

# »Mirch Masala«

Frankfurter Straße 66 · 35392 Gießen · Tel.: 0641/9236993



Fotos: Schepp



»Früher wollten die Deutschen nicht so scharf essen wie wir Inder, aber mittlerweile essen sie genauso scharf. Sie kommen sogar gezielt hierher, um scharf zu essen«, erklärt Nirmal Singh Hanspal. Der 53-Jährige sieht mit seinem Turban und dem langen Bart nicht nur besonders indisch aus, sondern er versteht auch etwas von seinem Handwerk, den Gießenern die traditionelle Küche seiner Heimat näherzubringen. Seit Mai 2010 leitet er gemeinsam mit seiner Ehefrau Diepka Kaur Hanspal das indische Restaurant »Mirch Masala« in der Frankfurter Straße und sorgt mit seiner großen Erfahrung für zufriedene Gäste.

Schon 1985 kam der Sikh aus politischen Gründen nach Deutschland und lernte hier in der 4-Sterne-Küche des Scandic-Hotels von Offenbach. Nach Stationen in Wiesbaden und Schwalmstadt war Singh ab 1996 in Marburg tätig und schlug sofort zu, als er sah, dass die Räumlichkeiten des ehemaligen Restaurants »Dinera« in der Frankfurter Straße in Gießen frei wurden: »Wir hatten schon

immer viele Gäste aus der Stadt und wurden oft gefragt, ob wir uns dort nicht auch niederlassen möchten«, sagt der Inder, der so den Wunsch seiner Gäste aus der Liebzigstadt erfüllte.

Diese können seitdem traditionelle indische Speisen genießen, die auch die Tandoori-Küche umfassen. Bedeutet: im indischen Lehmofen Tandoor zubereitete Gerichte, die entsprechend eine ganz besondere Note haben. Wie beispielsweise der Klassiker Tandoori Chicken, der für vertretbare 10,90 Euro zu haben ist. Für seine Küche beschäftigt Singh eigens einen Spezialisten, nachdem er in Marburg noch selbst in der Küche gestanden hatte.

Insgesamt steht die Speisekarte des »Mirch Masala« – »Mirch« heißt übrigens Chili und »Masala« ist eine Gewürzmischung – im Zeichen der nordindischen Region Punjab, der Heimat des Inder. Trotz seiner mittlerweile beinahe drei Jahrzehnte in Deutschland steht Singh immer noch in engem Kontakt mit seinem Heimatland. Seine acht Geschwister be-

sucht er regelmäßig. Typisch für die Punjabi-Küche ist der hohe Anteil an Reis und Mais. Das Angebot umfasst zudem viele vegetarische Gerichte. Seit Mitte Oktober führt das »Mirch Masala« auch vegane Spezialitäten. Aber auch Fleischesser kommen bei Singh zu ihrem Genuss: Außer den traditionellen Huhn-, Fisch- und Lammgerichten führt das Restaurant sogar Rindgerichte: Inder dürfen dieses Fleisch zwar selbst nicht essen, aber immerhin zubereiten.

Eine Besonderheit im »Mirch Masala« ist das Büfett, das es jeden Dienstagabend gibt. Für 12,90 Euro – Studenten erhalten zehn Prozent Ermäßigung – können die Gäste aus diversen vegetarischen und Fleischgerichten wählen und essen so viel sie können. Preiswerte Angebote gibt es zudem vor allem mittags: 22 Hauptgerichte zwischen 5,90 und 8 Euro stehen der Kundschaft hier zur Auswahl. Das Abendangebot umfasst inklusive Vorspeisen und Desserts 64 Gerichte, die Delikatessen wie Cashew-Nüsse, Senf-Currysoße, Pfefferminzsoße, Hüttenkäse, Mango-Lassi und natürlich Naan umfassen. Für jeden Wunsch dürfte also etwas dabei sein. Das Geheimnis des Geschmacks erklärt Singh mit der sorgfältigen Zubereitung: »Wir legen viel Wert darauf, die Speisen frisch zuzubereiten, deshalb müssen die Gäste manchmal geduldig sein – das Essen kommt nicht nach fünf Minuten.« Viele Gewürze werden sogar bereits über Nacht eingelegt, um ihr Aroma optimal zu entfalten. Das sicherste Indiz für die Qualität des »Mirch Masala« ist wahrscheinlich, dass zahlreiche Inder zum Stammkundenkreis zählen, und auch in Gießen geschäftlich tätige Inder stets das Restaurant in der Frankfurter Straße ansteuern. Aber natürlich sollten sich auch Deutsche die empfehlenswerte indische Küche des »Mirch Masala« nicht entgehen lassen.

Jan Sommerlad

## Im Überblick

**Sitzplätze:** 60

**Küche:** Küche mit Schwerpunkt Punjabi-Gerichte

**Spezialitäten:** Im Lehmofen zubereitete Tandoori-Küche, sowie jeden Dienstagabend ein großes Büfett

**Öffnungszeiten:** : Täglich von 11.30 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 23 Uhr. Samstagmittag geschlossen.

**Küche** ★★★★★  
**Ambiente** ★★★★★  
**Service** ★★★★★  
**Preise** € €