

# Manager und Tellerwäscher

**WIRTSGESCHICHTEN (6):** Habib Sarker, der in Bangladesch Betriebswirtschaft studiert hat, bietet indische Küche in Mannheimer Lokal

VON NINA HEISER

**MANNHEIM.** Im Haus von Habib Sarker werden viele Sprachen gesprochen: Der Inhaber des „Indian Palace“ stammt aus Bangladesch, seine Frau ist Italienerin, die zwei Kinder sind in Deutschland aufgewachsen. In seinem indischen Restaurant in der Mannheimer Innenstadt setzt Sarker vor allem auf Spezialitäten aus der nordindischen Küche.

Wie ein Palast sieht der Indian Palace von außen nun nicht gerade aus. Die Hausfassade im Quadrat L14 wirkt unscheinbar. Innen dagegen versprüht ein schwerer, dunkelroter Teppich einen edlen fernöstlichen Charme. Schwere Lampen und goldfarbene Elefanten vervollständigen das Bild. Als Habib Sarker das Restaurant 2004 von einem Freund übernahm, ahnte er nicht, dass es elf Jahre später so gut laufen würde. „Der Anfang war sehr schwer“, sagt er im Rückblick, „wir mussten erst einmal bekannt werden. Viele denken, indisches Essen ist immer scharf, aber das stimmt gar nicht.“

Inzwischen hat sich der Indian Palace zu einer der bekanntesten indischen Adressen in Mannheim gemauert; an manchen Tagen findet man ohne Reservierung keinen Platz. Staatsanwälte und Richter vom nahe gelegenen Landgericht lassen sich hier ebenso blicken wie Studenten, Uni-Mitarbeiter und Hinz und Kunz von nebenan. Ein Großteil der Besucher sind Stammgäste, erzählt Inhaber Sarker.

Er ist in Bangladesch aufgewachsen. Dort hat er Betriebswirtschaftslehre, „Business Administration“, studiert, bevor er 1985 nach Deutschland ging. In der Hoffnung auf ein „besseres Leben“, wie er sagt. Hierzulande zog es ihn gleich in den Gastronomiebereich. „Die vielen Gäste, verschiedene Leute, das macht mir einfach Spaß.“ Über die Arbeit fand er denn auch sein privates Glück. Seine Frau, eine Italienerin, lernte er 1994 kennen: Sie war Kellnerin in einer Gaststätte am Mannheimer Wasserturm, er arbeitete in der Küche. Irgendwann funkte es.

Der 51-Jährige kümmert sich mittlerweile um drei indische Lokale.

Von einem Multikulti-Haushalt spricht Sarker, wenn er von seiner Familie erzählt. Die Kinder, die 16-jährige Tochter und der zehnjährige Sohn, sprechen beide vier Sprachen: Deutsch, Italienisch, Hindi und Bengalisches; die Tochter ist begeisterte Bollywood-Tänzerin. Gekocht wird im Hause Sarker italienisch und indisch.

Mittlerweile ist der 51-Jährige Inhaber von drei indischen Restaurants;



Hat in Mannheim sein berufliches und privates Glück gefunden: Habib Sarker in seinem „indischen Palast“.

FOTO: KUNZ

zum dem in der Innenstadt kommt noch das „Namaste“ in Neckarstadt-Ost und das „Indian Palace“ in Titisee-Neustadt. Der Kontakt in den Schwarzwald kam durch eine indische Reisegruppe zustande, mit der er zusammenarbeitet, wie er erzählt.

Große Unterschiede zwischen der indischen und der bengalischen Küche gebe es nicht, sagt Sarker: „Und indisches Essen kennen die Leute mehr, deshalb mache ich indische Restaurants.“ Viel Freizeit bleibt ihm mit den vielen Gaststätten nicht: „Es gibt immer was zu tun.“ Unter der Woche pendelt er oft zwischen den drei Restaurants, während seine Frau in der Mannheimer Innenstadt die Stellung hält. „Ihr macht das genauso viel Spaß, sie macht da mit“, erzählt der 51-Jährige.

Im Indian Palace setzt Sarker vor allem auf die Küche aus dem subtropischen Norden Indiens. „Tandoori Khajana“ etwa, Gerichte, die in einem speziellen Holzkohle-Lehmofen zubereitet werden. Oder verschiedene Samosas, gefüllte Teigtaschen. „Aber wir haben auch viele vegetarische Gerichte“, erzählt Sarker. An den Rezepten tüftelt er selbst mit: „Wir testen wochenlang, auch mithilfe unserer Gäste.“

Acht Mitarbeiter beschäftigt er, darunter zwei Köche aus Indien. Sie dür-

fen jeweils nur vier Jahre bleiben – weil Spezialitätenköche aus Drittstaaten nur für diese Dauer eine Aufenthaltsgenehmigung in Deutschland bekommen, dann müssen sie wieder zurück in ihre Heimat. Von der Arbeitsagentur bekommt Sarker dann einen neuen Koch vermittelt.

Der Chef selbst managt das Restaurant, hilft in der Küche und legt Hand an, wo immer eine gebraucht wird. „Ich mache auch die Tellerwäsche, wenn es nötig ist“, sagt er und lacht.

Mehrmals die Woche geht er auf dem Großmarkt einkaufen. „Frisches Gemüse ist wichtig“, betont er. Seine Frau arbeitet im Servicebereich mit, ebenso wie seine Tochter. Die Kinder sind sowieso oft mit im Indian Palace, lesen oder spielen an einem Tisch vor der Küche.

Einmal pro Jahr packen die Sarkers ihre Taschen und fahren nach Italien, die Heimat von Sarkers Frau. Oft geht es auch nach Indien, nach Delhi zum Beispiel oder Agra. In seine Heimat

reist Sarker dagegen nicht so oft. Er hat sich hier ein „besseres Leben“ aufgebaut.

## DIE SERIE

Essen verbindet. Und weil das schon immer so war, ist der Besuch eines ausländischen Restaurants doch eine wunderbare Möglichkeit, sich der Kultur eines Landes zu nähern. In unserer Serie „Wirtsgeschichten“ wollen wir Menschen vorstellen, die ihre Heimat verlassen haben, um in Mannheim ein Lokal zu eröffnen.

## Zur Sache: Die eine indische Küche gibt es nicht

Indiens Kochkultur ist geprägt von regionalen Unterschieden, die teilweise so groß sind, dass es die eine „indische Küche“ eigentlich gar nicht gibt. Eines ist der Kochkunst aber gemeinsam: die große Bedeutung von Gewürzen. Ob Safran, Kardamom oder Koriander, sie geben den Gerichten Geruch, Geschmack und dienen der Bekömmlichkeit.

Die nordindische Küche ist die den Europäern geläufigste. Sie ist geprägt von der Verwendung von Milchprodukten wie Ghee und Joghurt. Zudem ist im Norden die Tandoori-Tradition; mariniertes Fleisch oder mariniertes Fisch werden im Tandoor, ei-



Mariniertes Fleisch und Reis spielen in der indischen Küche von Habib Sarker eine Rolle. ARCHIVFOTO: LENZ

nem Lehmofen, gebacken und erhalten dadurch ein spezielles Aroma.

Die Küche Südindiens zeichnet sich durch die Bedeutung von Reis aus sowie durch die Verwendung von Kokosnussöl und -milch. In der südindisch-tamilischen Küche haben die Currys ihren Ursprung.

In der Region Gujarat in Westindien sind viele vegetarische Gerichte beheimatet, die ostindische Küche ist bekannt für ihre Süßigkeiten und Desserts wie beispielsweise der Reispudding Khir.

Gern getrunken wird Masala Chai, ein Tee mit Milch und Gewürzen (Kardamom, Ingwer). (hn)

## REGIONALNOTIZEN



## Anlegeplätze im Hafen: Noch keine Gespräche

**SPEYER.** Stadtwerke (SWS), Verkehrsbetriebe und Stadtverwaltung sind weiterhin auf der Suche nach einem neuen Nacht- und Winter-Liegeplatz für das Speyerer Ausflugsschiff „Pfälzerland“. Hintergrund ist der geplante Bau einer neuen Anlegestelle für Kreuzfahrtschiffe, die an der Einfahrt zum Neuen Rheinhafen just an der Stelle gebaut werden, die bislang die „Pfälzerland“ nutzen durfte. Ein Ergebnis gebe es noch nicht, so eine SWS-Sprecherin. Im Juli hatte sich der Stadtrat für den Bau einer Hubbrückenkonstruktion nach Düsseldorfer Vorbild (Kosten: 860.000 Euro) ausgesprochen, am 15. September soll der SWS-Aufsichtsrat zustimmen. Betreiber wären dann die Verkehrsbetriebe als SWS-Tochter, die auch an der Planung eines möglichen Container-Umschlags am Hafen beteiligt sind. Dabei komme es auf die Firma Daimler an, die in der Nähe ein Logistikzentrum betreibt und offenbar erst 2016 wieder zu Gesprächen bereit ist. (pse)

## Unachtsamer Spurwechsel verursacht lange Staus

**MANNHEIM.** Ein Unfall am Mittwochabend gegen 17 Uhr hat lange Staus auf dem Mannheimer Friedrichsring ausgelöst. Laut Polizei war ein 25-jähriger Autofahrer auf der Kurpfalzbrücke von der Innenstadt in Richtung Neckarstadt unterwegs. Kurz vor einer roten Ampel in Höhe der Alten Feuerwache wechselte er vom rechten auf den linken Fahrstreifen. Dabei streifte er zunächst einen Audi, der bereits auf der rechten Spur an der Ampel wartete und fuhr danach auf den BMW eines 47-Jährigen auf, der auf dem linken Fahrstreifen stand. Dessen 44-jährige Beifahrerin wurde dabei verletzt und musste in ein Krankenhaus eingeliefert werden. (os)

## Astronaut De Winne kommt vorerst nicht

**SPEYER.** Der Astronaut Frank De Winne könne am Samstag nicht das Speyerer Technik-Museum besuchen. Das teilte die Einrichtung mit. Es waren ein Vortrag des Belgiers sowie eine Autogrammstunde geplant (wir berichteten). Diese entfallen aus unvorhergesehenen Gründen, wie eine Museumssprecherin berichtet. (rhp)

## Neuer Ärger am Haltepunkt

So richtig rund läuft es am Mini-Bahnhof in Frankenthals Süden noch nicht



Dieses Fahrrad-Verbotsschild ist schon wieder weg. FOTO: BOLTE

**FRANKENTHAL.** Der Aufzug am Bahnhof Haltepunkt Süd in Frankenthal soll nächste Woche in Betrieb genommen werden. Die Bahn hält es nicht für notwendig, ihre Fahrgäste über die Probleme zu informieren, die sich bis dahin zum Beispiel für Rollstuhlfahrer ergeben könnten. Das Verbot, Fahrräder auf Bahngelände abzustellen, hat das Unternehmen wieder zurückgenommen.

„DB-Gelände, Fahrräder abstellen verboten!“ Solche recht provisorisch wirkenden Papierschilde, in Kunststoff eingeschweißt, hingen mehrere Tage lang am Haltepunkt Süd.

Für Bahnkunden, die ihr Rad abstellen wollen, ist die Lage ohnehin problematisch: Die Stadt Frankenthal konnte bisher keine Fahrradboxen am Haltepunkt bauen, weil die Zuschuss-



Zu den Bahnsteigen 2 und 3 und von dort aus in die Stadt kommt man nur über diese Treppe. Der Aufzug funktioniert noch immer nicht. FOTO: BOLTE

zusage des Landes fehlt. Flächen am Bauzaun, an Geländern und die Ränder der Brücke über die Gleise dienen daher als provisorische Radstellplätze. Ein Abstellverbot der Bahn würde die Probleme noch verschärfen.

Eine RHEINPFALZ-Leserin sprach die Bahn auf die problematische Lage am Haltepunkt Süd an und bat darum, die Verbotsschilder zu entfernen. Schriftliche Antwort: „Vielen Dank für Ihre E-Mail. Fahrradabstellanlagen am Haltepunkt und Bahnhof sind seit der Bahnreform Angelegenheit der jeweiligen Gemeinde. Bitte wenden Sie sich dorthin.“

Die Frankenthaler Stadtverwaltung sei von der Bahn AG nicht über die ausgehängten Verbotsschilder informiert worden, sagt Beigeordneter Andreas Schwarz, der zurzeit im Rathaus die Geschäfte führt. Dass will

durcheinander stehende Räder zum Sicherheitsproblem werden könnten, könne er aber „nachvollziehen“.

Sollten Bahn-Verantwortliche das im Sinn gehabt haben, haben sie kurzfristig wieder umgedacht. Auf Anfrage antwortet eine Bahn-Sprecherin am Dienstag: Die Schilder seien „leider irrtümlich angebracht worden“. Sie würden wieder abgehängt.

Auffällig zudem in den letzten Tagen: Gleis 1 war am Haltepunkt Süd vom Verkehr „abgehängt“. Per Ausgang informierte die Bahn: „Alle Züge Richtung Worms/Mainz fahren ab sofort bis auf Weiteres von Bahnsteig 2. Bitte nutzen Sie den Zugang über die Brücke.“ Ein Ärgernis aus Kundensicht ist der Umstand, dass der Aufzug, der den Bahnsteig an den Gleisen 2 und 3 mit der Brücke verbindet, bisher nicht funktioniert. (spi)

## „Er kennt jede Bohne persönlich“

Speyerer Ehepaar hat mit Kaffeemanufaktur und -rösterei einen Traum verwirklicht

VON REBECCA DITT

**SPEYER.** „Ein Besuch beim Optiker war der Auslöser für unsere Kaffeerösterei“, sagt Sabine Springer. Im Juni haben sie und ihr Mann Jochen sich in Speyer ihren Lebensraum verwirklicht: die Mahlwerk Kaffeemanufaktur. Die beiden wollten etwas Neues machen.

Für die Springers ist Kaffee nicht nur ein Getränk, sondern eine Philosophie. Während im Hintergrund des Ladens die Bohnen 20 Minuten schonend geröstet werden, schwärmt Jochen Springer von der Herstellung, dem Anbau, der Art der Zubereitung. Man merkt: Springers sind dort angekommen, wo sie hinwollten. „Wir wollten nach einer reinen Wochenendbeziehung mehr Zeit miteinander verbringen. Was liegt näher, als zusammen zu arbeiten“, erzählt Jochen Springer, während seine Frau die Gäste umsorgt. „Ich behandle die Gäste so, wie ich selbst gerne behandelt werden möchte“, sagt sie.

Lange Jahre waren sie als Pharmareferent und er in Führungspositionen in der Industrie unterwegs. Ende vergangenen Jahres gründeten sie zunächst einen Internetshop für den Kaffeevertrieb, wollten aber auch einen Laden mit Kaffeeauschank haben wegen des direkten Kontakts zu den Kunden.

Springers bieten qualitativ hochwertige Kaffees an. Kunden sagen schmunzelnd, Jochen Springer kennt jede Bohne persönlich. Das Ehepaar kennt die einzelnen Farmen und meist auch die Partzellen, auf denen ihre Kaffees angebaut werden, sie pflegen den Kontakt zu den Bauern. Die Kaffeepflanzen werden als Misch-

bepflanzung und nicht als Monokulturen angebaut. Das helfe Pestizide und Dünger zu vermeiden, sagt Jochen Springer. „Auch ohne Fair-Trade oder Bio-Siegel wissen wir, dass sie ihre Mitarbeiter gut behandeln und Wert auf biologischen Anbau legen“, sagt er. Die Kaffeemanufaktur Mahlwerk versteht sich als Kaffeerösterei mit Rösterei-Café.

Kaffee war schon immer Jochen Springers Leidenschaft. „Ich habe mein Geld schon während des Studiums damit verdient“, erzählt der gebürtige Schorndorfer, der Betriebswirtschaft studiert hat. Sabine Springer, die ursprünglich aus der Nähe von Pirmasens kommt, teilt die Liebe. Über den besagten Besuch beim

Optiker kamen die Springers in Kontakt mit einem Kaffeeröster aus der Region. „Der Optiker hatte uns einen Kaffee hingestellt, der so gut geschmeckt hat, dass wir wissen wollten, woher er kommt“, berichtet Sabine Springer. Damit keimte das Thema wieder auf. Sie durchliefen eine Ausbildung, unter anderem beim Mannheimer Coffee Consulate.

Jeder Kaffee, jede Sorte, hat eine Geschichte. Die Springers erzählen sie immer wieder gerne.

## KONTAKT

Kaffeemanufaktur Mahlwerk – Kaffeerösterei mit Rösterei-Café, Kornstraße 28, Telefon 06232/9655429, Internetseite www.mahlwerk-kaffeemanufaktur.de



Rösten in ihrem Laden im Kornmarkt die Bohnen: Jochen Springer und seine Frau Sabine. FOTO: LENZ