipan Wahi seine Philosophie. Das findet bei den Gästen großen Anklang, die längst nicht mehr nur aus Hamm und Umgebung, sondern aus ganz Nordrhein-Westfalen kommen. Selbst internationale und sogar indische Gäste, die im nahegelegenen Mercure-Hotel wohnen, finden regelmäßig ihren Weg ins „Maharani“. Alexander Wahi weiß die Treue seiner Gäste sehr zu schätzen. „Unser Restaurant lebt von der Mundpropaganda unserer Gäste. Dass viele eine weite Anreise zu uns in Kauf nehmen, ist ein großes Kompliment und eine Bestätigung unseres Konzepts“, erklärt er.

Indisch kochen lernen

Wer von der Küche des „Maharani“ so begeistert ist, dass er sein Lieblingsgericht zuhause nachkochen möchte, oder wer generell eine Vorliebe für die indische Küche hat, der ist Familie Wahi bei den Kochkursen im Restaurant herzlich willkommen. Jeden Sonntag können sich Interessierte in die Theorie und Praxis der indischen Küche einweihen lassen. Was vor fünf Jahren klein begann, hat sich mittlerweile zu einem echten Dauerbrenner entwickelt. Es liegen bereits Anmeldungen für 2008 vor und die Teilnehmer kommen nicht nur aus Hamm. Auch aus dem übrigen Nordrhein-Westfalen und sogar aus Hamburg oder Bayern finden sich Kochbegeisterte und Indienfans ein, um Tipps und Tricks zu ergattern. Vipan und Alexander Wahi beglei-

ten die acht bis zwölf Teilnehmer durch die Zubereitung eines Viergänge-Menüs mit exotischen Salaten und Suppen zum Auftakt.

Für die Hauptspeise kommen Zutaten wie Känguru, Lammfilet, Tintenfische oder Hummerkrabben ebenso zum Einsatz, wie vegetarische und vegane Spezialitäten. Als krönenden Abschluss gibt eine Dessertkreation aus exotischen Früch-

Obst und Rohkost und einer schonenden Zubereitung der Lebensmittel. So schafft er es, dass die Kinder bei den Kursen oft einen Nachschlag verlangen.

Ein Stück Indien zuhause

Zuhause indisch zu kochen klingt verlockend, scheitert aber häufig an der Verfügbarkeit der Zutaten. Auch für dieses Problem hat Familie Wa-

zum Teil sogar aus eigener Herstellung. So können die Gäste zum Beispiel ihre individuelle Gewürzmischung nach dem Ayurveda-Prinzip jederzeit nachbestellen. Daneben findet sich im Shop über Bier und Wein, Chutneys und Pasten, Öle, Tees, Kochbücher und Küchengeräte alles, was für einen indischen Abend daheim erforderlich ist. Neukunden werden für ihre Erstbestellung derzeit noch mit einem Gutschein über fünf Euro belohnt. Das Angebot des Internet-Shops soll in Zukunft noch aufgestockt und erweitert werden.

Wer sich aber lieber rundum verwöhnen lässt, statt selber den Kochlöffel zu schwingen, kann den Homecooking-Service der Familie Wahi in Anspruch nehmen. Ob für Familienfeiern oder Tage der offenen Tür, das Team des „Maharani“ liefert nicht nur originelle Rezepte, freundliche Servicemitarbeiter und souveräne Veranstaltungsleiter mit jahrelanger Erfahrung. Auf Wunsch gehören auch die Auswahl unterschiedlicher Locations, Dekorationen, Rauminszenierungen oder ein Unterhaltungsprogramm zum Service. So können sich die Gäste das Gefühl von indischen Abenden aus dem „Maharani“ ganz leicht nach Hause holen. *Jeannine Linnepew*



Seit einigen Wochen können begeisterte Gäste und Indienfans alle Produkte für einen gelungenen indischen Abend im Internet-Shop des „Maharani“ kaufen. Zur Zeit erhalten Neukunden noch einen Gutschein über 5 Euro für ihre erste Bestellung.

ten, Eiscreme, Karamellsauce und gebackenen Ananas in Pfeffer- oder Zimtsauce. Wem der Weg nach Hamm zu weit ist, der kann auch an vom „Maharani“ organisierten Kochkursen in Volkshochschulen in ganz Nordrhein-Westfalen teilnehmen.

Und auch die ganz Kleinen können sich schon früh im Kochen im indischen Stil üben: in speziellen Kinderkochkursen vermittelt Vipan Wahi eine gesunde Ernährung mit

hi eine Lösung gefunden und bietet seit neuestem im Internet-Shop rund 200 Artikel an. Das ist zwar im Vergleich zu anderen Anbietern noch nicht viel, aber alle Produkte sind zu 100 Prozent indisch, wurden von Familie Wahi getestet und stammen

Berühmte Qualitäten für die Pâtisserie
 — www.confis-express.de —