MEDIENCLIPPING

INDIA CLUB

RESTAURANT

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Print Reports *I BILD 2.6. 18 I Auflage tgl: 88.191*

SAMSTAG, 2. JUNI 2018

Bild

UNABHÄNGIG · ÜBERPARTEILICH

▶ Dörfer verwüstet
▶ Bär erschossen ▶ Zug entgleist
▶ Löwen und Tiger vermisst

Die irrsten WETTER-STUNDEN des Jahres

Matthäus über Lewandowski

„Bayern muss hart bleiben!"

SPORT

So gut wird der nächste tatort

VORBESTRAFT UND AUSREISEPFLICHTIG

Hass-Rapper kauft Verbrecher frei!

Washington – **Trump trifft Kim** US-Präsident Donald Trump (71) will den nordkoreanischen Machthaber Kim Jong Un (36) nun doch treffen – und zwar wie ursprünglich geplant am 12. Juni in Singapur. Das sagte Trump nach einem Treffen mit einem nordkoreanischen Gesandten im Weißen Haus.

Schöneck – **Puigdemont-Auslieferung** Die Schleswiger Generalstaatsanwaltschaft hat die Auslieferung von Ex-Katalonien-Premier Carles Puigdemont an Spanien beantragt. Er hält sich in Berlin auf, wird in Spanien wegen Rebellion und Veruntreuung gesucht.

Berlin – **2,2 Mio. Visa erteilt** Deutschland hat im vergangenen Jahr rund 2,2 Mio. Visa erteilt. 419 886 Visa gingen an Chinesen, 306 168 an Russen, 261 818 an Türken, so die Antwort auf eine Kleine Anfrage der Linksfraktion.

Rom – **Söder trifft Papst** Bayerns Ministerpräsident Markus Söder (CSU) hat Papst Franziskus (81) im Vatikan getroffen (Foto). Am selben Tag trat in Bayern die umstrittene Kreuzpflicht in Kraft.

Berlin – **Kassen-Beiträge** Laut einem neuen Gesetzesentwurf sollen Versicherte ab 2020 durch eine Absenkung der Krankenkassenzusatzbeiträge entlastet werden – ein Jahr später als geplant.

Libyen – **Schlepper töten 12 Migranten** Bei einer versuchten Flucht aus einem Gefängnisentlager in Libyen erschossen Schlepper zwölf Menschen, verletzten viele. Die Opfer gehörten zu einer Gruppe von rund 200 Flüchtlingen aus Eritrea, Äthiopien und Somalia. Sie hatten versucht, aus ihrem Gefängnis zu entkommen, teilte das UN-Flüchtlingshilfswerk (UNHCR) mit.

Frankfurt/M. – **Dax im Plus** Der Dax schloss bei 12 724,27 Punkten (+ 0,95 %). Euro: 1,1669 Dollar (– 0,26 %). Gold: 1299,15 Dollar (– 0,5 %)

GEWINNER

VERLIERER

BIS ZU 53 MILLIARDEN EURO RÜCKLAGEN

Arbeitslosenversicherung schwimmt im Geld!

Berlin – **Wegen der Rekord-Beschäftigung laufen die Kassen der Arbeitslosenversicherung über!** Laut einem neuen Finanzbericht der Bundesagentur für Arbeit, der BILD vorliegt, wurde die Rücklage „bei ohnehin hervorragend guten Einnahmebedingungen und einem stabilen Beitragssatz" in den nächsten vier Jahren auf 53 Milliarden Euro anwachsen. Dies sind die Beitragszahlungen aller Arbeitnehmer in Deutschland! Die Gründe gibt zwei: wegen der prallen Kasse, ab 2019 den Beitragssatz vorzeitig um 0,5 Prozent zu senken. Laut Bundesagentur würde dies die Einnahmen pro Jahr aber nur um 5,6 Mrd. Euro verringern. Selbst dann hätte die Arbeitslosenversicherung in vier Jahren noch 45 Mrd. Euro auf der hohen Kante. (bzz)

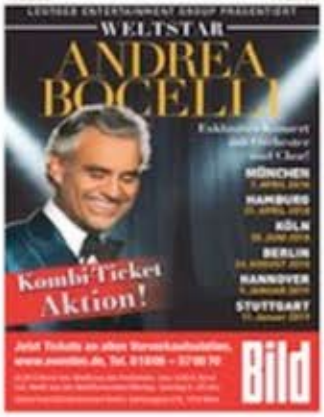
Deutschland produziert pro Jahr 412 Mio. Tonnen Müll

Berlin – **Deutschland kehrt immer mehr Abfall, recycelt aber auch mehr davon.** Wie das Statistische Bundesamt mitteilte, betrug das Abfallaufkommen im Jahr 2016 noch vorläufigen Zahlen 411,5 Mio. Tonnen. Das waren 9,5 Mio. Tonnen mehr als 2015. Dafür werde ein wachsender Teil des Mülls „stofflich oder energetisch verwertet". 80,7% des Abfalls wurden 2016 recycelt oder zur Energiegewinnung verbrannt. Zehn Jahre zuvor waren es nur 74,3%.

Streit um Sanktionen für Hartz-IV-Empfänger

Berlin – **Der Deutsche Landkreistag warnt davor, Sanktionen für unwillige Hartz-IV-Empfänger abzuschaffen!** Ohne diese Möglichkeit wird den bisweilen „zweifelnden Leistungsbezieherinnen nicht mehr erlaubt", hieß es in einer Stellungnahme für eine Bundestags-Anhörung am Montag. Wegen „erheblicher Mißverhältnisse" von Hartz-IV-Empfängern führe „gerade mit Sanktionsmöglichkeiten einhergehende, manchmal Druck in sehr vielen Fällen zum Einlenken". Ohne Sanktionen würde sich Hartz IV „zu einer Art bedingungslosem Grundeinkommen" entwickeln. (hoaj)

ANZEIGE



Waalkes in typischer Otto-Pose

★★★

Um die Ecke feierte der „India Club" sein einjähriges Bestehen. *Die Gäste bekamen an dem Abend sogar das Gefühl, wirklich in Neu-Delhi zu sein.* Schauspieler und Dj ***Lars Eidinger*** (42) heizte ***Thomas Heinze*** (54), ***Goetz Elbertzhagen*** (58) und vielen weiteren VIPs so ein, dass auch die Klimaanlage nicht mehr gegen die Hitze ankam. Es wurde wie wild getanzt und geschwitzt. Schauspielerin ***Lara-Isabelle Rentinck*** (31) und ihr Mann ***Cimo Röcker*** (24) tanzen nächste Woche weiter. Da feiern die beiden ihre Hochzeit im Grunewald.

Feiern bald ihre Hochzeit: Lara-Isabelle Rentinck und Cimo Röcker

★★★

Peinlicher Fehler bei der Grünen-Bundestagsfraktion: Für ein „Fachgespräch – Die Pflegeversicherung auf den Kopf stellen?" verschickte die Fraktion eine

Fotos: N.ALLEGRI/RVB

Bild

Zurück ins

Tom

dreht „Top

San Diego. „Maverick" startet re nach „Top Gun" setzt sich an den Steuerknüppel eines den zweiten Teil des Kultfilm „Maverick" als Ausbilder zur Airbase zurück. Noch ist nicht bekannt, wer neben Tom Cruise mitspielen wird, auf jeden Fall dabei: Filmkomponist HAROLD FALTERMEYER (65), der schon im ersten Teil die Musik machte. „Top Gun 2" soll im Juli 2019 in die Kinos kommen.

Das M auch nich Cru in

Rosenkohl-Pasta mit Haselnüssen und Salbei

Zutaten: 600 g Rosenkohl, 400 g kurze Nudeln (z. B. Penne oder Rigatoni), 60 g Parmesan am Stück, 2 Knoblauchzehen, 12 Salbeiblätter, 40 g Haselnusskerne, 2 EL Butter, 100 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 4 EL Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Und so geht's: Rosenkohl waschen, welke Blätter entfernen, Strunkansätze abschneiden, Kohlröschen vierteln. Die Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Den Parmesan fein reiben. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Die Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Salbei und Rosenkohlviertel dazugeben und vier Minuten unter Rühren anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Sahne und Zitronensaft einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln unter die Rosenkohl-Sahne-Soße mischen und vor dem Servieren mit Parmesan und Haselnüssen bestreuen.

Grünkohl-Quiche mit Feta

Zutaten: 250 g Mehl, 125 g kalte Butter, 6 Eier, 500 g Grünkohl, 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 6 Kirschtomaten, 1 EL Pflanzenöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 200 ml Milch, 200 g Schmand, frisch geriebene Muskatnuss, 250 g Feta, runde 26-cm-Backform

Und so geht's: Das Mehl in eine Schüssel füllen. Die Butter würfeln, dazugeben und mit den Fingerspitzen in das Mehl einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Ein Ei und eine Prise Salz hinzufügen und alles von Hand zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Grünkohl putzen und vom Strunk befreien. Die Blätter von den Blattrippen streifen, waschen und 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Gut ausdrücken und anschließend hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und beides darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Vom Herd nehmen und unter den gehackten Grünkohl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die übrigen fünf Eier mit Milch und Schmand verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Feta hineinbröckeln und unter die Eimasse rühren. Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Den Boden der Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen. Teig in die Form legen und vorsichtig an den Seiten andrücken, sodass ein drei Zentimeter hoher Rand entsteht. Den Grünkohl auf den Teig geben. Die Feta-Ei-Mischung darübergießen. Die Tomaten halbieren und mit den Schnittflächen nach oben in die Quiche drücken. Auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen.

nn sexy

Von INA HEMME

Lange Zeit wurde Kohl als Armeleuteessen abgestempelt, mit Hang zum Muffigen. Jetzt erwacht er endgültig aus seinem Dämmerschlaf. Denn das Gemüse ist ein Allrounder: Neben dem Geschmack sind es vor allem die Nährstoffe (siehe Kohlkunde unten), die dem Gemüse zum Karrierehoch verhelfen. Einen kleinen Unterschied zu früher gibt es außerdem noch: Vergessenen Sie bitte den zerkochten Grünkohl oder totgebratenen Rosenkohl. Die neuen Rezepte sind frisch und sexy. Wir zeigen auf diesen Seiten drei davon – aus dem Kochbuch *„Kohl" von Hildegard Möller (19,99 Euro, Kosmos-Verlag). Alle Rezepte gelten für vier Personen. Guten Kohldampf!*

Rotkohl-Eintopf mit Petersilien-Haselnüssen

Zutaten: 500 g Rotkohl, 300 g Pastinaken, 2 Zwiebeln, 1 Bio-Orange, 6 Gewürznelken, 8 getrocknete Datteln, 2 EL Olivenöl, 1 TL Chiliflocken, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 TL Ingwerpulver, 1 TL gemahlener Koriander, 1,2 l Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 2 Lorbeerblätter, 1 Bund glatte Petersilie, 50 g Haselnusskerne, 1 Granatapfel, 4 EL Schmand.

Und so geht's: Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen. Kohl waschen, vierteln und den Strunk herausschneiden. Die Viertel in Streifen schneiden. Die Pastinaken schälen und raspeln. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Orange heiß abwaschen und halbieren, danach in jede Hälfte 3 Gewürznelken stecken. Die Datteln entkernen und in Streifen schneiden. In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen. Zwiebeln mit Chiliflocken darin glasig dünsten. Mit Kreuzkümmel, Ingwer und Koriander bestäuben. Den Rotkohl dazugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze drei Minuten mitdünsten. Datteln und Pastinakenraspeln unterrühren. Die Brühe reingießen und den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen. Lorbeerblätter und gespickte Orangenhälften hineinlegen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen. Inzwischen die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Die Haselnüsse hacken. Übriges Olivenöl (1 EL) in einer Pfanne erhitzen und die Haselnüsse darin eine Minute rösten. Petersilienblättchen dazugeben, unter Rühren zusammenfallen lassen und vom Herd nehmen. Die Orangenhälften und Lorbeerblätter aus dem Eintopf entfernen. Den Rotkohleintopf auf Teller verteilen, je 1 EL Schmand daraufgeben und mit Petersilien-Haselnüssen und Granatapfelkernen bestreuen.

säure – wichtig ist für Immunsystem, Zellteilung und Blutbildung. Weitere wichtige Nährstoffe: Vitamin B1, B2, B6, Eisen, Kalium, Kalzium, Ballaststoffe.

► **Blumenkohl:** ist reich an Vitamin C, B, K, Mineralstoffen und vor allem an Kalium, das an der Regulierung des Wasserhaushalts unseres Körpers beteiligt ist.

► **Rotkohl:** enthält viel Vitamin K, Kalium, Zink und Eisen. Der hohe Ballaststoffanteil wirkt verdauungsfördernd, der hohe Gehalt an Anthocyanen, die dem Rotkohl seine typische Farbe geben, als Radikalenfänger. Heißt: Rotkohl schützt vor Zellalterung.

► **Weißkohl:** enthält viel Vitamin C, K, Kalzium, Kalium, Magnesium und Ballaststoffe. Macht die Knochen stark.

► **Spitzkohl:** zählt zu den leicht verdaulichen Kohlsorten. Enthält Vitamin C, B1, B2, Kalium und Beta-Carotin (schützt unsere Haut).

► **Wirsing:** bereits 200 g davon decken den Vitamin-C-Tagesbedarf. Enthält viele Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium und Phosphor sowie Eisen, das für die Bildung neuer Zellen verantwortlich ist.

Style News

Feinstes indisch

Das Restaurant India Club auf der Südseite des Hotels Adlon serviert nordindische Küche auf Spitzenniveau. Eine Besonderheit für die Region sind Gerichte aus dem Tandoori-Ofen. So steht auch in der Küche des India Club einer dieser Lehmöfen, in dem die Gerichte vitaminschonend gegart werden. Neben Fleisch gibt es viele Veggie-Gerichte mit hausgemachten Currys und Chutneys. Unbedingt empfehlenswert: die 18 Stunden geschmorte Lammkeule (27 Euro). Wer vom Anblick seines Essens nicht genug bekommen kann, setzt sich am besten in die Mitte – unter den riesigen Deckenspiegel samt bunter Lüster.

Behrenstraße 72, Mitte, Mo.–Fr. ab 9 Uhr, Sa.–So. ab 16 Uhr, ☎ 20 62 86 10, www.india-club-berlin.com

ZAHL DER WOCHE

26

Minuten verbringen Frauen täglich im Bad. Die Überraschung: Bei Männern sind es vier Minuten mehr. Durchschnittlich brauchen sie 17 Minuten für die Körperpflege und 13 Minuten für das Gesicht. Von wegen Frauen blockieren das Bad!

Quelle: Kosmetikverband VKE

Do it!

Auf den Inhalt kommt es an? Bei diesem Getränk definitiv auch auf das Äußere! Das Modelabel Lala Berlin und der Likörhersteller Borgmann 1772 bringen im Dezember eine limitierte Edition der Kräuterlikörflaschen (21,50 Euro, borgmann1772.com) heraus. Das Rorschach-Muster auf der Flasche symbolisiert die Verbindung von Mode und Nachtleben.

Must-have

Let's twist again!

Diese Kopfbedeckung (29 Euro, & other stories) ist Haarband und Mütze in einem. Mit einem Twist (den man sonst nur von Kopfbändern kennt) wirkt sie wie ein kleiner Woll-Turban. Wen man gerade denkt, man hätte schon alle Wintermützen durch ...

#Print Reports *I Morgenpost 13.12. 18 I Auflage tgl: 81.148*

Berliner Morgenpost

Berliner Morgenpost

MITTWOCH, 13. DEZEMBER 2017 | Ein Titel der FUNKE MEDIENGRUPPE | Preis 1,

Ente auf indisch – exotisch gewürzt und mit Gemüse gefül

Der Küchenchef des „India Clubs" in Mitte serviert in unserem kulinarischen Adventskalender einen sehr aromatischen Festbraten. Seite 11

Das Imperium kehrt zurück

Die Sturmtruppen stehen bereit und das Warten der Fans hat ein Ende: Die „Star Wars"-Saga geht in die nächste Runde. „Die letzten Jedi" kommt in die Kinos. Seite 14

Vorfahrt für Radfahrer in Berlin

Senat verspricht 100 Kilometer Schnellwege und 100.000 Stellplätze. Wirtschaft kritisiert den Gesetzentwurf

BER-Gegner scheitern vor Verfassungsgericht mit Beschwerden

morgenpost

Nachrichten rund um die

FUSSBALL-BUNDESLIGA

Leipzig verliert den Ansch nur ein 1:1 in Wolfsburg

Vizemeister RB Leipzig beho Auswärtsschwäche nicht in d Trotz klarer Überlegenheit ko Sachsen im so. Bundesligas Klubgeschichte beim VfL W über ein 1:1 nicht hinaus und bl mit im vierten Bundesliga-Ga Serie sieglos.

VfL Wolfsburg – RB Leipzig 1

Weitere Berichte auf Seite 19

EXPLOSION

Täter nach versuchtem Ans von New York angeklagt

Nach einem versuchten Terroran nahe dem New Yorker Times Squa vier Verletzten ist der Täter angeb worden. Dem 27-Jährigen wurde di Waffenbesitz, Terrorverdacht und r rische Bedrohung vorgeworfen. D die New Yorker Polizei am Dienstag „Er hat nach seiner Festnahme kein gemacht und war bereits vielfach ver sagte der stellvertretende NYPD-Ch John Miller dem TV-Sender CBS. Ob

2017 LUCKOFILM LTD. ALL RIGHTS RESERVED

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Print Reports *I Morgenpost 13.12. 18 I Auflage tgl: 81.148*

Berliner Morgenpost

BERLIN

INDIEN

MEHR ALS CURRY UND MANGO-LASSI

Die indische Küche ist oft vegetarisch – doch zu Weihnachten macht der Köchenchef des „India Club" in Mitte eine Ausnahme. Und serviert eine Ente, die aromatisch und zart auf der Zunge zergeht. Dazu gibt es Zwiebel-Salat

Restaurantmanager Mahyar Rahbinkhah und Küchenchef Manish Rahulkhandi (r.) im „India Club"

Die marinierte und gefüllte Ente wird mit Kokosöl bestrichen

Serviert wird die Ente mit einem Salat aus Zwiebeln, Tomaten und Ingwer

Das Fleisch liegt zwölf Stunden in der Marinade

Das Wichtigste in der indischen Küche sind die Gewürze – hier sind alle Zutaten zu finden in kleinen Schälchen versammelt

Erste indisch mit Pote Zwiebel-Salat

„India Club"

Berliner Morgenpost

FREITAG, 1. JUNI 2018 | Ein Titel der FUNKE MEDIENGRUPPE | Preis 1,50 Euro

Zinédine Zidane verlässt Real Madrid

Kurz nach dem Sieg in der Königsklasse verkündet der Trainer seinen Rücktritt. Seite 21

CLASSIC OPEN AIR

Alles über das Sommer-Event auf dem Gendarmenmarkt

REDAKTIONSSCHLUSS: 21.45 UHR

...ündigt ...eltungszölle auf ...rodukte an

...e Industrie: Trump ...selbstzerstörerisch"

...TON/BRÜSSEL – Trotz der ...n aus Europa macht die US- ... die Drohungen von Präsident ...ump wahr und belegt die EU- ...t zusätzlichen Zöllen auf Stahl ...nium. Mit der am Donnerstag ...handelsminister Wilbur Ross ...en Entscheidung steigt die ...nlichkeit eines transatlanti- ...delskriegs. Die EU-Kommis- ...e umgehend Gegenmaßnah- ...uch Bundeskanzlerin Angela ...tte kurz zuvor eine entschlie- ... gemeinsame Antwort ange- kündigt. Die USA wollen auch die Nachbarn Kanada und Mexiko mit Abgaben belegen. Die drei Staaten sind wegen ihrer Freihandelszone Nafta noch enger als mit der EU verknüpft.

Die USA hatten die 28 EU-Staaten sowie Kanada und Mexiko zunächst für zwei Monate von den Zöllen ausgenommen. In dieser Zeit gab es immer wieder Gespräche zwischen der US-Regierung und Vertretern aus der EU. Ross sagte bei einer Telefonkonferenz mit Journalisten, die Verhandlungen würden fortgesetzt, „weil es noch andere Probleme gibt, die gelöst werden müssen". Es blieb weitgehend unklar, was genau er von dem Handelsministerium erwartet. Die Abgaben von 25 Prozent auf Stahl und etwa

Flammen im Oberdeck

Ein BVG-Bus ist am Donnerstagmorgen am Juliusturm in Spandau in Brand geraten. Verletzte gab es nicht. Die Brandursache ist noch unklar. Seite 9

Führungskrise bei der Berliner CDU

Fraktionsvorsitzender Florian Graf tritt überraschend zurück. Seine Nachfolge ist aber noch nicht geregelt

morgenpost.d...

Nachrichten rund um die Uhr

SCHWEIZ

Nationalbank hält an 1000-Franken-Note fest

Die schweizerische Nationalbank ... weiterhin 1000-Franken-Noten he... Mit der Entscheidung erteilt die B... internationalen Forderungen im Z... menhang mit Schwarzgeld-Beküm... eine Absage – und begründet dies ... der weiterhin regen Nutzung der B... note durch die Bevölkerung. Dies ... eine Umfrage ergeben. Bargeldnot... hohen Werten werden als anonym... Zahlungsmittel häufig in einen Zu... menhang mit grenzüberschreitend... Steuerhinterziehung und Geldwä... gebracht. In der Eurozone beschl... Europäische Zentralbank daher b... 2016 die Abschaffung des 500-Eu... Scheins.

REISEN

Bei Kindern ist das Stofftie... die Nummer eins

Stofftier schlägt Smartphone: Da... scheltier darf für die meisten Kin... Jugendlichen in den Ferien nicht... Jeder Zweite (51 Prozent) der 6-... 18-Jährigen verreist nicht ohne H... oder Teddy. Das zeigt eine Umfra...

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS

Berliner Morgenpost 11

zwischen Orient und Okzident

NIKLAS CORDES

Erst ein Jahr alt, und trotzdem schon eine feste Größe in der Berliner Gastronomie-Szene: Der „India Club" feierte am Donnerstagabend Geburtstag. Auch die prominenten Fans der indischen Küche gratulierten und kamen zum exklusiven Dinner in das Restaurant in die Behrenstraße in Mitte.

Auf der Gästeliste standen unter anderen die Schauspieler **Alexandra Kamp**, **Nilam Farooq**, **Lara-Isabelle Rentinck**, **Florian Fitz**, **Bülent Sharif**, **Tim Oliver Schultz**, **Thomas Heinze** sowie Promi-Friseur **Shan Rahimkhan**. Sie durften sich über ein dem Anlass entsprechendes festliches Menü freuen: Chefkoch **Manish Bahukhandi** kredenzte den 55 geladenen Gästen, nach einem charmantem Grußwort von Eigentümer **Anno August Jagdfeld**, Huhn mit grünem Kardamom und Muskatblüte, Safranreis, Belugalinsen und Bockshornkleeblatt und zum süßen Abschluss eine Schokoladen-Tarte mit Calamondinorangen-Eis. Für Abkühlung beim Essen sorgte auch der „Cristal Champagner von Louis Roederer", auf der anschließenden Party Prickelndes von Ruinart und ausgewählte Weine aus der Lorenz-Adlon-Weinhandlung. Zur Feier wurde es dann voller: Rund 300 Gäste tanzten zur gewohnt launigen Musik von Schauspieler **Lars Eidinger** und DJane **Bonnie**.

Schauspielerin Lara-Isabelle Rentinck

SENGLI GLANZE (2)

Zu Gast bei der Feier: die Schauspieler

dem Kopf

Star-Friseur Dennis Creuzberg erklärt die Haar-Trends der Saison

NIKLAS CORDES

Er ist der Friseur, dem die Promis vertrauen: **Dennis Creuzberg** kam 2003 in die Hauptstadt – und baute sich ein kleines Haar-Imperium auf. Nach diversen Stationen, unter anderem bei Coiffeur **Udo Walz**, betreibt der 39-Jährige seinen Laden „Atelier Creuzberg" in Mitte seit mittlerweile fünf Jahren. Und das mit beachtlichem Erfolg: Zu seinem Kundenstamm gehören Designerin **Jette Joop**, die ehemalige Profi-Eiskunstläuferin **Katharina Witt** sowie Gesundheitsminister **Jens Spahn** und dessen Ehemann **Daniel Funke**. Dieses Jahr feiert Creuzberg nicht nur zehn Jahre Selbständigkeit, sondern auch eine eigens entwickelte Produktlinie.

Wir trafen den gebürtigen Rheinländer in seinem Laden an der Auguststraße, um mit ihm zu klären, was in dieser Saison so richtig Sommer-schön macht – und was die derzeit wichtigsten Haar-Trends sind. Die Berliner Morgenpost zeigt dazu prominente Beispiele, die vormachen, wie man diese richtig trägt.

Tipps für die heiße Saison

Rote Lippen Sie gehören in jedem Fall zu den Sommertrends 2018. Gerne auch schon tagsüber. Außerdem sind Roséfarben angesagt. Glowstick und Highlighter können erst mal in der Schublade bleiben.

Schutz fürs Haar Sonnenschutz für die Haare muss gerade im Sommer sein. Sonne trocknet genauso stark aus wie Heizungsluft.

Schutz für die Haut Derzeit reichen schon zehn Minuten in der Mittagssonne, um sich ordentlich zu verbrennen – daher: immer Sonnencreme verwenden.

Der Duft-Trick Par- auf die Kleidung und ins Haar gesprüht werden. So können enthaltenen Stoffe keine sonnenbedingten Reaktionen auf der Haut auslösen.

Schönheit von innen Eine gesunde, ausgewogene Ernährung stärkt auch das Selbstbewusstsein. Im Sommer stellt die Natur tolle Dinge bereit (Erdbeeren!), an denen man sich bedienen darf.

Achtsamkeit Eine halbe Stunde am Tag Zeit für sich nehmen. Ein Spaziergang kann helfen, abzuschalten.

Cool bleiben Wer sich abends kalte Pads aus dem Kühlschrank auf die Augen legt, wacht

JÖRG KRAUTHÖFER

PAEVENTPRESS RADKE

„Der Long Bob kommt so gut an, weil er gut tragbar und variabel ist.

#Print Reports *I Gala I 15.2. 18 wtl. Auflage: 320.000*

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

VIPs, hier müsst ihr hin!

NEUE BERLINER HOTSPOTS

Wo gibt es den besten Blick, wo Kunst als Appetizer, und wer serviert gesundes Essen für figurbewusste Stars? Zum Berlinale-Start zeigt GALA neue Top-Locations der Hauptstadt

TEXT: CHRISTIAN JOHANNES MAY

Gala

INDIA CLUB RESTAURANT

Kulinarische Reise

Handgefertigte Kissen mit landestypischen Motiven, Geschirr mit bunter Ornamentik und Mahagonimöbel im Kolonialstil: Willkommen in „Klein-Indien" unweit des Brandenburger Tores. Die Bedienungen tragen traditionelle Kurtas, verziert mit farbenfrohen Westen. Chefkoch Manish Bahukhandi brachte die Crew aus Neu-Delhi mit. Curry, Chicken Tikka Masala und die Chutneys entführen in eine Welt voll Kardamom, Zimt und Minze. Heimlicher König der Küche ist der original Tandoori-Ofen. Curry- und Berlin-Fan Julia Roberts wird es lieben! (india-club-berlin.com)

SKYKITCHEN

Im Sternenhimmel

Kaum geöffnet, freut man sich im Restaurant des „Vienna House Andel's" schon über den ersehnten Michelin-Stern. Verdient hat es die kreative-unbeschwerte Spitzenküche von Chef Alexander Koppe. Sonntags kocht seine Mutter ihren Berliner Mittagstisch. Neben dem Wahnsinnsblick und der Skybar natürlich ein weiterer Grund für Prominente wie Lena Gercke, die Berliner Luft über Friedrichshain und dem Prenzlauer Berg zu schnuppern. (skykitchen.berlin)

#Print Reports *I Forum Magazin I 9.2. 18 wtl. Auflage: 37.000*

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

Internationale Klasse

Der **„India Club"** in Mitte ist seit der Eröffnung im April 2017 zur Anlaufstelle für Genießer gehobener nordindischer Küche geworden. Auch die indische Botschaft schätzt die Gerichte von Küchenchef Manish Bahukhandi im repräsentativen Ambiente nahe dem Brandenburger Tor.

GENUSS GRENZENLOS

Gastronomie à la Ute Schirmack

Ein guter Start in die „Rustic Indian Cuisine" mit Maachi Tikka, Chicken Tikka Higway und Murgh Malai. Überraschend dazu: ein „glasiges" Papaya-Chutney.

Die Abkürzung zum Ende des ewig grauen Berliner Winters ist nah. Sie liegt gleich ums ck vom Brandenburger Tor. Helle Stof-, gemütliche Lederstühle und dunkles Holz in klaren Formen machen im „India Club" bereits beim Eintreten gute aune. Insbesondere die Platzteller in len Farben einer gut sortierten Eisthe- und mit einer stilisierten Lotusblüte nd dem Dharma-Rad des indischen Wappens als „Stempel" sind so schön, ass ich sie ständig anschauen möchte. Der Blick schweift im Gastraum des Reaurants auf der Rückseite des Adlonomplexes umher und bleibt schließlich n der Decke hängen. Dort schweben nterschiedlich knallfarbene Leuchter ie anmutige Quallen in einem Aquarim, vervielfachen sich im ovalen Spiegel ber unseren Köpfen.

Kommt es uns jetzt nur so vor, dass as Mango-Lassi extra-orangefarben uchtet? Die Rosen-Variante besonrs teerosig? In jedem Fall duften und unden die Joghurtdrinks intensiver als blich. Denn bei Küchenchef Manish ahukhandi kommt nicht irgendeine amenlose pürierte Frucht ins Glas, sonrn nur eine „Alphonso"-Mango, die n meisten geschätzte der vielen Sorten r indischen Nationalfrucht. „Die südnerikanischen Sorten in den Geschäfn sind doch keine Mangos", spitzfindelt e indischstämmige Begleiterin. Rasch sie sich mit Chef Manish einig: „Mans sind eine Glaubensfrage." Die Früchhaben eben nicht nur eine optimische Farbe, sondern tragen mit ihrer ntergründigen Würze zu kulinarischen iskussionen bei und eignen sich mit rer Süße besonders gut für Chutneys, ßen oder Desserts.

Wir bekommen sie als Dip mit Caews und gelbem Chili zu knusprigen padam-Hütchen. Wer's schärfer mag, ppt die milden Gewürzfladen-Stücke einen Dip aus Minze, Koriander und inem Chili. Eine spannende Chutney-Variante mit Knack hat Chef Manish aus Tamarinde, „Jaggery"-Zucker, Ingwer und Melonenkernen kreiiert.

Ein gehobenes indisches Restaurant zu eröffnen, das den Vergleich mit London oder gar Delhi nicht scheuen muss, war die Absicht von Besitzer Anno August Jagdfeld, berichtet Restaurantmanager Mahyar Mika Rahimkhan. Jagdfeld engagierte Manish Bahukhandi, einen renommierten Chefkoch, der im „Taj Mount Road" in Chennai sowie im „The Oberoi" und zuletzt im „The Claridges" in Neu-Delhi tätig war und der gleich sein eingespieltes Team mitbrachte. Das kocht nun mit Schwerpunkt Tandooris und Currys „Rustic Indian Cuisine" aus Nordindien. Nach allen Regeln der Kunst und Tradition. „Mit zwei Tandoori-Öfen, einem für Vegetarisches und einem für Fleisch und Fisch", betont Chef Manish. Er weiß neben indischem Streetfood ebenso die Goa-Küche zu schätzen – von dort brachte der 35-Jährige das Rezept für sein „Duck Vindaloo Curry" auf der Karte mit.

Gaumenschmeichelnd mürbes „Murgh Malai"

Die hohe Qualität der Küche des „India Clubs" hat sich seit der Eröffnung im April 2017 rasch herumgesprochen: Auch die indische Botschaft ist gern in dem repräsentativen Restaurant mit 64 Plätzen zu Gast. Chef Manish Bahukhandi hatte zudem die Ehre, beim G20-Gipfel in Hamburg für den indischen Premierminister Narendra Modhi und dessen Gäste exklusiv „und ausschließlich vegetarisch" zu kochen.

Erst einmal bleiben wir nordindisch kraftvoll bei einer Kebab-Platte mit Huhn und Fisch. Ein helles „Murgh Malai" lässt sanft aus dem Tandoori-Ofen grüßen. Das mit Muskatnussblüte gewürzte, in Joghurt-Koriander-Soße marinierte und gegrillte Hühnchenfleisch ist gaumenschmeichelnd mürbe und milde. Ein Gericht zum „Hach-Sagen".

Einen Konter verpasse ich mir gleich selbst: Ich habe in ein harmlos klingen-

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS

Küchenchef Manish Bahukhandi setzt bei Früchten und Gewürzen auf Originale aus Indien – etwa beim Mango- oder Rosen-Lassi (oben links). Currys mit Ente, Huhn und Auberginen: Duck Vindaloo, Buttered Chicken und Bengain Bartha (rechts Mitte) werden zu Safran- und Basmatireis gereicht.

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

des „Kulcha" mit offenbar gut versteckem Chili gebissen. Das mit Kartoffeln und Zwiebeln gefüllte, unschuldig auf dem Teller liegende Hefebrot lässt es ordentlich brennen. Europäisches Hirn und Mund, bitte nachkommen! Chef Manish und die Begleiterin schmunzeln. Nun allerdings sind meine Geschmacksknospen gebührend auf das mit Garam Masala und Chili schon als offiziell „schärfer mariniert" angekündigte „Chicken Tikka Highway" präpariert. Wozu, wenn nicht gegebenenfalls zum Besänftigen, steht schließlich ein Schälchen Raita, die klassische Joghurt-Gurken-Minz-Soße, auf dem Tisch?

Als der „Fauch" wieder verflogen ist, kann ich die in hausgemachtem indischen Senf marinierten Stör-Filetstücke dann so richtig genießen. Das feste, weiße Fleisch hat sich mit Gewürzen und Hitze bestens verbündet und ist gegrillt eine perfekte Basis für glasige Papaya-Streifen. „Die rohen Papayas werden ganz langsam gekocht, so werden sie transparent und schmecken intensiver", erläutert Manish Bahukhandi das Prozedere. Es ist eine überraschende und sehr wohlschmeckende Kombination.

Sind sich die Experten am Tisch einig, dass bei Gewürzen, Mangos und Papayas nur die Originale aus Indien zulässig sind, so setzt Chef Manish beim Fleisch dagegen auf Bio-Qualität aus der – etwas weiter gefassten – Region. Ente, Huhn und Lamm stammen von dem der Familie Jagdfeld gehörenden Gut Vorder Bollhagen in Mecklenburg-Vorpommern.

Wie in der indischen Küche üblich, werden die Gerichte vom Gemüse und den Hülsenfrüchten aus gedacht: „Vegetarisch ist immer die erste Wahl, Fleisch und Fisch kommen ergänzend dazu", sagt der Küchenchef. Damit ist der Schritt, so gewünscht, zum veganen Gericht im „India Club" kurz: „Da man Ghee, das Butterfett, am Anfang oder Ende zugibt, kann man es auch einfach weglassen", erklärt er. Neben dem aus Beluga-Linsen mit Bockshornkleeblättern stundenlang geschmorten und sämig eingekochten schwarzen Dal mit dazu gehörigem Naan-Brot findet auch ein „Bengain Bartha" den Weg auf unseren Tisch. Geräucherte Auberginen mit Zwiebeln, Tomaten und Ghee setzen einen kräftigen Akzent zu Safran-Reis oder Basmatireis mit Königskümmel.

Farbenfrohe Platzteller mit stilisierter Lotusblüte und Dharma-Rad. Anne-Maria Jagdfeld, die Frau des Besitzers, war für die Gestaltung des „India Clubs" mitverantwortlich.

Alle vier bis sechs Wochen wechselt die Karte; es wird saisonal eingekauft. Die „Signature Dishes", die für die nordindische und für die Küche des „India Clubs" charakteristischen Gerichte wie „Butter Chicken" oder ein „Duck Vindaloo Curry" – Letzteres nach einem Familienrezept des Küchenchefs zubereitet – bleiben natürlich. Bei diesen Currys wird es kurzfristig monochromer in den Schüsseln. Die rötlich-braunen oder braunen Soßen sind eben keine filigranen Anrichte-Wunder, sondern ordentliche Schmorgerichte, die ihre deftige Herkunft nicht verleugnen wollen und genau dafür heiß geliebt werden. Der gute alte „Cappuccino-Deko-Trick" funktioniert auch hier: Joghurt-Linien werden zu Rosetten oder Blattformen ausgezogen. Schon hat die Oberfläche Struktur und Muster, der Fotograf eine Optik und wir einen Augen-Appetizer.

Die einzelnen Gerichte kosten zwischen 15 und 27 Euro. Nicht nur die Side Dishes wie Dal oder Raita, sondern auch Reis und Brot für jeweils vier bis acht Euro müssen allerdings extra geordert werden.

Kulfi-Milcheis ist dicht und kompakt

Beinah sommerlich wird's beim Dessert: Gelbe, altrosafarbene und zartorangefarbene Eiskegel lagern auf weißem Porzellan zwischen gehobelten Mandel- und Pistazienscheibchen. In Rosensirup eingeweichte Basilikumkerne setzen schwarz-rote Akzente.

Das traditionelle indische Milcheis ist in gefrorenem Zustand deutlich kompakter als hiesiges und ein cremig-schmelziger Gaumenschmeichler. Das Mango-Eis erhielt etwas Pistazie als aromatischen Sidekick; das Rosen-Eis weht uns zart und duftig an. Mein Favorit ist das Safran-Kulfi-Eis – Milch, Safran und nur wenig Süße verbinden sich zu einem glücklich machenden Geschmackserlebnis. Der Fotograf wünschte sich, die „Gulab Jamuns" probieren zu dürfen. Durfte er – und wir alle gleich mit. Die gebackenen Milch-Safran-Bällchen sind nur eben in Zuckersirup getränkt in ihrer Süße diskret.

In farbige Zuckermäntelchen gehüllte Fenchelsamen sind anschließend hübsche Verdauungsanreger und Rausschmeißerchen zugleich. Ich könnte schwören: Die Welt draußen sieht gleich viel frischer und farbiger aus, als wir heiter gestimmt den „India Club" verlassen.

Ute Schirmack ist Journalistin, Autorin und Erforscherin großstädtischer Lebensräume. Diese Lebensräume sind unter anderem die Restaurants, Cafés und Bars in Berlin, die sie nun auch mit Stift und Papier genüsslich erkundet.

INFO

India Club
Behrenstraße 72
10117 Berlin-Mitte
Telefon 030-20628610
www.india-club-berlin.com
Öffnungszeiten:
Mo. bis So. 18 bis 23 Uhr

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS

#Print Reports *I BUNTE I wtl. Auflage: 432.252*

BUNTE

fügen und ca. 10 Min zu einer sämigen Sauce kochen, anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz, Cayenne und Zitronensaft verfeinern und mit 25 g kalter Butter aufmixen. Zum Schluss einen Spritr, geschlagene Sahne und eben.

Salz mit dem Schneebesen einbuttfilets ca. 5 Min nlegen. Trocken tupfen. uf 70–80°C erwärmen. Steinbuttfilets 10–12 Min. lang darin schwimmend gar ziehen lassen.

3 Steinbutt herausnehmen, zwischen zwei Servietten oder Saugpapier von der flüssigen Butter befreien. In tiefe Teller geben, mit den Muscheln und etwas aufgeschäumter Champagnersauce garnieren.

1 Schalotte und
ne schälen, klein
2 EL Olivenöl in
nne andünsten.
ften Muscheln
Thymian mit
eißwein und ei-
ffer aufgießen.
ütteln des ge-
garen, bis die
Muscheln mit
eben und ab-
us der Schale
emplare ent-
gießen und
ce abschöp-

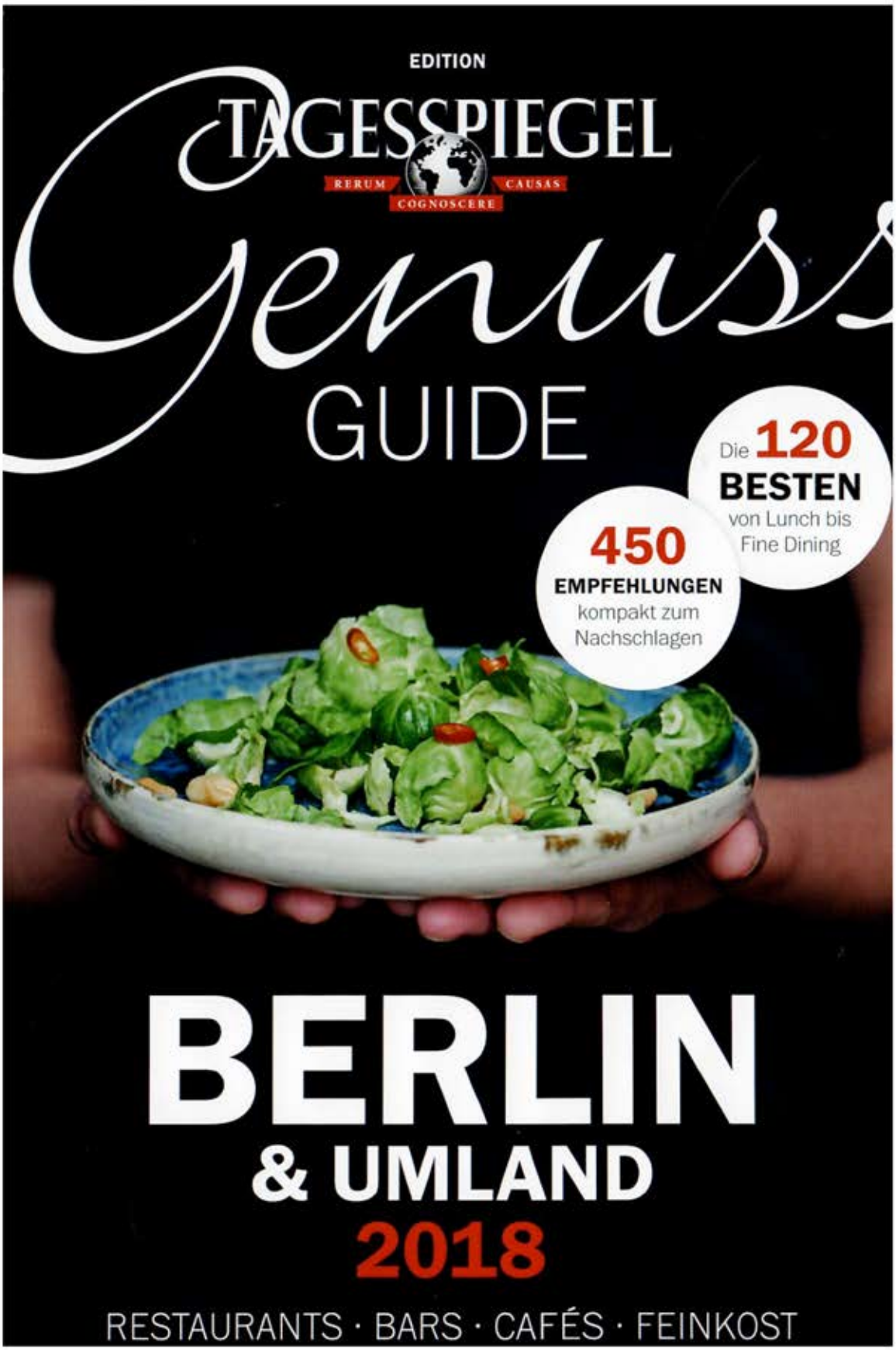
Sud einle-
tiv zu Mu-
npignons,
feln zum
erwenden
Fischsud

Prowi-RESTAURANT-TIPP der Woche

Tim Oliver Schultz, Schauspieler: *„Ich gehe total gern in den ‚India Club' hinter dem ‚Adlon' – hochwertige und wirklich authentische indische Küche mit leckeren vegetarischen Gerichten und Bio-Fleisch aus artgerechter Haltung."*
„India Club", Adlon-Palais, Behrenstr. 72, 10117 Berlin, Tel. 030/2062 8610

TIM OLIVER SCHULTZ mag original indisches Essen

Du w
Biss
Dar
Denn nu
die das
Netto w
www.r


EDITION
TAGESSPIEGEL
RERUM
CAUSAS
COGNOSCERE
Genuss
GUIDE
Die 120 BESTEN von Lunch bis Fine Dining
450 EMPFEHLUNGEN kompakt zum Nachschlagen
BERLIN
& UMLAND
2018
RESTAURANTS · BARS · CAFÉS · FEINKOST

Hot Spot

Die Einrichtung ist, nun ja, simpel, erinnert an eine historische Berliner Pizzeria. Die chinesische Küche nach Szechuan-Art, oft knackig scharf, wird hier unverschnörkelt und preisgünstig auf einer übertrieben langen Speisekarte präsentiert. Was also bringt dieses bescheidene Wilmersdorfer Restaurant auf die Top-Ten-Liste? Es ist die Weinkarte, die von Herrn Wu in langer Arbeit aufgebaut worden ist und nun mit absolut jeder anderen in Berlin konkurrieren kann – der Gault-Millau-Guide hat sie sogar schon zur »Weinkarte des Jahres« ausgerufen, deutschlandweit.

Herr Wu hat irgendwann mal herausgefunden, dass deutsche Rieslinge, vor allem gereifte restsüße Moselweine, perfekt zu seiner Küche passen. Nun gibt es auf seiner Karte zu konkurrenzlos günstigen Preisen den deutschen Riesling- und Rotwein-Adel, tolle Bordeaux und Burgunder, und wer schon immer mal den australischen »Hill of Grace« trinken wollte, kann das hier tun. Es handelt sich, auch deshalb, um den Lieblingschinesen der Berliner Top-Köche. Ein Unikum.

Wilmersdorf, Eisenzahnstraße 66,
€€€, restaurant-hotspot.de, Seite 136

India Club

Der Fehler lag vielleicht darin, dass Anno-August Jagdfeld, der Hausherr, mit bewährter Vollmundigkeit eines der besten indischen Restaurants in Europa versprach. Widerspruch war abzusehen. Dabei trat in den Hintergrund, dass der aus Neu-Delhi importierte Küchenchef Manish Bahukhandi die indische Küche in Berlin auf ein neues Level hievt: hausgemachte Gewürzmischungen und Chutneys, ein echter Tandoori-Ofen, Geflügel und Lamm vom hauseigenen Gut Vorder Bollhagen und auch sonst hohe Produktqualität. Sehr gut: das Lamm mit Garam Masala und Fladenbrot oder Duck Vindaloo mit Goa Curry. Die Fallhöhe zu anderen indischen Restaurants zeigt sich aber gerade bei den einfachsten Gerichten, dem wohl abgeschmeckten Dal, dem Safranreis und dem Buttered Chicken.

Die recht kleine internationale, mit ein paar großen Roten aufgewertete Weinkarte erschreckt allerdings durch unbarmherzig kalkulierte Preise, die die teure Immobilie ebenso widerspiegeln wie den Geist des hohen Adlon-Hauses auf der anderen Gebäudeseite.

Mitte, Behrenstraße 72,
€€€, india-club-berlin.com, Seite 136

FOTOS Kai Röger, Promo (3)

2018©PEPPER Public+Event Relations

PEPPER PUBLIC + EVENT RELATIONS

MITTE Berliner Morgenpost

Kochkurs im "India Club" in prominenter Runde

Schauspieler Tim Oliver Schultz kochte mit Kollegen indisch im „India Club"

22.03.2018, 21:46 Uhr **Rita Schulze**

Bülent Sharif (links), Tim Oliver Schultz

Foto: Sergej Glanze / Glanze/Berliner Morgenpost

Schauspieler **Tim Oliver Schultz** ist nicht nur ein leidenschaftlicher Koch, sondern auch ein Fan des "India Club". "Ich stehe wahnsinnig auf indisches Essen und achte immer sehr drauf, dass die Zutaten in Ordnung sind", sagt der 29-Jährige, der vier- bis fünfmal pro Woche seine WG bekocht. Indisch habe er aber bisher so gut wie gar nicht auf dem Plan gehabt. So entstand die Idee für einen Kochkurs in prominenter Runde in dem indischen Restaurant im Adlon-Palais. Am Donnerstagnachmittag traf er sich dazu mit seinen Schauspielkollegen **Nilam Farooq**, **Bülent Sharif** und **Arndt Schwering-Sohnrey**. Unter Anleitung von Chefkoch **Manish Bahukhandi** bereiteten sie unter anderem Currygerichte mit Huhn und Fisch sowie indischen Milchreis als Dessert zu.

Die Kocherfahrungen gingen dabei äußerst weit auseinander: Nilam Farooq kocht beispielsweise sehr gern, und das nach Gefühl und mit Liebe, wie sie sagt. Außerdem habe die 28-Jährige "begnadete Kocheltern". Ihr pakistanischer Vater hatte drei indische Restaurants, ihre Lieblingsgerichte sind Panirkäse und Lamm. Dank ihrer polnischen Mutter bereitet sie aber auch Borschtsch und Pierogi zu. Ihr Kollege Bülent Sharif dagegen lässt seine Frau kochen und räumt lieber die Spülmaschine ein und wieder aus. "Das ist wie Tetris", meint der 44-Jährige lachend.

© Berliner Morgenpost 2018 – Alle Rechte vorbehalten.

ANZEIGE

ANZEIGE

ANZEIGE

Mail 20:03 27 %
bild.de

Menü Bild Zur Sport-Homepage

KOLUMNE: „GERBERS GESCHLOSSENE GESELLSCHAFT“

Wie Lars Eidinger Promis ins Schwitzen brachte

Lars Eidinger liefert nicht nur als Schauspieler einen guten Job ab ...
Foto: Zabulon Laurent/ABACA / picture-alliance

Von: **JOHANNA GERBER**
02.06.2018 - 15:32 Uhr

Mail 20:02 27 %
bild.de

Menü Bild Zur Sport-Homepage

★★★

Um die Ecke feierte der „India Club“ sein einjähriges Bestehen. Die Gäste bekamen an dem Abend sogar das Gefühl, wirklich in Neu-Delhi zu sein. Schauspieler und Dj Lars Eidinger (42) heizte Thomas Heinze (54), Goetz Elbertzhagen (58) und vielen weiteren VIPs so ein, dass auch die Klimaanlage nicht mehr gegen die Hitze ankam.

Es wurde wie wild getanzt und geschwitzt. Schauspielerin Lara-Isabelle Rentinck (31) und ihr Mann Cimo Röcker (24) tanzen nächste Woche weiter. Da feiern die beiden ihre Hochzeit im Grunewald.

AUCH INTERESSANT

Daliah Hoffmann

Indische Kochkunst erleben im India Club in Mitte

Business-Lunch im Adlon, das steht nicht alle Tage in meinem Terminkalender. Wegen der exklusiven Adresse greife ich morgens dann auch zu meinen schwarzen Lederstiefeln und lasse die Sneaker zu Hause stehen. Im April 2017 hat hier, auf der Rückseite des Luxushotels am Brandenburger Tor, der *India Club* eröffnet. Im Gegensatz zum *China Club*, der sich im selben Haus befindet, ist der Edelinder ein öffentliches Restaurant und kein Membersclub.

Während sich Berlin in seinen alljährlichen grauen Mantel hüllt, ist es im *India Club* umso bunter und gemütlicher. Rosa und lila gestrichene Wände, funkelnde Kronleuchter mit Lampenschirmen in Türkis, Grün, Pink oder Gelb, dunkle Holzvertäfelungen aus Mahagoni, blumige Kissenbezüge und dunkelbraune Ledersessel sorgen für ein warmes Ambiente. Wer befürchtet, das Restaurant sei aufgrund seiner Lage spießig und steif, der irrt. Das Personal empfängt mich mit einem Lächeln, ist mehr als aufmerksam und erlaubt sich zwischendurch immer mal den ein oder anderen Witz, das lockert auf. Ankommen, entspannen und genießen.

:ASTS KARTE

MitVergnügen BERLIN

eisen.

© Daliah Hoffmann

© Daliah Hoffmann

Kommen wir zum Essen: Im *India Club* wird nordindische Küche "auf Spitzenniveau" aufgetischt, wie Restaurantführer Franz Kranzfeld verspricht. Mit Küchenchef Manish Bahukhandi hat sich das Hotel Adlon dafür scheinbar genau den richtigen Mann ins Boot, oder soll ich sagen, in die Küche geholt. In Indien wird Manish bereits seit Jahren gefeiert. Er kochte in den besten Restaurants Bei-Delhis und ist bekannt für seine "rustic indian cuisine". Nun ist der indische Star-Koch in Berlin und die Küche vom *India Club* sein Reich. Rustikal sind die Gerichte tatsächlich. Curry-Schäumchen, Miniportionen oder Gemüsetürmchen gibt es hier nicht, dafür aber traditionelle und authentische Gerichte wie Buttered und Tandoori Chicken, Naan Brot und Maachi Tikka. Was sofort auffällt: Manish und sein Team wissen, wie man mit Gewürzen kocht. Während es vielen Restaurants an Feinheit und Klarheit mangelt, schmeckt man hier die einzelnen Gewürze wie Safran, Curry oder Kardamom deutlich bei den Fleisch- und Gemüsespeisen raus.

Zur Vorspeise gibt es den Chicken Salat. Das Fleisch ist für mehrere Stunden in einer Joghurtmarinade mit Minze und Paprika eingelegt. Dazu kommen Gurke und Granatapfel, warm, würzig, fruchtig und frisch. Auch die vegetarische Vorspeise mit

Aubergine, Zwiebel und Tomate, gebraten in Ghee, überzeugt mit feinen Aromen. Das Naan Brot ist noch heiß und schmeckt verdammt gut. Bloß nicht wieder an Brot satt essen, sag ich mir immer wieder und schiebe den Teller nach dem dritten Stück ganz weit weg.

© Daliah Hoffmann

Was ich an der nordirischen Küche so liebe sind die Tandoori-Gerichte und die stehen hier neben den Currys im Mittelpunkt. In der Küche vom *India Club* stehen gleich mehrere Lehmöfen, in denen Fleisch, Gemüse und Brot gegart werden. Der marinierte Stör, der neben zweierlei Curry und dem Paneer Butter Masala als Hauptgang serviert wird, kommt aus eben so einem Ofen. Die Marinade schmeckt herrlich aromatisch – hier etwas Senf, da ein Hauch Koriander. Dazu ein hausgemachtes Papaya Chutney, das sowohl süß als auch sauer schmeckt und gedämpfter Basamti-Reis mit Königskümmel als Beilage. Wer denkt, die indische Küche schmeckt nur nach Curry, der weiß es allerallerspätestens nach diesem Gericht besser.

Wie es sich für ein indisches Restaurant gehört, verzichtet die Küche vom *India Club*

PODCASTS KARTE MitVergnügen BERLIN

Kronleuchter mit Lampenschirmen in Türkis, Grün, Pink oder Gelb, dunkle Holzvertäfelungen aus Mahagoni, blumige Kissenbezüge und dunkelbraune Ledersessel sorgen für ein warmes Ambiente. Wer befürchtet, das Restaurant sei aufgrund seiner Lage spießig und steif, der irrt. Das Personal empfängt mich mit einem Lächeln, ist mehr als aufmerksam und erlaubt sich zwischendurch immer mal den ein oder anderen Witz, das lockert auf. Ankommen, entspannen und genießen.

© Daliah Hoffmann

© Daliah Hoffmann

Was ich an der nordirischen Küche so liebe sind die Tandoori-Gerichte und die stehen hier neben den Currys im Mittelpunkt. In der Küche vom *India Club* stehen gleich mehrere Lehmöfen, in denen Fleisch, Gemüse und Brot gegart werden. Der marinierte Stör, der neben zweierlei Curry und dem Paneer Butter Masala als Hauptgang serviert wird, kommt aus eben so einem Ofen. Die Marinade schmeckt herrlich aromatisch – hier etwas Senf, da ein Hauch Koriander. Dazu ein hausgemachtes Papaya Chutney, das sowohl süß als auch sauer schmeckt und gedämpfter Basamti-Reis mit Königskümmel als Beilage. Wer denkt, die indische Küche schmeckt nur nach Curry, der weiß es allerallerspätestens nach diesem Gericht besser.

Wie es sich für ein indisches Restaurant gehört, verzichtet die Küche vom *India Club* auf Rind- und Schweinefleisch. Das Restaurant arbeitet eng mit dem Bio-Bauernhof "Gut Vorder Bollhagen" zusammen und bezieht das Geflügel und Lammfleisch von dem Hof bei Heiligendamm. Wer lieber auf Fleisch und Meeresfrüchte verzichten will, hat Glück: Küchenchef Manish und sein Team haben auch viele vegetarische Gerichte auf der Karte, von denen einige auf Nachfrage auch vegan zubereitet werden können. Zum Abschluss gibt es noch Kulfi, das ist eine indische Eiscreme und ist, wie die Pasten und Gewürzmischungen natürlich auch, hausgemacht. Gut gesättigt, aber nicht zu voll und träge, wie man es sonst oft nach indischem Essen ist, verlasse ich den *India Club* und weiß: Das wird nicht der letzte Besuch gewesen sein.

#Online Reports *I mitvergnuegen.com I Unique User mtl.1.375.000*

© Daliah Hoffmann

© Daliah Hoffmann

ANZEIGE

Bücher drucken lassen

Einzigartige Bücher drucken lassen. Schnelle Lieferung, Top Qualität & günstig!

KDD Druckterminal

LEUTE

Geburtstagsparty zwischen Orient und Okzident

01.06.2018, 03:00 Uhr **Niklas Cordes**

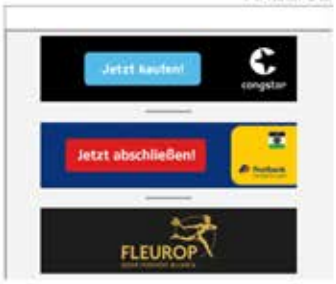
Erst ein Jahr alt, und trotzdem schon eine feste Größe in der Berliner Gastronomie-Szene: Der "India Club" feierte am Donnerstagabend Geburtstag. Auch die prominenten Fans der indischen Küche gratulierten und kamen zum exklusiven Dinner in das Restaurant in die Behrenstraße in Mitte.

Auf der Gästeliste standen unter anderen die Schauspieler **Alexandra Kamp**, **Nilam Farooq**, **Lara-IsabelleRentinck**, **Florian Fitz**, **Bülent Sharif**, **Tim Oliver Schultz**, **Thomas Heinze** sowie Promi-Friseur **Shan Rahimkhan**. Sie durften sich über ein dem Anlass entsprechendes festliches Menü freuen: Chefkoch **Manish Bahukhandi** kredenzte den 55 geladenen Gästen, nach einem charmanten Grußwort von Eigentümer **Anno August Jagdfeld**, Huhn mit grünem Kardamom und Muskatblüte, Safranreis, Belugalinsen und Bockshornkleeblatt und zum süßen Abschluss eine Schokoladen-Tarte mit Calamondinorangen-Eis. Für Abkühlung beim Essen sorgte auch der "Cristal Champagner von Louis Roederer", auf der anschließenden Party Prickelndes von Ruinart und ausgewählte Weine aus der Lorenz-Adlon-Weinhandlung. Zur Feier wurde es dann voller: Rund 300 Gäste tanzten zur gewohnt launigen Musik von Schauspieler **Lars Eidinger** und DJane **Bonnie**.

© Berliner Morgenpost 2018 – Alle Rechte vorbehalten.

ANZEIGE

ANZEIGE



ANZEIGE

Ein Jahr »India Club« in Berlin

Küchenchef Manish Bahukhandi serviert seit einem Jahr indische Küche auf internationalem Niveau in der Hauptstadt.

22. Mai 2018

Autor:
Peter Eichhorn

Restaurant

Berlin

Artikel drucken

Foto beigestellt

Tignanello und Bier

Lamm und Geflügel stammen vom Bio-Bauernhof »Gut Vorder Bollhagen« an der mecklenburgischen Ostsee bei Heiligendamm, aber insbesondere die Gerichte mit dem vegetarischen Zusammenspiel von Gemüse und Gewürzen, sollten dabei nicht übersehen werden. Sehr fein und doch kraftvoll mundet beispielsweise das Baingan Bartha mit Aubergine, Zwiebeln, Tomaten und Ghee, einem indischen Butterschmalz (18 Euro). Eine stattliche Vorspeisen-Vielfalt rundet das Angebot vielfältig ab und lässt sich ideal teilen, so dass möglichst viele Aromenspiele verkostet werden können.

Eine anspruchsvolle Weinkarte lässt keine Wünsche offen. Vom Glas Black Print von Markus Schneider zu sechs Euro, bis zur Flasche 2014er Tignanello zu 180 Euro wird eine variantenreiche Vielfalt abgedeckt. Aber es lohnt sich, auch die sorgfältige Bierauswahl in Augenschein zu nehmen, wobei insbesondere auf Berliner Handwerksbrauereien Wert gelegt wir. Hervorragend eignen sich das Brlo Porter mit seinen Röstmalzaromen oder das India Pale Ale der Brauerei Lemke zu den würzigen Speisen.

Mit dem »India Club« verfügt die Hauptstadt endlich über ein indisches Restaurant auf hohem internationalem Niveau das beweist, wie herrlich die indische Mischung aus gewürziger Komplexität, aromatischer Vielfalt und sympathischer Leichtigkeit einen Abend bezaubernd gestaltet.

Info

India Club
Behrenstraße 72
10117 Berlin

Öffnungszeiten: Täglich 18-23.30 Uhr

www.india-club-berlin.com

falstaff

#Online Reports *I falstaff.de I Unique User 245.697*

falstaff.de

falstaff

Abo Guides Login/Register

NEWS WEIN GOURMET BARS & SPIRITS EVENTS REISE LIVING KARRIERE MAGAZIN Suche

News Übersicht Wein Gourmet Bar & Spirits Bier Reise Karriere Lifestyle Trends Interieur & Design Architektur & Wohnen

Restaurant

Ein Jahr »India Club« in Berlin

Farbenfroh aber nicht kitschig: Der Berliner »India Club«. Foto beigestellt

Küchenchef Manish Bahukhandi serviert seit einem Jahr indische Küche auf internationalem Niveau in der Hauptstadt.

22. Mai 2018

Autor: Peter Eichhorn

Restaurant

Berlin

Artikel drucken

Es wurde höchste Zeit für eine Gaststätte mit der faszinierenden Küche aus Indien in Berlin. Diese Einschätzung teilte Anno August Jagdfeld, dessen Unternehmensgruppe im rückwärtigen Bereich des Adlon Hotels den »India Club« etablierte, der in diesen Tagen sein Einjähriges feiern darf. Lange Zeit lautet der beste Rat für Liebhaber der indischen Küche in Berlin, die ein entsprechendes Restaurant auf hohem Niveau suchten: »Kauf dir ein Flugticket nach London!«

Foto beigestellt

In der Tat: Für zahlreich Hauptstädter war die Küche des Subkontinents lediglich in ihrer sossig-pampigen Billigvariante präsent. Frei nach der deutschen Vorliebe für üppig befüllte Teller zum kleinen Preis. Endlich ist damit Schluss und das Team um den sympathischen Küchenchef Manish Bahukhandi nutze die ersten 12 Monate seines Wirkens, um die Berliner auf einen neuen und köstlichen Pfad zu den aromatischen Gaumenexplosionen seines Heimatlandes zu geleiten. Seine bisherigen Wirkungsstätten im 5-Sterne-Hotel »The Claridges« und im Hotel »The Oberoi« in Neu-Delhi und im Club »Taj Mount Road« in Chennai sind hervorragende Referenzen.

Tandoori-Lehmofen und Curry

Der Gastraum, der früher das italienisch inspirierte Restaurant »Gabriele« beherbergte, verströmt eine atmosphärische Mischung aus Eleganz und Leichtigkeit. Die schönen dunklen Holzpaneele aus Mahagoni kontrastieren mit der fröhlichen Farbenvielfalt auf den Tellern und den Beleuchtungselementen. Ein sympathisches Team umsorgt die internationale Gästeschar freundlich und erläutert engagiert die Vielfalt der Speisen, die Gewürze und die Zubereitungsmethoden der Spezialitätenküche Nordindiens. Der Stolz des Küchenchefs sind die Gerichte aus dem Tandoori-Lehmofen, wie das Tandoori Hühnchen, das 24 Stunden in einer komplexen Gewürzmischung mariniert wurde und für zwei Personen mit verschiedenen Brotspezialitäten zu 39 Euro gereicht wird. Vielfältige Curries bereitet die Küche ebenfalls zu. Herrlich das Enten-Curry mit Fenchel, Anis und Kokosmilch zu 23 Euro. Insbesondere bewährte Klassiker, wie Chicken Tikka Masala oder Paneer Khas, zeigen den qualitativen Unterschied zwischen den üblichen indischen Profan-Restaurants und der hochwertigen Interpretation im »India Club«.

falstaff

Restaurant in Berlin

Fine Dining auf indisch im India Club

Mutton Seekh – Lammspieß aus Gehacktem im India Club Berlin

Foto: Sylvia Jost

STEFANIE HOFEDITZ

18. November 2017 08:39

Aktualisiert 19.11.2017 10:12

Bereich: Restaurant

Themen: Berliner Zunge, Indische Küche

Über dieses Restaurant habe ich schon so viel gehört: Gutes, Schlechtes...Ich mach' mir lieber selbst ein Bild.

Das Interior ist traumschön: intime Sitzecken mit gedimmten Licht, opulente Leuchter, bunte Stoffe, handbemalte Platzteller.

Der Service ist fähig, freundlich, ja schon richtig charmant. Serviert wird traditionelle Nord-Indische Küche, ab und an mit einer Prise Modernität. So auch bei meiner Vorspeise. Der Tandoori Salat ist hausgemachter Paneer (Rahm-Käse), Ananas, Apfel und Paprika, mit einem aromatischen Masala eingerieben und gegrillt (15 Euro).

Ein ungewöhnlicher, interessanter, leichter erster Gang.

Danach nehme ich Palak Paneer, mein Lieblingsgericht der indischen Küche: Spinat mit Rahmkäse für 17 Euro. Meine Begleitung wählt Murgh Malai, Bio-Huhn, grüner Kardamom, Muskatblüte und Rahmkäse (19 Euro). Mein Spinat ist dank Kreuzkümmel und frittierten Chilis eine wahre Aromenexplosion. Das Huhn mit Zitronenkick: butterzart.

Fürs Dessert sind wir zu satt, aber der Service bringt uns Probiertellerchen. Sehr nett! Ambiente, Service, Speisen: wunderbar! Soviel Schönes hat seinen Preis: eine Flasche Wasser kostet 8 Euro, der Reis 4 Euro extra.

Täglich ab 18 Uhr. Behrenstraße 72, Mitte. ☎ 206 286 10.

Diesen Artikel teilen:

Nächste Artikel

Anzeige

Mit diesem Trick berechnet Ihnen der Stromanbieter nie mehr zu viel

Peinlicher Tweet

42? So blamierte sich AfD-Mann Poggenburg auf Twitter

Anzeige

Was kostet eine Photovoltaikanlage 2018?

Berliner Morgenpost

ADVENTSSERIE

Weihnachten in Indien: Mehr als Curry und Mango-Lassi

Die indische Küche ist oft vegetarisch – doch zu Weihnachten macht der Küchenchef des „India Club" in Mitte eine Ausnahme.

13.12.2017, 08:47 Uhr **Uta Keseling**

Restaurantmanager Mahyar Rahimkhan und Küchenchef Manish Bahukhandi im "India Club" **Foto:** Amin Akhtar

Berlin. Die Überraschung wartet ganz hinten in der Küche. In einer stählernen Arbeitsplatte liegen zwei große, fassförmige Vertiefungen: Tandoori-Öfen. In dem einen wird Naan zubereitet, das traditionelle indische Fladenbrot mit Zwiebelsamen. Manish Bahukhandi, Küchenchef des "India Club", deutet auf die runden Abdrücke an den Ofenwänden und lächelt über den erstaunten Gesichtsausdruck seiner Gäste. Noch sei der Ofen kalt, könne aber bis zu 350 Grad heiß werden. Ein Ofen sei für Brot und Gemüsegerichte reserviert, der andere nicht-vegetarischen Gerichten vorbehalten, sagt Bahukhandi.

Die indische Küche ist, wie viele Landesküchen, auch religiös bestimmt. Kühe sind den Hindus heilig, sie stehen nicht auf dem Speiseplan. Im "India Club" wird auf Schwein verzichtet. Bahukhandi verwendet auch keine Eier. Angeboten wird jedoch Lamm, Geflügel und Fisch. "Inder essen größtenteils vegetarisch oder sogar vegan". Andererseits werde keine Regel dogmatisch gesehen.

Viel Fleisch, viel Curry, viel Mango-Lassi – viele indische Restaurants in Berlin richten sich nach dem Mehrheitsgeschmack der Touristen. Das Restaurant "India Club" an der Behrenstraße in Mitte versteht sich als Einladung in die echte indische Küche – und das auch im Wortsinn. Der Standort an der Rückseite des Hotel Adlon und unter dem "China Club" ist eine Ansage. Internationaler als hier kann das Publikum kaum sein. Im Gegensatz zum "China Club" ist der "India Club", der im März eröffnete, ein öffentliches Restaurant. Und er hat einen Koch, der seine Gäste gern mitnimmt an seine Herde – Bahukhandi gibt auch Kochkurse.

ANZEIGE

Die ADAC Plus-Mitgliedschaft.

Jetzt abschließen!

ADAC

ANZEIGE

Tonkin - Sushi - Vietnamese Restaurant

Erleben Sie eine typisch vietnamesische Küche und

WEBSITE ROUTENPL

ANZEIGE

Berliner Morgenpost

51

Serviert wird die Ente mit einem Salat aus Zwiebeln, Tomaten und Ingwer
Foto: Amin Akhtar

Manish Bahukhandi kommt aus Neu Delhi, wo er sich zuletzt in Spitzenrestaurants wie "The Oberoi" und "The Claridges" als Souschef einen Namen machte. Aus Indien brachte er zwei Spezialitätenköche für Tandooris und Curry-Gerichte mit. Bevor er für uns die indische Weihnachts-Ente zubereitet, katapultiert er uns gewissermaßen kurz ins heiße Herz der indischen Küche. Die 350-Grad-Öfen: Diese sind gasbetrieben, in Indien wird jedoch oft über Holzkohle gekocht. "Die Grundregel der indischen Küche lautet: Kontrolliere dein Feuer". Im Sommer sei es in indischen Küchen manchmal "ein bisschen warm", Bahukhandi lächelt. Zweite Regel: Gewürze. Der Koch öffnet eine große Dose – ein Duftschwall füllt die Küche. Weihnachten! Oder? Die Dose enthält Zutaten wie Lorbeerblätter, Nelken oder Kardamom. Bahukhandi macht ein Gesicht wie ein Zauberkünstler: "Garam Masala!" Das kennen sogar wir. Alle Gewürzmischungen und Pasten machen sie hier selbst, sagt der Koch. Wie zum Beweis brodeln hinter ihm Melonenkerne in einem großen Topf, in einem weiteren kochen Zwiebeln mit Cashews für eine Paste.

Das Fleisch liegt zwölf Stunden in der Marinade

Nun aber zur Ente. Der Koch erklärt einen weiteren Grundsatz der indischen Küche: "Die Gewürze müssen gut in das Fleisch eindringen." Die Ente kommt, wie auch das frische Gemüse, aus Bio-Haltung. Dafür kooperiert der "India Club" mit dem Gut Vorder Bollhagen nahe Heiligendamm an der Ostsee. Bahukhandi mischt jetzt die Marinade für die Ente in einer Schüssel zu einer Paste (siehe Rezept) und nimmt ein scharfes Messer zur Hand. Für die indische Ente schneidet der Koch das Fleisch fast bis zum Knochen ein – auf dem Rücken und auch an den Schenkeln. Dann reibt er die Ente gründlich mit der Marinade ein. Die Befürchtung, das Fleisch werde durch die tiefen Schnitte zu trocken, sei unbegründet, sagt er. "Dafür sorgen die Gewürze und das Kokosöl." Zwölf Stunden soll das Fleisch marinieren.

Die marinierte und gefüllte Ente wird mit Kokosöl bestrichen

Vor dem Garen wird die Ente gefüllt – in diesem Rezept mit Kartoffeln, aber auch andere, wenig wasserhaltige Gemüse wie Möhren oder Süßkartoffeln seien möglich. Nach eineinhalb Stunden bei 160 Grad ist sie gar – und das Fleisch überraschend aromatisch und zart. "Dafür sorgen Kardamom und Nelken". Serviert wird das Tier allein mit einem frischen Salat aus roten Zwiebeln, Zitrone, Koriander und Ingwerstreifen. Soße zur Ente sei in Indien unüblich. "Man kann aber den ausgetreten Fleischsaft dafür verwenden."

Berliner Morgenpost

Oder einfach legten Kohlrabi. Da kommt sei vegetarische Küche. "Ich liebe Gemüse und Gewürze". Seine Familie stammt aus einer ländlichen Region am Fuß des Himalaya, wo einfach gekocht wird – Hauptnahrungsmittel seien Linsen und Mehlspeisen, sagt er. "Wenn es mal Fleisch gibt, ist es meist Lamm". Bahukhandi hat lange in Goa gelebt und gearbeitet, wo viele Menschen vegetarische Kost leben. Die indische Küche sei sehr vielfältig, sagt er. "Rajasthan grenzt an die Thar-Wüste, es ist es heiß, hier wird sehr scharf gegessen." In Südindien habe die Kolonialzeit auch in der Küche ihre Spuren hinterlassen, "es gibt französische und britische Einflüsse".

In Goa gibt es auch eine christliche Gemeinde, so lernte er Weihnachten kennen. Der 25. Dezember ist in ganz Indien ein Feiertag. Zu den indischen Weihnachtstraditionen gehört das gemeinsame "Cake-Mixing". Dabei werden getrocknete Früchte, Nüsse und Gewürze in großen Schüsseln mit Alkohol vermischt, beschreibt Bahukhandi. "Man lässt die Mischung 15 bis 30 Tage durchziehen, dann wird sie an Gäste verschenkt." Die Masse kann dann für Früchtebrot, Stollen und Süßspeisen verwendet werden. Auch Stollen wird in Indien gebacken, dick bestrichen mit Ghee, dem indischen Butterschmalz, und mit Zucker bestreut.

Das Wichtigste in der indischen Küche sind die Gewürze
Foto: Amin Akhtar

Wenn Manish Bahukhandi aus Indien erzählt, entsteht im Kopf und auf der Zunge eine Landkarte der Aromen. Hat er nicht manchmal Heimweh nach seiner bunten, vielfältigen Heimat? Er lächelt auch auf diese Frage. Er hoffe, dass seine Frau und sein fünfjähriger Sohn ihm bald nach Berlin folgen können, sagt er. Und dass er jeden Tag mit seiner Mutter telefoniere. In einer Sache, hat er festgestellt, sind Indien und Deutschland nicht ganz unähnlich: "Familie bedeutet sehr viel."

Ente indisch mit Rote-Zwiebel-Salat

Zutaten für vier Personen:

1 Ente, ca. 2,5 Kilo 4 Tl. Kardamom, gemahlen 20 ml Kokosnuss-Öl 1 ½ Tl. Zimt 1 ½ Tl. Nelke 2 Tl. schwarzer Pfeffer 4 Tl. Salz 2–3 Tl. Chilipulver 1 Tl. Kurkuma 3–4 Tl. Ingwer-Knoblauch-Paste Fenchelsamen, gemahlen

Füllung: 600 g Kartoffeln, festkochend 3 Tl. Curryblätter 2 Tl. Salz 3 Tl. schwarzer Pfeffer Küchengarn

Salat: Rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten, Salz, Kirschtomaten, frische Korianderblätter, Zitronensaft, Ingwer-Julienne.

Zubereitung: Die Ente waschen, gut abtrocknen, eventuelle Reste von Federn abflämmen. Wer keinen Gasbrenner dafür hat, kann die Ente ersatzweise unter kochendes Wasser halten. Wenn die Haut sich zusammenzieht, wird die Ente knuspriger. Ente schräg zum Rückgrat und in den Schenkeln einschneiden bis fast zum Knochen. Aus Gewürzen und etwa der Hälfte des Öls eine Marinade mischen und die Ente gut damit einreiben – die Gewürze müssen richtig einziehen. Etwa 12 Stunden marinieren.

Salatzutaten vermischen und durchziehen lassen. Ofen auf 160 Grad vorheizen. Für die Füllung Kartoffeln in große Würfel schneiden, mit Curryblättern und Gewürzen mischen, Ente füllen, mit Küchengarn Beine zusammenbinden, Flügel mit Spießen fixieren. Ente mit Kokosöl bestreichen und auf einen Rost über einer Saftpfanne in den Ofen setzen. Etwa 1,5 Stunden garen. Durch die Gewürze nimmt das Fleisch eine dunkle Farbe an, was nicht bedeutet, dass es trocken ist. Der ausgetretene Fleischsaft kann zu einer Soße verarbeitet werden.

Powered by IN

"CdrB" Tim Oliver Schultz verrät, wie seine Traumfrau sein muss

"Essen dürfte ihr auf keinen Fall egal sein!"

Mit IN sprach Tim Oliver Schultz nicht nur über das Thema Kochen, sondern auch über die Liebe.

Im IN-terview verrät Tim Oliver Schultz, 29, der Frauenschwarm und Star im neuen Horror-Kinofilm *„Heilstätten"*, was ihm Angst macht, warum er nach seinem Glanz-Auftritt bei *„Grill den Henssler"* nicht mehr im TV kochen will und, natürlich, wie seine Traumpartnerin ticken muss!

Jersey

Anzeige

Erleben Sie jetzt Ihre Inselauszeit mit Eurowings ab Berlin – schon ab 79,99 €*. Jetzt buchen!

Distributed by CONATIVE

Mehr erfahren

IN traf Tim Oliver Schultz in Berlin bei der „Chef's Class"-Premiere

So groß der **Hype um *„Club der roten Bänder"*** war, so schnell verschwand Hauptdarsteller Tim Oliver Schultz nach Serien-Ende wieder in der Versenkung. Ein halbes Jahr später taucht er nun wieder auf: hinterm Herd.

Der noble Berliner *India Club* im Hotel Adlon feierte die Premiere seiner „Chef's Class" mit seinem bekannten Koch Manish Bahukhandi - und Tim war, mit anderen Schauspiel-Kollegen, wie Nilam Farooq und Bülent Sharif, dabei. Seine Kochkünste hat er bereits unter Beweis gestellt, als er Steffen Henssler grillte. Ob ein Job als TV-Koch für Tim eine Alternative zur Schauspielerei wäre? *IN* hat nachgefragt!

Tim: "Ich liebe kochen, aber meine Traumfrau muss kein großes Talent in der Küche haben"

Du bist ja schon ein halber Koch-Profi. Was konnte dir Manish Bahukhandi bei der "Chef's Class" im India Club noch beibringen?

Alles! Was indische Küche angeht, bin ich ein totaler Anfänger. Es war unglaublich inspirierend einen solchen Meister bei der Arbeit beobachten zu dürfen und von ihm lernen zu können! Das Essen im India Club ist einfach super.

Bei "Grill den Henssler" hast du dich auch als sehr ehrgeizig in der Küche geoutet – was ist dein Ansporn dafür?

***Ich liebe kochen**, daher lag die Teilnahme nah. Dann wollte ich mich natürlich nicht blamieren und etwas Leckeres auftischen, aber vor allem wollte ich das Preisgeld für die Kolibri Stiftung gewinnen, für die ich Schirmherr bin.*

Schon mal die Erfahrung gemacht, dass Liebe durch den Magen geht? Muss deine Traumfrau auch gut am Herd sein?

*Das **Essen dürfte ihr auf keinen Fall egal sein!** Sie muss kein großes Talent in der Küche haben, sollte sich aber dafür interessieren und Wert auf bewusstes Konsumieren und Genießen legen.*

Tim: "An einem Restaurant beteiligt zu sein, könnte ich mir vorstellen"

Wäre TV-Koch eigentlich auch eine Job-Alternative für dich?

***Nein. Ich bin Schauspieler** und ab nächstem Jahr habe ich ein abgeschlossenes Filmproduktionsstudium. Für einen TV-Koch müsste ich mich viel mehr mit dem Kochen beschäftigen, als ich es derzeit als **Hobbykoch** tue. An einer besonderen Form von Bistro, Cafe oder Restaurant beteiligt zu sein, könnte ich mir allerdings schon vorstellen.*

Wir kennen dich vor allem aus "*Club der roten Bänder*" im Kreise deines Teams. Wie sehr vermisst du die Kollegen, wen besonders und welche triffst du noch?

Anzeige

MEHR ZUM THEMA

„Club der roten Bänder"-Star Tim Oliver Schultz
„Ich muss zum Tatort!"

TV-Star Luise Befort warnt:
„Magersucht ist nicht schön. Bleibt so, wie ihr seid!"

"Club der roten Bänder"-Star Luise Befort
So hilft sie Magersüchtigen!

Ex-"Let's Dance"-Star Susi
DIESES Paar gewinnt 2018

Pietro Lombardi
Für Sarah würde er Freundin links liegen lassen!

#Online Reports *I ok-magazin.de I Unique User 650.000*

OK! PEOPLE | STYLE | ENTERTAINMENT | LIFESTYLE | FOTOSTRECKEN | VIDEOS | SPECIALS | GEWINNSPIELE

Wir Schauspieler sind alle im Kontakt und sehen uns mal mehr, mal weniger regelmäßig. Auch mit einigen Teammitgliedern treffen wir uns ab und zu. ***Wie sehr uns diese Arbeit zusammengeschweißt hat, ist unglaublich*** *und ziemlich konkurrenzlos.*

Embed from Getty Images

Im Moment läuft's ja super mit der Schauspielerei, als nächstes trittst du mit "*Heilstätten*" in einem Horror-Film auf. Was ist dein persönlicher Horror, deine größte Angst?

Ich hasse Spinnen sehr! Da kann man schon fast von einer ***Phobie*** *reden.*

Risotto-Fail beim "Club der roten Bänder"-Hottie

Hast du schon mal in der Küche versagt, also lief mal etwas schief bei einem Gericht?

Na klar. Ich habe mal für meine Exfreundin und ihre Mutter ein Risotto gekocht. Irgendwie hatte ich falschen Reis benutzt, der einfach nicht weich wurde. Drei Stunden lang stand ich am Herd, um schließlich mit anderem Reis nochmal neu anzufangen. Wir hatten genug Wein am Start, daher wurde das Warten auch sehr lustig.

Bea Peters

Anzeige

REDAKTIONS-LIEBLINGE: WIR HABEN LI-LA-LAUNE!

Patrizia Dini by h	Picard	Moschino	Missoni	L.K. Bennett	Colares
19,90 €	79,95 €	169,00 €	760,00 €	49,00 €	13,00 €
ZUM SHOP	ZUM SHOP	ZUM SHOP	ZUM SHOP	ZUM SHOP	ZUM SHOP

Lass dich von Stars, Styles, Beauty & Lifestyle inspirieren und folge OK! bei Pinterest!

THEMEN **Club der roten Bänder, Tim Oliver Schultz**

OK! von Dilara 12.04.20 18:14:01 Uhr

Jersey

Anzeige

Erleben Sie jetzt Ihre Inselauszeit mit Eurowings ab Berlin – schon ab 79,99 €*. Jetzt buchen!

Distributed by CONATIVE

Mehr erfahren

WEITERE THEMEN

Anzeige

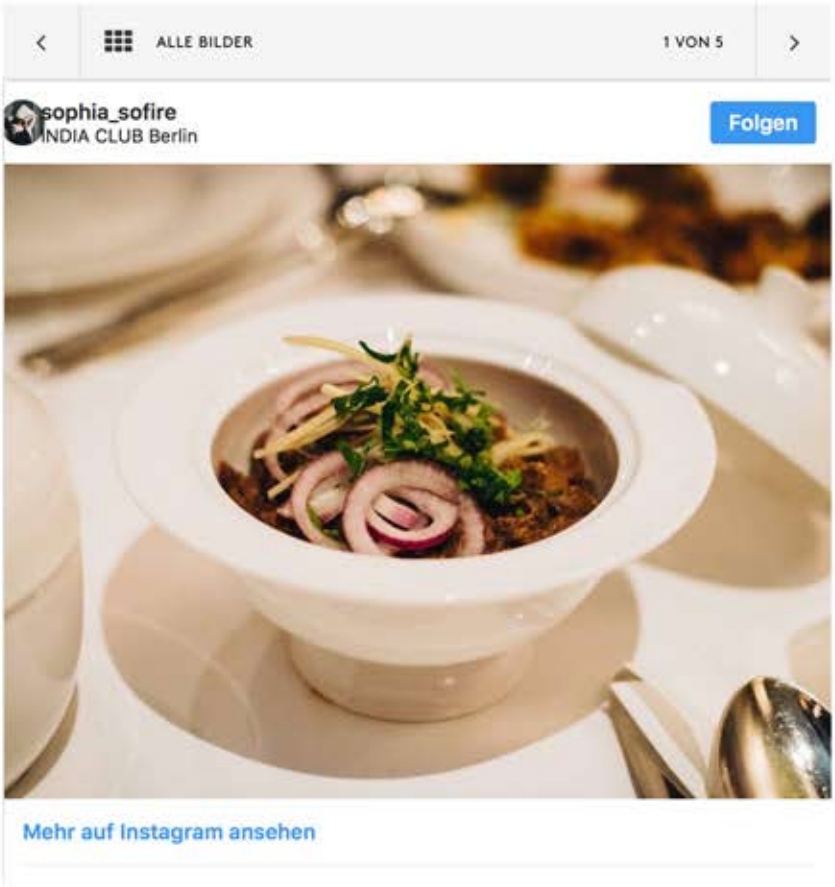
Anzeige

#Online Reports *I refinery29.com I FB 5.200.000 Follower*

REFINERY29

India Club Berlin

Achtung, es wird edel und lecker. Richtig authentische nordindische Küche findest du im edlen India Club Berlin. Chefkoch Manish Bahukhandi bereitet die Speisen in traditionellen Tandoori Lehmöfen zu, welche die Speisen besonders schonend und gesund garen. Auf Wunsch gibt's die vegetarischen Speisen auch in vegan. Geschmacklich sind alle Gerichte wirklich mehr als nur überzeugend, super lecker und erfreulich anders. Eben um Längen besser als alles, was man vorher so probiert hat. Perfekt für ein etwas schickeres Dinner zum Geburtstag oder wenn die Eltern in der Stadt sind.

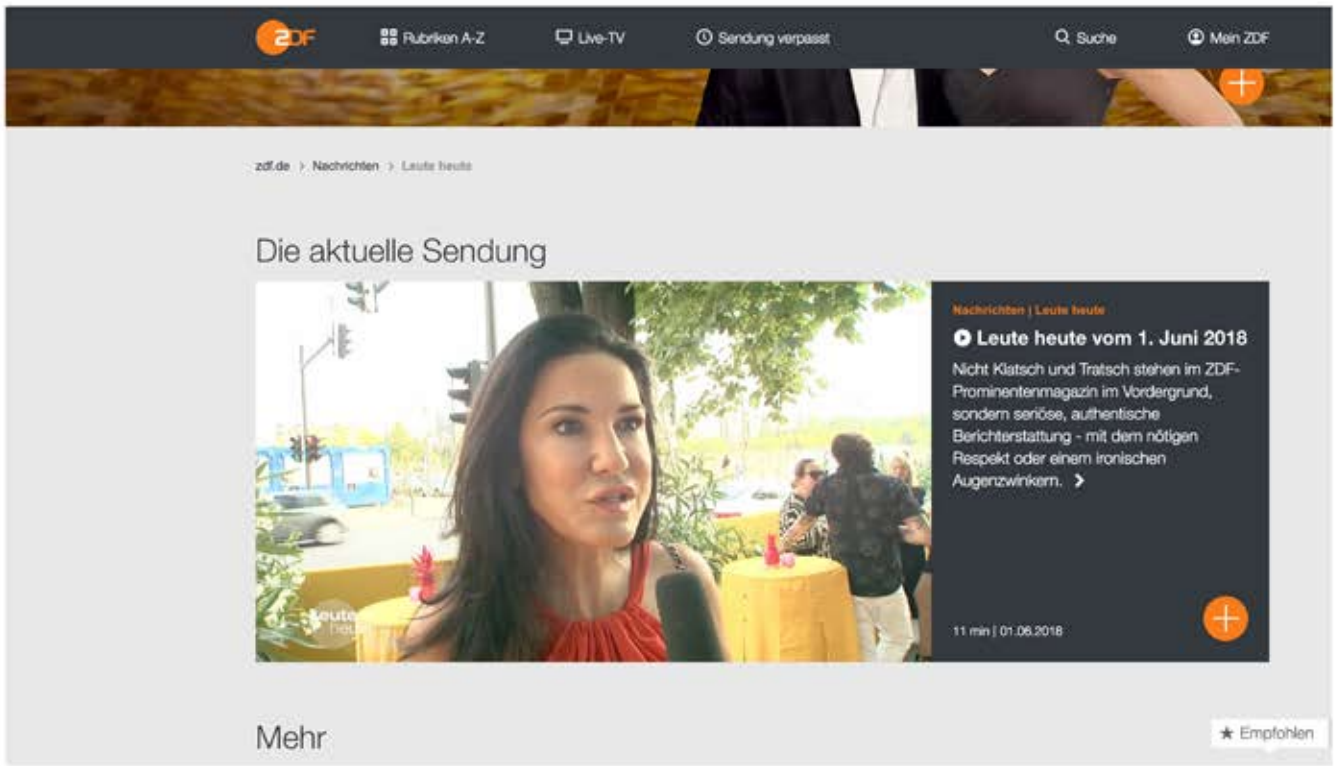


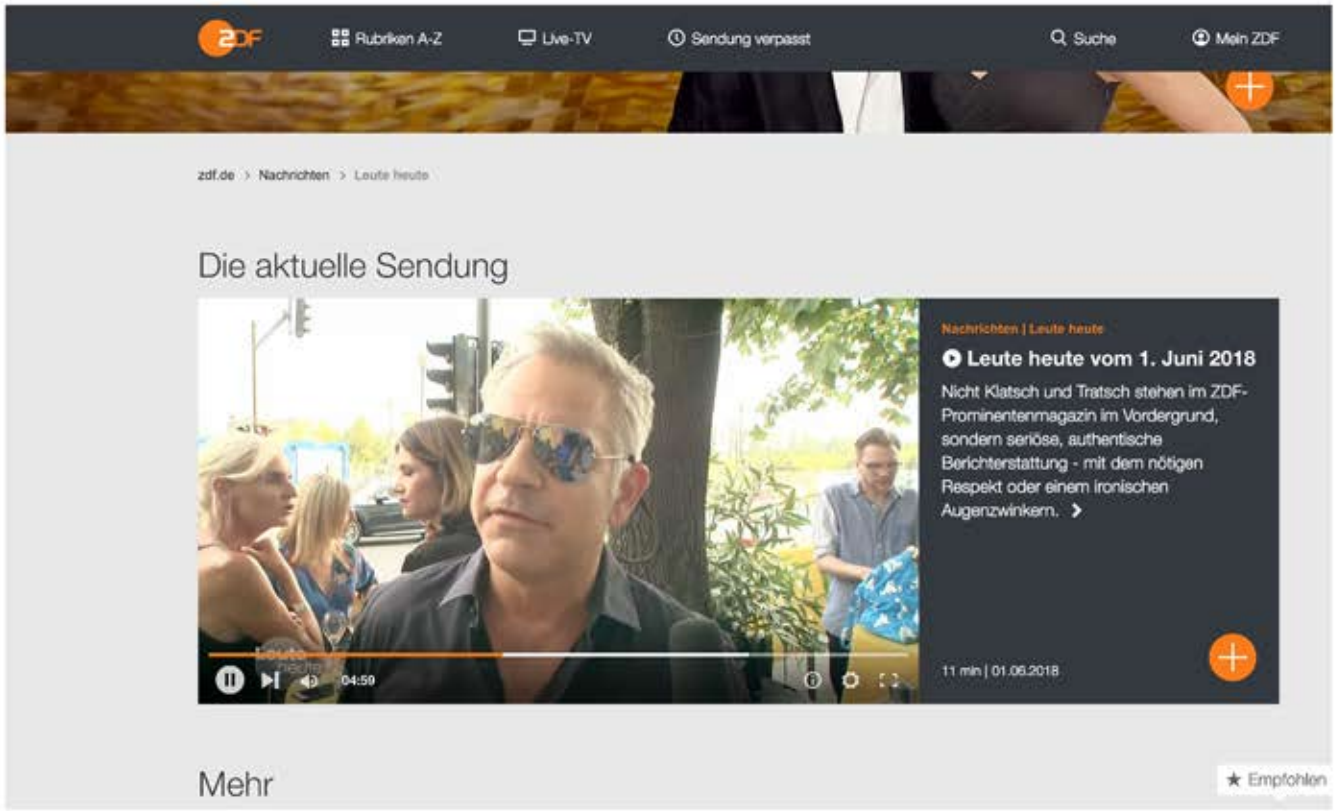
#TV *I Brisant Quote 5% ca. 700.000 Zuschauer*

Das Erste

PEPPER
PUBLIC + EVENT RELATIONS

#TV I Leute Heute Quote 13% ca. 2.420.000 Zuschauer





#Social Media *I Nilam Farooq 447.000 Abonnenten bei Insta*

#Social Media *I Tim-Oliver Schultz 242.000 Abonnenten bei Insta*

#Social Media *I Lars Eidinger 40.000 Abonnenten bei Insta*

#Social Media *I Giannina Petrović 33.300 Abonnenten bei Insta*

#Social Media *Best of #indiaclub*

#Social Media *Best of #indiaclub*

#Social Media *Best of #indiaclub*

#Social Media *Best of #indiaclub*

#Social Media *Best of #indiaclub*

#Social Media *Best of #indiaclub*

#Social Media *Best of #indiaclub*

#Social Media *Best of #indiaclub*

#Social Media *Best of #indiaclub*

#Social Media *Best of #indiaclub*

#Social Media *Best of #indiaclub*

#Social Media Kochschule 22.3. 2018

#Social Media Kochschule 22.3. 2018

#Social Media Kochschule 22.3. 2018

#Social Media Kochschule 22.3. 2018

#Radio rs2 Claudia Campus