

SHAMIL THAKRAR
KAVI THAKRAR
NAVED NASIR

„FROM
BOMBAY
WITH LOVE“

INDISCHE KÜCHE

Dishoom



DER
SUNDAY-TIMES-
BESTSELLER,
EMPFOHLEN VON
YOTAM
OTTOLENGHI

HEEL

SHAMIL THAKRAR
KAVI THAKRAR
NAVED NASIR

INDISCHE KÜCHE

SHAMIL THAKRAR
KAVI THAKRAR
NAVED NASIR

„FROM BOMBAY WITH LOVE“

INDISCHE KÜCHE

Dishoom

HEEL

HEEL Verlag GmbH
Gut Pottscheidt
53639 Königswinter
Tel.: 02223 9230-0
Fax: 02223 9230-13
E-Mail: info@heel-verlag.de
Internet: www.heel-verlag.de

Deutsche Ausgabe:
© 2021 HEEL Verlag GmbH

Originalausgabe:
© Text copyright Shamil Thakrar, Kavi Thakrar, Naved Nasir
2019.

Dishoom: From Bombay with Love, ISBN 97-8-1-4088-9067-7

This translation is published by arrangement with
Bloomsbury Publishing Plc.
50 Bedford Square, London, WC1B 3DP, UK

Fotos: © Haarala Hamilton, 2019
mit Ausnahme von: siehe Bildnachweis auf S. 399
Illustrationen: © Ivana Zorn, 2019

Redaktion: Janet Illsley
Design: Dave Brown, apeinc.co.uk
Ökotrophologie: Nicola Swift
Food Styling: Aya Nishimura und Rosie Reynolds
Assistenz: Jennifer Kay
Register: Hilary Bird

Deutsche Ausgabe:

Übersetzung aus dem Englischen: Jaqueline Dubois, Berlin

Korrektorat: Julia Smith, Köln

Satz: Birgit Beyer, grafikdesign.beyer, Köln

Covergestaltung: Christine Mertens, HEEL Verlag GmbH

Projektleitung: Ulrike Reihn-Hamburger

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlags nicht erlaubt, das Buch und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten. Ebenso untersagt ist die Erfassung und Nutzung auf Netzwerken, inklusive Internet, oder die Verbreitung des Werkes auf Portalen wie Google Books.

- Alle Rechte vorbehalten -

Printed in Slovakia

ISBN 978-3-96664-306-1

eISBN: 978-3-96664-326-9

Dieses Buch ist dem großartigen Rashmi Thakrar gewidmet, der uns 2017 viel zu früh verließ. Er war Shamils Vater, Kavis Onkel und die erste Person der Dishoom-Familie, die Naved kennenlernte. Bis zum Schluss war er unser begeisterter Cheerleader, und unermüdlich grub er immer wieder Kleinodien aus, aus denen schließlich ausgereifte Ideen entstanden. Er ist der Grund, warum Dishoom voller Geschichten steckt.

Er war der festen Überzeugung, allem, das wirklich erfolgreich werden soll, müsse ein wenig Poesie zugrunde liegen.

Außerdem glaubte er an die Wiedergeburt. Und so hoffen wir, dass er irgendwo sitzt, diese Widmung liest und sich dann mit Begeisterung auf das Buch stürzt.











INHALT

Willkommen in Bombay

Frühstück

Vormittags-Snacks

Lunch

Erfrischungen am Nachmittag

Snacks zum Sonnenuntergang

Erstes Abendessen

Zweites Abendessen

Drittes Abendessen

Dessert

Getränke

Zutaten & Zubereitungstipps*

Vorbereitende Rezepte

Brot

Chutneys, Pickles & Dressings

Menüvorschläge

Nachwort: Das Dishoom-Design

Leseempfehlungen

Danksagung

Register

* Anfänger in der indischen Küche sind hier richtig.



WILLKOMMEN IN BOMBAY

Erste Eindrücke

Bombay wird Ihnen vielleicht nicht besonders einladend vorkommen. Zumindest am Anfang nicht.

Sobald Sie aus dem Flugzeug steigen, erschlägt Sie die Hitze, gepaart mit einer nicht gerade angenehmen Duftnote. Den nächsten Eindruck hinterlässt ein brandneuer Flughafen und ein zweifelsohne alter, grimmiger Zollbeamter. Nachdem Ihre vollkommen korrekten Papiere hin und her geschoben, argwöhnisch begutachtet und noch einmal hin und her geschoben wurden, machen Sie sich auf den Weg in die Stadt – vielleicht in einem der kleinen, lärmenden, schwarz-gelben Fiats aus den 1960er-Jahren, die immer noch Teil von Bombays Taxiflotte sind.

Nun stellt sich Ihnen die Stadt erst so richtig vor, und zwar in Form des Straßenverkehrs. Eine Zeit lang wird Ihr fröhlicher, schwitzender Taxifahrer LKWs und Motorroller umkurven und sie dabei jedes Mal nur knapp verpassen. Den Rest der Zeit verbringen Sie

beide mit abgeschaltetem Motor im wild hupenden Stau stehend, den Arm auf das glühend heiße Metall des Fensters gestützt. Vielleicht warten Sie ja auf einer Überführung und können einen Blick in die winzigen Wohnungen zu beiden Seiten der Straße werfen. Überall auf der Straße sind Horden von Menschen unterwegs, auf Motorrädern, in Autos oder zu Fuß.

Irgendwann erreichen Sie dann Ihr Ziel. Falls es Sie nach Süd-Bombay verschlägt, fahren Sie vorbei an Hochhäusern, provisorischen Dauerslums, zerfallenden alten Häusern, einer nagelneuen Überführung und einem Aston-Martin-Händler, bis Sie schließlich am unteren Ende des urbar gemachten Landstückes ankommen, auf dem die Stadt gebaut wurde.

Inzwischen haben Sie einen ersten Eindruck von Bombay erlangt. Es ist wahnsinnig voll. Glas und Stahl wechseln sich ab mit Wellblech, verblassendem Art déco und schließlich wilder, leicht orientalisch angehauchter Gotik. Es ist hier nicht wie im Rest Indiens. Bombay ist weniger bunt als man es aus anderen Landesteilen kennt, und es ist eine Stadt aus unfassbaren, eng nebeneinander liegenden Gegensätzen.

Verbringen Sie jedoch mehr Zeit in Bombay, werden Sie bald über Ihren ersten Eindruck hinausschauen, über die Menschenmassen und die extremen

Gegensätze, und die feinen Schichten darin erkennen: erst die portugiesische, dann die britische Kolonialherrschaft, die gewaltigen Migrationswellen – sowohl aus dem Landesinneren als auch über das Meer –, die Entstehung von Unternehmerkultur und Reichtum sowie eine Vielzahl unerwarteter Ethnien, Religionen, Kulturen und Sprachen. Bombay ist zweifellos die größte, schnellste, bevölkerungsreichste und wohlhabendste Stadt Indiens. Gleichzeitig ist es auch die weltoffenste Stadt, und sie steckt randvoll erstaunlicher Gegensätze. Es scheint fast, als wäre diese Ansammlung von Gegensätzen zum Charakter der Stadt selbst geworden. Die vielen unterschiedlichen Stimmen aus verschiedenen Orten, die unterschiedlichste Geschichten erzählen, schlossen sich am Ende zusammen und wurden zu Bombay.

Nach und nach entdecken Sie schließlich die einfachen Freuden der Stadt: Frühstücks-Chai und Omelette bei Kyani & Co., an einem lauen Morgen am Horniman Circle bummeln gehen, sich in der Mohammed Ali Road satt essen und abends die Luft am Nariman Point genießen.

Haben Sie erst einmal Ihren Rückzugsort in Bombay gefunden, wird die Stadt menschlich, vollendet dann – ohne dass Sie es überhaupt merken – ihre Verführung und wird einfach wunderbar.

Lernen Sie Ihre Gastgeber kennen - im iranischen Café Koolar & Co.

Die iranischen Cafés sind für mich ein wichtiger Teil dieser Verführung. Einst waren sie überall in der Stadt verteilt; heute sind nur noch etwa fünfundzwanzig übrig, und sie alle sind alt und gemütlich aber leicht heruntergekommen. Jeder, der sie gut kennt, verbindet mit ihnen wunderbare Erinnerungen – als Orte, an denen man die Schule geschwänzt, über Politik und, mit dem Idealismus und der Energie der Jugend, über Philosophie diskutiert hat. Vielleicht ist man aber auch mit einem leckeren Chai tief in ein Buch versunken. In den iranischen Cafés ist man aufgewachsen und später alt geworden, ganz egal, wer man war.

Im Laufe Ihres Aufenthaltes in der Stadt werden auch Sie dem altmodischen Charme der Cafés erliegen. Sie werden die Eigentümer kennenlernen (ausnahmslos freundliche, exzentrische Onkel oder Tantchen), ihre Speisen und natürlich ihren süßen, milchigen Chai probieren. Ich schlage vor, Sie fangen an bei Koolar & Co. Das kleine Café nimmt ein schmales Fleckchen in einer Ecke am King's Circle in Matunga ein, das auf dem Weg nach Süd-Bombay liegt. Amir-bhai, der Eigentümer, und seine Familie betreiben das Café seit 1932. Er ist liebenswürdig und schrullig, wie sein Café. Außerdem teilt er bei einem Teller „honey half fry eggs“ (nur leicht angebratene,

mit Honig beträufelte Eier), die ich nur dort esse, gerne Erinnerungen.

Koolar & Co. hat für mich eine besondere Bedeutung. Nicht weit davon entfernt befindet sich im Erdgeschoss eines unauffälligen Gebäudes eine Wohnung, in der ich mit meiner Mutter einige Monate meiner frühen Kindheit verbrachte. Meine Familie hatte ihre Heimat auf einem anderen Kontinent verloren, und Bombay wurde zu unserer Rettung. Wir haben meinen ersten Geburtstag bei Koolar & Co. gefeiert, und scheinbar gab es sogar einen kleinen Kuchen.

Mein Vater brachte währenddessen unsere Papiere in Ordnung, damit wir ihm nach London folgen konnten. Obwohl wir uns schließlich dort niederließen, kehrte ich oft in die kleine Wohnung nach Bombay zurück. Ich blieb bei meiner Großmutter („Baa“), die die Stadt sehr liebte.

Ohne Baas Einfluss würden mein Cousin Kavi (ebenfalls ihr Enkel) und ich nicht tun, was wir bei Dishoom tun. Wir haben beide lebhaftere Erinnerungen an unsere Zeit in Bombay mit ihr – am Chowpatty oder Crawford Market, oder wie wir bei Sonnenuntergang mit meinem Großvater, der stundenlang laufen konnte, zum Nariman Point schlenderten. Baa und Dada leben beide leider nicht mehr, aber eine Erinnerung, die ich stets im Herzen trage, ist das breite Grinsen auf Baas Gesicht, als sie 2011 in

unserem Imbiss in Londons South Bank ein Kala-Khatta-Gola-Eis aß. Obwohl sie schon über achtzig Jahre alt war, hat sie bei ihren alten Freunden aus Bombay mit dem Dishoom liebend gerne angegeben. Es machte mich glücklich, wenn sie das tat.



1. Koolar & Co. am King's Circle in Matunga



2. Die alte Wohnung von Shamil und Kavis Großeltern



3. Amir-bhai, der schrullige Betreiber von Koolar & Co.



4. „Jedem Menschen stehen zwei Stück Brot zu“ – Inschrift am Rundfenster des Dishoom King’s Cross



5. Die Autoren mit Mr. Kohinoor, dem Eigentümer des Britannia Restaurants



6. Leon Abbey, der den Jazz nach Bombay brachte, mit seiner Band

Unser Chefkoch Naved war von Anfang an dabei. Er machte zuvor bereits Karriere in einigen der edelsten Hotels Indiens. Wir hatten unglaubliches Glück, als er 2010 zustimmte, aus Bombay nach London zu ziehen und sich eine Speisekarte für ein Restaurant auszudenken, das noch gar nicht existierte und außerdem einen albernem Namen hatte. „Dishoom“ ist die Bezeichnung für einen Soundeffekt in alten Hindi-Filmen, wenn der Held einen besonders guten Schlag landet. Wir hatten also wirklich Glück, dass dieser sonst so besonnene Mann alle Vernunft in den Wind schlug und uns eine Chance gab. Und so füllten

Naveds köstliche Rezepte erst die Speisekarten unserer Restaurants – und nun dieses Buch.

Auf den folgenden Seiten nehmen Naved, Kavi und ich Sie mit auf eine Tour durch den Süden Bombays. Dazu gehört natürlich auch viel Essen. Wir zeigen Ihnen unterschiedliche Orte, an denen Sie essen und trinken können – von Straßenhändlern bis zu kleinen Cafés –, durch die Dishooms Rezepte inspiriert wurden. Es sind Orte, die wir sehr verehren, und solche, die uns Trost spenden. Es wird aber auch eine Tour durch andere Teile Bombays, mit denen uns eine innige Liebe verbindet. Es sind die vielen Geschichten, die Menschen, die wunderbaren Bauwerke, die kleinen Einrichtungen und Kuriositäten, von denen manche leider nicht mehr lange da sein werden. Diese Tour ist nichts weniger als ein Besuch unserer Lieblingsorte, ohne jeglichen Anspruch auf Ausgewogenheit oder Vollständigkeit.

Wir hoffen, dass Sie am Ende das Gefühl haben, als seien Sie mit uns in Bombay gewesen und hätten gesehen und probiert, was wir gesehen und probiert haben. Vielleicht unternehmen Sie die kleine Tour ja irgendwann einmal wirklich. Mit Sicherheit werden Sie nach der Lektüre mehr über die Stadt wissen als vorher – auch wenn das Wissen ziemlich willkürlich und durch eine rosarote Brille betrachtet sein wird.

Vermutlich werden Sie auch einen guten Eindruck davon erhalten, wie wir Dishoom ins Leben riefen und

ausbauen. Dieses Buch spiegelt all das wider, was wir in die Restaurants gesteckt haben. Am offensichtlichsten sind natürlich die Speisen und Getränke aus Bombay, die Sie probieren, und die iranischen Cafés, die Sie besuchen werden. Jenseits dessen ist aber auch alles andere, was wir bei Dishoom tun – von dem detaillierten Design unserer Räumlichkeiten über das Feiern der großen kulturellen Ereignisse in Bombay bis zu den Geschichten, die wir erzählen – in dieser Stadt verankert, die wir so sehr (manche sagen geradezu fanatisch!) lieben. Wir veranstalten eine fünftägige Version dieser Tour (wir nennen es Bombay Bootcamp) mit jedem, der mehr als fünf Jahre bei Dishoom arbeitet. Auf diese Weise entwickeln die Menschen, die mit uns arbeiten, die gleiche Leidenschaft für die Stadt.

„Wir hoffen, dass Sie am Ende das Gefühl haben, als seien Sie mit uns in Bombay gewesen und hätten gesehen und probiert, was wir gesehen und probiert haben.“

Zu guter Letzt – und das ist vielleicht das Wichtigste – hoffen wir, Sie sind am Ende gut mit Rezepten und Geschichten versorgt, die Sie wiederum mit all denen teilen, die sich an Ihren Tisch setzen. Nichts bereitet uns mehr Freude, als Sie alle in unseren Restaurants zu verköstigen, und es macht uns großen Spaß,

unsere Dishoom-Rezepte mit Ihnen zu teilen, damit Sie diese in Ihrer eigenen Küche nachkochen können.

Ein frühmorgendlicher Spaziergang zu einem wundervollen Aussichtspunkt

Bevor Sie in *Bun* (Brot) und *Maska* (Butter) dieser Tour beißen, sollten Sie zunächst zum lauschigen Malabar Hill spazieren und sich umsehen. Suchen Sie den Spielplatz mit dem riesigen Altfrauenstiefel gegenüber der Hängenden Gärten. (Dies ist übrigens der Ort, an dem Kavis Vater als wilder Sechsjähriger von seinen Eltern getrennt wurde, als Premierminister Nehru ganz unerwartet in der Nähe einen Spaziergang unternahm und dadurch große Menschenmengen anzog. Natürlich fand man Kavis Vater kurz darauf wieder).

Jenseits des Spielplatzes befindet sich ein Aussichtspunkt, von dem aus Sie die ganze Bucht bewundern können. Im 16. Jahrhundert, als sich dort kaum mehr als sieben tropische Inseln am Rand des Arabischen Meeres befanden, gingen die Portugiesen dort an Land. Stellen Sie sich die Aussicht einmal ohne Gebäude vor, dafür mit viel mehr Sand und Palmen. Sie nannten den Ort „bom bahia“ („gute Bucht“ auf Portugiesisch), und daraus wurde schließlich Bombay.

Die Portugiesen erwarben die Inseln vom Sultan von Gujarat und machten 1661 Bombay zu einem Teil der Aussteuer ihrer Prinzessin Katharina von Braganza, die König Karl II. von England heiraten sollte, wovon

dieser wenig begeistert war. Anscheinend war der Bräutigam der Ansicht, seine Braut sehe aus wie eine Fledermaus. Am Ende war er aber ein pragmatischer Mann, und die Aussteuer trug sicher ihren Teil dazu bei. Einige Jahre später privatisierte der König das Territorium und verpachtete es für zehn englische Pfund pro Jahr an die British East India Company. Schon damals wurde Bombay also von internationalen Transaktionen und einer kostspieligen arrangierten Hochzeit geprägt.

Im Laufe der nächsten Jahrhunderte entwickelte sich Bombay wirtschaftlich enorm weiter. Das Hauptziel der East India Company bestand darin, ihre Aktionäre in London reich jenseits jeder Vorstellungskraft zu machen, und die Stadt entwickelte sich entsprechend. Durch den aggressiven Handel wurde die Schaffung von Reichtum schon sehr früh zum eigentlichen Sinn und Zweck Bombays. Als Konsequenz daraus bildeten sich die anderen Charakteristika der Stadt heraus – das völlige Chaos und die unglaubliche Lebendigkeit.

Der Traum vom Reichtum zog die Mutigen, die Unternehmungslustigen und die schillernden Charaktere aus dem Rest des Subkontinentes und aus aller Welt an. Mit Opium, Baumwolle und Landspekulation wurden Vermögen gemacht und wieder verloren. Bollywood wurde zum Produzenten der Träume und Fantasien einer Nation. Die Stadt zog die Menschen an, verschluckte sie und machte sie

sich zu eigen. In *Des Mauren letzter Seufzer* beschrieb Salman Rushdie Bombay so: „In Bombay traf sich ganz Indien mit Dem-was-nicht-Indien-war, mit dem, was über das schwarze Wasser kam, um in unsere Adern zu fließen ... Bombay war zentral; alle Ströme mündeten in sein menschliches Meer. Es war ein Meer der Geschichten, wir alle waren die Erzähler, und alle redeten auf einmal.“

Zwangsläufig wuchs auch die Bevölkerung immer weiter. Ambitionierte Pläne wurden geschmiedet, sowohl zur Vereinigung der sieben Inseln, indem die Sümpfe dazwischen trockengelegt werden sollten, als auch zur Gewinnung von mehr Land aus dem Meer. Die meisten der Pläne wurden schließlich auch umgesetzt, aber es gab nie genug Land, um mit dem ständig steigenden Bedarf mitzuhalten. Wie Sie wissen, besteht Bombay aus einer langgezogenen Landmasse, die von Norden nach Süden wie ein Anhänger im Meer hängt, das sie auf drei Seiten umgibt. Wie Manhattan, nur ohne Brücken als Ventile, die den Druck ablassen. Stattdessen gibt es abstrus vollgestopfte Regionalzüge, die täglich Millionen Menschen von Nord nach Süd und zurück befördern, fünfzehn Personen pro Quadratmeter! Die knapp zwanzig Millionen Einwohner der Stadt rempeln und quetschen sich täglich von A nach B.



7. Blick auf die Bucht vom Malabar Hill