

Indisch an Ostern mit Curry und Co.

Das „Namaste“ hat sowohl am Sonntag als auch am Montag geöffnet. Und wer aus Tradition Lamm essen möchte, wird nicht enttäuscht.

Ostereier färben, Kuchen backen, Schokoladen-Hasen einkaufen. Das macht Spaß, aber auch Arbeit. Und dann noch stundenlang in der Küche stehen, um ein dem festlichen Anlass angemessenes Menü zu zaubern?

Da gibt es bessere Ideen. Die beste heißt: kochen lassen. Das weiß auch Lokini Rameskumar, die Inhaberin des „Namaste“ am Dionysiusplatz im Herzen von Krefeld. Seit zehn Jahren betreibt sie mit ihrer Familie das indische Restaurant, das längst mehr als ein Geheimtipp ist.

Geplant ist ein extra großes Büffet

Ostern ist eine gute Gelegenheit, sich einmal auf die für viele immer noch fremde Küche einzulassen. Denn sowohl am Oster-sonntag als auch am Ostermon- tag ist das Namaste geöffnet, und zwar jeweils von 12 bis 15 und von 18 bis 23 Uhr.

Die Familie Rameskumar bringt dann im extra großen Büffet viele Köstlichkeiten aus der indischen Küche auf den Tisch. Das Schöne daran ist, dass man nicht aus den Worten auf

einer Speisekarte darauf schlie- ßen muss, wie ein Gericht wohl schmecken könnte. Man kann einfach am Büffet entlang gehen und sich inspirieren lassen – vom Aussehen und vom Duft. Und dann kann man ja erst ein- mal ein kleines Häppchen pro- bieren.

Es gibt verschiedene Vor- und Hauptspeisen sowie ein Dessert

Acht Vorspeisen und acht Hauptgerichte stehen zur Wahl – und wer sich seine Kräfte ein- teilt, schafft es sicher, von allem einmal zu kosten. Anschließend gibt es noch ein Dessert. Das Büf- fet kostet 18,90 Euro, Kinder un- ter zwölf Jahren zahlen die Häl- fe. Eine Reservierung für die Fei- ertage wird empfohlen.

Auch wer meint, zu einem Festessen rund um die Osterzeit gehöre auf jeden Fall ein Lamm- gericht, wird hier nicht ent- täuscht. Auf der Speisekarte des „Namaste“ steht Lamm in den verschiedensten Variationen: In scharfer Vindaloo-Curry-Soße, mit gemischtem Gemüse in Ma- dras-Curry-Soße, mit Spinat, Sa- fran-Soße. Mit Champignons, Erbsen und Kokossoße

schmeckt Lamm ebenfalls her- vorragend.

Lokini Rameskumar hat sich aber auch einem neuen Trend zugewandt: der veganen Küche. Immer mehr Menschen kommen deshalb zu ihr. Wenn die Sonne sich jetzt bald etwas mehr durchsetzt, dann kann man all die indischen Köstlichkeiten in dem herrlichen Innenhof genie- ßen, über den das „Namaste“ verfügt.

Direkt an die Innenräume schließt sich ein überdachter Bereich an, der auch an trüben Tagen die Herzen von Freiluft- Fans höher schlagen lässt. Dazu gibt es dann noch Tische, die ein richtiges Garten-Feeling ver- sprechen.

Zum Schluss noch ein Hin- weis: Wer an indische Küche denkt, denkt an Curry. Es ist eine irri- ge Annahme, dass das Curry- pulver ein Produkt aus den Blät- tern des Currybaums sei. Es ist eine Gewürzmischung, die in verschiedenen Varianten existiert und bis zu 13 verschiedene Komponenten enthalten kann.

Meist dabei sind Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer und Bockshornklee. „Curry“ ist aber auch ein typisch indi- sches Gericht, ein Eintopf ohne festgelegte Zutaten, der sowohl vegetarisch als auch mit jeder Art von Fleisch oder Fisch zube- reitet werden kann. ahl

Die Musik hat den vierfachen Familienvater übrigens überall hin heule...
spricht von einer „genialen Mi- schung“, die in beiden Bereichen zündet.

mpeter

Foto: privat

Chemiepark.



■ INFOS IN KÜRZE

LAGE Das Restaurant Namaste liegt am Dionysiusplatz, also im Herzen von Krefeld.

INHABERIN Lokini Rameskumar ist die Inhaberin des Namaste. Sie betreibt es zusammen mit ihrer Familie.


BESTEHEN Im Oktober steht das zehnjährige Bestehen des Restaurants im Kalender.

SCHÄRFE Mit dem Vorurteil, die indische Küche wäre scharf, räumt Lokini Rameskumar auf. „Das interessante an der indischen Küche sind die Gewürze, es ist nicht die Schärfe.“

GEWÜRZE „Alles lässt sich individuell zubereiten. Viele Gewürze kommen zusammen, es gibt keine Vorgaben, was, wo reinkommt. Man kann ganz gut damit spielen. Auf die Mischung kommt es an“, erklärt sie.

VEGAN Ein Vorteil der indischen Küche ist, dass sie traditionell auch viele vegane und vegetarische Gerichte beinhaltet. „Viele Vegetarier und Veganer sind auf der Suche nach Restaurants in denen sie essen können – da ist die indische Küche genau richtig“, erklärt Rameskumar.

INTERNET Weitere Infos gibt es unter:

 www.restaurant-namaste.de



WZ DONNERSTAG, 17. APRIL 2014

Lokini Rameskumar ist Inhaberin des Namaste am Dionysiusplatz. Das Restaurant ist an den Feiertagen geöffnet. Auf der Speisekarte steht auch Lamm in den verschiedensten Variationen.

Foto: Jochmann

Restaurant