



Suraju und Vreni Kocheril servieren aromatische, würzige Gerichte, die dank Kokosmilch relativ mild sind.

BILD: KARIN HOFER

Südündisch schlemmen

Das Restaurant «Kerala» an der Hofwiesenstrasse 188 serviert als Einziges in der Stadt original südindische Küche. Eine entdeckenswerte Adresse.

Unmittelbar bei der Tramhaltestelle Radiostudio liegt das Anfang Jahr eröffnete Restaurant «Kerala» mit der lauschigen Gartenterrasse. Drinnen schmücken Orchideensträuße die Tische. Sanfte indische Klänge und sparsam platzierte Gottheiten verstärken die ruhige Atmosphäre.

Aus Kerala, dem «indischen Paradies», wie der im Südwesten gelegene tropische Landstrich genannt wird, stammt Inhaber Suraju Koch-

eril. Mit seiner Schweizer Frau Vreni führt er das Lokal. Jeweils sonntags kocht er ein grosses Buffet, bestehend aus Suppe, zwei Vorspeisen, fünf vegetarischen Gerichten, diversen Fisch- und Fleischcurrys sowie Desserts.

An die Qualität stellen die Gastgeber höchste Ansprüche. Auch die Currymischungen sind stets frisch gestossen, die leckeren Chutneys ebenfalls hausgemacht. Keine Angst vor tränenden Augen und

laufenden Nasen wegen der Schärfe: Die Küche aus Kerala ist zwar sehr aromatisch und würzig, doch relativ mild. Verwendet wird viel Kokosmilch. «Kerala ist das Land der Gewürze und der Kokospalmen. Die Kokosmilch verwenden wir quasi als Rahmersatz», erklärt der seit 22 Jahren in der Schweiz wohnende Kocheril. Wers schärfer will, sagt's beim Bestellen.

Auswahl für Vegetarier

Auf der informativen Speisekarte mit moderaten Preisen locken Kerala-Favoriten wie Lammfleisch-

spezialitäten oder Meen Masala, ein Fischcurry mit Kokosnusscreme, frischem Ingwer und Tamarinde. Nicht zu kurz kommen Vegetarier: Sie können aus zehn verschiedenen Gerichten wählen.

Mittags gibts einen fleischhaltigen und einen vegetarischen Tagesteller. Die Getränkekarte ist eher klein, bietet aber zwei indische Biere und eine Auswahl an leichten Weinen aus Kalifornien, Australien und Chile.

Sylvia Müller

Restaurant «Kerala», Hofwiesenstrasse 188, ☎ (01) 3644577, Öffnungszeiten: Di-Fr 11-14, 18-24 Uhr; Sa/So 18-24 Uhr