



Der Innenhof im Namaste am Dionysisplatz in Krefeld liegt sehr geschützt. Hier wird die Mittagspause zur echten Auszeit. Ein Großteil der Plätze kann auch – zum Schutz vor Sonne oder Regen – überdacht werden.

# Curry in Variationen genießen

**NAMASTE** Exotischer Genuss und Zauber aus einer fernen Welt erleben.

Krefeld. Einfach mal die Seele baumeln lassen. Das fehlt vielen, die schon so langsam die Tage bis zum Sommerurlaub zählen. Also sollte man sich mal eine kleine Auszeit gönnen – vielleicht in der Mittagspause. Dazu eignet sich das indische Restaurant Namaste besonders gut.

Von dienstags bis freitags hat das Restaurant im Herzen von Krefeld ein wechselndes Mittagsangebot, das besonders gern von Berufstätigen angenommen wird. Ihren Kunden zuliebe verzichtet Lokini Rameskumar auf den Ruhetag am Montag, den sie vor gut drei Jahren einmal eingeführt hatte. Ab 18 Uhr kann man jetzt auch montags wieder indische Köstlichkeiten genießen.

An allen Tagen ist von 18 bis 24 Uhr geöffnet, wobei bis 23 Uhr gekocht wird. Dienstags bis sonntags kann man zusätzlich auch von 12 bis 15 Uhr kommen.

Besonders beliebt ist das Büf-

fet, das Lokini Rameskumar und ihr Team freitags-, samstags- und sonntagsabends und am Sonntagmittag anbieten. Aber die indische Küche kann man auf viele verschiedene Arten entdecken. Auf der neuen Spezialitätenkarte widmet sich das Namaste dem „Reis & Curry“. Das Gericht ist in unzähligen Varianten vor allem typisch für den Süden Indiens.

## Curry ist ein unglaublich variantenreiches Gericht

„Curry“ ist eine Gewürzmischung, kein Gewürz, wie viele Leute fälschlicherweise annehmen. Das Wort kommt aus dem Tamilischen, hat – so ergibt der Blick ins Lexikon – die Hauptbedeutung „Soße“, in Nebenbedeutungen bei einer etwas anderen Aussprache auch Holzkohle oder „etwas Geschwärztes“. Bis zu 13 verschiedene Komponenten bilden ein gutes Currypulver. Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer und Bock-

shornklee gehören immer dazu.

Wer, wie Lokini Rameskumar, ein Curry-Gericht zubereitet, kann auch noch anders völlig verschiedene Geschmacksnoten erzielen. Rotes Curry wird durch Chilli-Schoten angenehm scharf, bei dunklem Curry werden die Zutaten extra lange geröstet, wodurch ein sehr intensiver Geschmack entsteht. Beim weißen Curry sorgt die hinzugegebene Kokosmilch für die Farbe und den milden Geschmack. All diese Gerichte, und dann noch wahlweise kombiniert mit Hähnchen, Lamm, Riesengarnelen oder auch vegetarisch zubereitet, kann man auf dieser Spezialitätenkarte finden und probieren.

Das Ganze geht natürlich auch im Innenhof. Dort gibt es neu auch eine Markise und Schirme, die dafür sorgen, dass man auch dort sitzen kann, wenn das Wetter nicht ganz so schön ist.