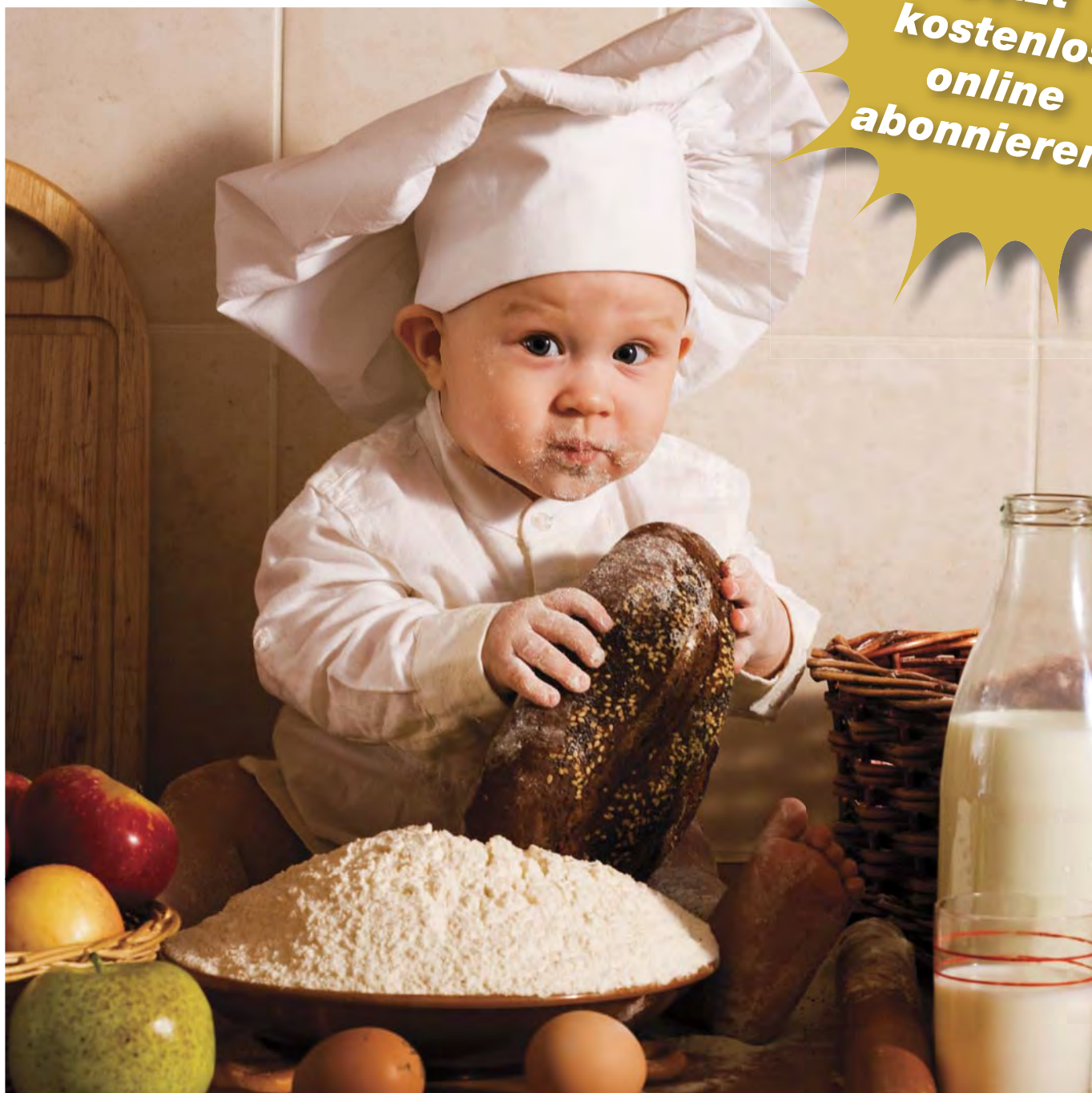


mongusto

MAGAZIN

2011/01

**Jetzt
kostenlos
online
abonnieren!**



Mr. & Mr. Wahi

Zwei Männer,
die auszogen, um
Deutschland die
indische Küche
näher zu bringen.



Seit 1993 führt Vater Vipan Wahi das Restaurant Maharani in Hamm. Von Beginn an hat er es sich zur Aufgabe gemacht, seinen Gästen die Wünsche von den Lippen abzulesen und auch jedes Gericht so zuzubereiten, wie es sich der Gast vorstellt.

Das ist wahrscheinlich eines der Erfolgsrezepte des Familienunternehmens, und auch der richtige Weg, um deutschen Gaumen die indische Küche näher zu bringen. Aber es war auch ein weiter Weg, der Vipan Wahi damals vor mehr

als 30 Jahren bereits im indischen Pune dazu führte, die deutsche Sprache zu erlernen. Dann kam er nach Deutschland, um Hotelmanagement zu studieren und eignete sich danach weiteres Fachwissen und die notwendige Praxiserfahrung in honorigen Häusern in Deutschland und der Schweiz an. Natürlich waren die erworbenen Kenntnisse und auch die Gerichte, die man kennen und kochen lernte dem europäischen Geschmackssinn vertraut und lieb. Und so war die

indische Küche zu dieser Zeit noch Vipan selbst vorbehalten oder wurde Freunden kredenzt, die Lust auf kulinarische Neuentdeckungen hatten. Zu jener Zeit galt man nicht nur als Inder als Exot. Auch fremdartige Gerichte und deren Zutaten

erfreuten sich bei weitem nicht an einem derartigen Interesse bei den deutschen Gästen. Der Lauf der Zeit, neue Trends und Hypes und die Familie Wahi trugen in ihrem Wirkungskreis einiges dazu bei, dass sich das geändert hat.

Als kleines Abenteuer oder exotisches Erlebnis empfinden die Gäste den Besuch eines indischen Lokals in Hamm wahrscheinlich noch immer. Aber die begeisterten Gäste bringen Ihre Anerkennung nicht nur durch Lob an die Küche zum Ausdruck. Sie äußern verstärkt den Wunsch mehr über das, was ihren Gaumen überzeugt hat, zu erfahren. Darin liegt wahrscheinlich auch der Ursprung der Idee, Deutschlands erste und derzeit einzige indische Kochschule zu etablieren.







. . . gemeinsam Ideen entwickelt, Rezepte austüftelt oder Geschäftskonzepte in die Tat umsetzt, kommt es schon einmal zu der einen oder anderen Meinungsverschiedenheit und sogar zu kleinen Küchenschlachten. Nichtsdestotrotz stehen sich Vater Vipin und Sohn Alexander stets als Partner auf gleicher Augenhöhe gegenüber und entwickelten in ihrer mehr als 10 Jahre währenden Zusammenarbeit die Idee der indischen Kochschule in Deutschland zur Serienreife und setzen dieses Geschäftsmodell auch erfolgreich um. Mutter Wahi wacht über dieses Brain-Duo und trägt somit zu geordneten Abläufen bei. Der zweite Sohn Chris betreut, zwar etwas aus der Art geschlagen und mit weniger Berührungspunkten zur Gastronomie, mit seiner Agentur die werblichen Auftritte des Küchen-Konsortiums und auch den eigenen Webshop, der deutsche Kunden mit vielfältigem Feinwerk für die indische Küche beliefert. Alles in allem ein Familienbetrieb eben.

Zur Kochschule - Seit dem Jahr 2002 besuchten, nach bescheidenen Anfängen, mehr als 5.000 Kursteilnehmer die verschiedenartig angelegten



Veranstaltungen der Wahis. So können sich einzelne Interessenten wie auch Gruppen beispielsweise in einem der regelmäßig angebotenen Kurse im Restaurant Maharani wertvolle Tipps für die Zubereitung für ein selbstgemachtes Curry holen. Oder man lässt sich in einem der Grundkurse über ayurvedische Einflüsse einweihen. Spezielle Gewürzkenntnisse kann man dabei erwerben und die Besonderheiten dieser exotischen Küche schätzen lernen. Sogar für Kinder hat man ein Programm im Portfolio.

Man kann die Maharani-Kochschule aber auch als Event erleben und eigene Veranstaltungen gemeinsam mit Freunden, Familie, Mitarbeitern oder Kunden buchen. Speziell auf

die Wünsche der jeweiligen Kurs-Interessenten zugeschnitten, kann dieses Indien-Erlebnis im Restaurant Maharani oder an jedem beliebigen Ort in Deutschland stattfinden. Auch an Volkshochschulen ist man präsent und erfreut sich großer Beliebtheit. Wie schon gesagt oder geschrieben, die Idee funktioniert und trägt Früchte.

Aber wer denkt, dass sich die Wahis darauf ausruhen, liegt eindeutig falsch. Die nächsten Schritte sind geplant und werden teilweise auch schon umgesetzt. So wird sich die Kochschule in Kürze im Romantik Hotel Sim-Ju in Werne an der Lippe einrichten und startet noch im Dezember 2011. Weitere Standorte sind bereits angedacht.

Auch das Konzept des Kochclubs wollen wir zumindest noch erwähnen, bevor wir diese Geschichte schließen. 2012 eröffnet man einen exklusiven Kochclub. Einzigartig in ganz Deutschland gibt man Kochbegeisterten die Möglichkeit, diesen gegen eine monatliche Gebühr exklusiv zu nutzen.



Zutaten für 4 Personen:

400 Gramm Gambas/Riesengarnelen
250 Gramm Salate
40 Gramm Rohrzucker
1 Stück Limette
2 Esslöffel Rapsöl
2 Esslöffel Olivenöl
1 Prise Himalaya Salz
1 Teelöffel Bunter Pfeffer Schrot
2 Teelöffel Rote Beeren
Gewürzmischung am besten von Maharani
Kräuter der Saison
1 Teelöffel Frischer Ingwer (raspeln)
½ Teelöffel Limettenschale

Zubereitung:

Die Gambas von der Schale entfernen und am Rücken leicht einschneiden, damit der Darm entfernt werden kann und die Garnele durch das anschließende anbraten wie ein Schmetterling aufgeht. Nun mit etwas fischen Limettensaft und der Maharani Gewürzmischung einreiben. Hinzu kommen ebenso der Pfeffer, die Beeren, etwas Olivenöl, Kräuter und der frisch geraspelte Ingwer. Das ganze ca. 5 Minuten einziehen lassen.

Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Gambas zuerst mit dem Rücken in die Pfanne drücken, damit diese sich entfalten können. Anschließend von den anderen Seiten ca. eine halbe Minute anbraten, je nach Größe. Wichtig ist, dass diese im Inneren glasig bleiben.

Den Salat waschen und in eine Schüssel geben. Den Salat mit Rohrzucker, Olivenöl einen Spritzer Limettensaft und einer Prise Salz/Pfeffer kurz ziehen lassen. Den marinierten Salat in der Mitte des Tellers anrichten (nicht zu viel, da es eine Vorspeise sein soll) und die Gambas anlegen. Zuletzt mit ein wenig Abrieb der Limettenschale garnieren.



Zutaten:

1 Hand voll Lorbeerblätter
¼ Hand voll Wachholderbeeren
3 Große Stück ungeschälte Möhren
ca. 3 Liter Wasser (je nach Größe des Topfes)
1 Glas Gemüsebrühe
250 Gramm Fleischreste
1 ganze Gemüsezwiebel
20 Gramm frische Kräuternach Saison
1 Knolle frischer Ingwer
2 Esslöffel Ingwerpulver
50 ml Öl
50 Gramm Mehl
500 Gramm Spinat
200 Gramm Schmand (Sauerrahm)



Zubereitung:

Ein Großen Topf mit drei Liter Wasser füllen und zum Köcheln bringen.

Die Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, die ungeschälten Möhren zusammen mit dem Glas Gemüsebrühe und den Fleischresten in das Wasser geben und nochmals zum Köcheln bringen. In der Zwischenzeit die Gemüsezwiebel halbieren und in ungeschältem Zustand in eine Pfanne (bei Gasherd einfach über offener Flamme) schwarz anrösten. Nachdem die Zwiebel die schwarze Farbe erreicht hat, zu den anderen Zutaten ins köchelnde Wasser geben.

Dazu kommen noch die frischen Kräuter und der in zwischen geriebene Ingwer (mit Schale). Das ganze ca. eine Stunde bei kleiner Flamme köcheln lassen, danach Deckel drauf und einige Stunden ziehen lassen.

Die fertige Consommé wird durchsiebt. Entweder mit einem ganz feinen Sieb, oder einfach mit einem Küchentuch, langsam, Kelle für Kelle. Danach sollte eine klare Brühe übrig bleiben, welche man auch in einem vorgewärmten Gefäß und mit Kräutern garniert servieren kann. Als Einlage könnte man noch frisches Gemüse klein schneiden und hinzugeben, je nach Bedarf und Geschmack.

Für die Mehlschwitze 50 ml Öl in der Pfanne bei mittlere Hitze erhitzen und ca. 50 Gramm Mehl hinzugeben. Unter ständigem Rühren Goldbraun werden lassen. Ca. 2 Liter von der gekochten Brühe hinzugeben und gemeinsam mit dem Schmand unterrühren. Nun den Spinat hinzugeben und mit dem Mixer kremig schlagen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kreativer Werben mit einem neuen Medium

 mongusto
MAGAZIN

