

# Im Land der Kokospalmen



Bild: Willi Glogger

Das Kerala-Team mit (v.l.) Verena, Suraju, Madhu und Shetty.

## Was heisst Kerala? Was bietet das Restaurant Kerala neben dem Radiostudio Zürich?

Kerala bedeutet «Land der Kokospalmen». Die Kokospalme ist der Lebensbaum von Kerala. Frische Kokosnuss ist darum Bestandteil von vielen Currys. Kerala ist auch ein Land der Gewürze. In den Hügeln Keralas wachsen Pfeffer, Kardamom, Ingwer, Nelken, Zimt, Muskatnuss und andere Gewürzpflanzen. Für jede Speise werden sie neu und raffiniert kombiniert. Im Restaurant Kerala kann man solche Gerichte in allen Formen probieren und geniessen.

### Lauter Spezialitäten

Das «Kerala» ist keine Gaststätte im herkömmlichen Sinn. «Wir führen ein ausgesprochenes Speiserestaurant mit süd- und nordindischen Spezialitäten», betont Gastgeberin Verena Kocheril. Besonders empfiehlt sie das Buffet à discrétion, das jeweils am Mittwochabend und am Sonntagabend für 39 Franken angeboten wird. «Wer in den Genuss dieser kulinarischen Köstlichkeiten, die sehr leicht verdaulich sind, kommen will, sollte rechtzeitig einen Platz reservieren lassen», empfiehlt Wirt Suraju Kocheril. Es komme nicht selten vor, dass die beiden Abende «ausgebucht» seien. Immerhin finden in der Gaststube 58 Personen Platz.

### Aber nicht nur das ...

Selbstverständlich kann man im «Kerala» auch Tagesmenüs oder Gerichte à la carte kosten. Alle Mahlzeiten sind indischer Art und leicht verdaulich. Täglich gibt es zwei Menüs zu Preisen von Fr. 15.50 und Fr. 17.50. Wer ein Reisgericht, Fische und Schalentiere, Tandoori-Spezialitäten oder eine «Varuthathu» probieren möchte, zahlt etwas mehr, bekommt dafür aber etwas serviert, das das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Was eine «Varuthathu» ist? «Varuthathu ist mariniertes Fleisch (oder Fisch), im eigenen Saft kurz angebraten. Das Gericht «Kadukka Varuthathu» zum Beispiel besteht aus neuseeländischen Muscheln in Halbschale mit Chilly, Knoblauch und Marinade gebraten.

Auf der Karte stechen weitere Spezialitäten ins Auge, wie «Chuvappu Raita», Joghurt mit gekochten Randen, gewürzt mit Ingwer und Curryblättern, oder «Uzhunnu Vada», das sind Linsenbällchen, garniert mit frischem Chutney.

Auf der Getränkekarte findet man zwar auch einige indische Drinks (vor allem Tee), sonst jedoch «Flüssiges», das wir hierzulande eher kennen: auserlesene Flaschenweine und eine Auswahl im Offenausschank, ausserdem Aperi-



tifs, Longdrinks, Bier, orientalische Fruchtsäfte und anderes mehr. Zum Dessert empfehlen Koch Madhu und Kellner Shetty eine Kokosglace mit

oder ohne Rum oder ein Mango-Sorbet mit Rum oder Wodka.

### ***Ein aufgestelltes Team***

Ein Koch mit zwei Assistenten sowie vier bis fünf Personen am Buffet und im Service sorgen dafür, dass im Restaurant oder auf der Terrasse (40 Plätze) alles gut schmeckt, was aufgetischt wird.

Die indischen Gerichte werden auch ins Haus geliefert. Wer sich für das «take away» interessiert, kann anrufen. Die Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag: 11 bis 14 Uhr und 18 bis 24 Uhr; Samstag und Sonntag: 18 bis 24 Uhr.

---

Indian Restaurant Kerala, Hofwiesenstrasse 188, 8057 Zürich, Telefon 364 45 77, Fax 364 45 78.