

Indischer Zauber

Eröffnungsparty im Restaurant Sangeet

Exotisch wird's – mitten in München: An der Briener Straße 10 hat **Dinu Oyhidull** sein indisches Restaurant **Sangeet** eröffnet. Dabei bot der Wirt nicht nur Leckereien für den Gaumen auf, sondern auch andere sinnliche Genüsse: Tempeltänzerin **Chandra Devi** verzauberte die Gäste, **Madhu Neumann** zupfte die Sitar. So vielen Verlockungen konnten die Schauspielerinnen **Christine Kaufmann** und **Vroni von Quast** ebenso wenig widerstehen wie **Petra Perle**.

Auch OB-Gattin **Edith von Welser-Ude** und **Utta Fischer**, die Witwe von **Helmut Fischer**, wollten sich das Vergnügen nicht entgehen las-

sen, sind sie doch bereits Stammgäste in **Dinu Oyhidulls** Schwabinger Lokal **Sangam**.

Eine ganz besondere Freude war der Abend für **Manfred Schnelldorfer**: Der Eiskunstlauf-Olympiasieger traf nach 41 Jahren seinen Schulfreund **Klaus Konjetzky** wieder. Er hatte den Schriftsteller zuletzt im Juli 1963 bei der gemeinsamen **Abi-Feier** gesehen.

Die Gäste plauderten gut gelaunt und ließen sich auch nicht davon aus der Stimmung bringen, dass die Klima-Anlage ausgefallen war. Ganz im Gegenteil: Die meisten fanden, das verstärkte das indische Flair. ■ cp



Genuss für Gaumen und Ohren: Sitar-Spielerin **Madhu Neumann**, Wirt **Dinu Oyhidull** und **Christine Kaufmann** im **Sangeet**. Lindenthaler



Fühlte sich bei indischen Temperaturen wie eine Fürstin: Christine Kaufmann mit Wirt Dinu. Foto: Schnetzer

Nur für Maharadschas!

Sich im Leben wie ein indischer Maharadscha fühlen. Ein Traum wird ab sofort gelebt. Am originellsten und vornehmsten im „Sangeet“ (Briennerstr. 10). Neues indisches Lecker-Restaurant (schön pikant & viel Curry), das liebe- und würdevoll aus den Räumen des alten „Weintrödlers“ einen scharfen Gourmettempel gemacht hat. „Heiß“ her ging's bereits beim opulenten Eröffnungsmahl. Wirt Dinu trug trotz fast indischen Temperaturen (gefühlten 60 Grad) tapfer sein Jacket. „Die Klimaanlage wird noch eingebaut“, stammelte der kleine Inder verlegen. Sind alle Tempeltänzerinnen so schön wie „Rehauge“ Chandra? Ein klares „Nein“ vom Wirt. Und tanzen kann sowieso keine besser! Grandios, diese Inder! Es speisten u.a. mit: Christine Kaufmann, Manfred Schnellendorfer, Utta Fischer. **A. Besirsky**

Essen wie die Maharadschas in Indien



Sangeet Indisches Restaurant

Neueröffnung: Brienerstr. 10 im Arco-Palais
Täglich: 11-24 Uhr Reservierung: 089-28 67 45 57

Zwei indische Kleinode in München

Vor acht Wochen hat in der Brienerstrasse das Restaurant Sangeet eröffnet. Hier findet man die authentische nordindische Küche in höchster Qualität zu günstigen Preisen. Das geschmackvoll im indischen Stil eingerichtete Restaurant bietet vegetarische Küche, frische Tandoori Gerichte und verschiedene Fleischspeisen.



Dinu Islam (links) und sein Team

Der Inhaber, Herr Dinu Islam, geht jeden Morgen selbst zum Großmarkt, um dort immer nur die frischeste Ware einzukaufen, die von den indischen Köchen zubereitet wird. Die Küche ist ausgesprochen schmackhaft. Mittags gibt es Buffet (EUR 7,90) und preiswerte Menüs, zwischen EUR 5,60 und EUR 9,50. Die zentrale Innenstadtlage und die lange Öffnungszeiten der Küche (bis 24:00 Uhr), sind ideale Voraussetzungen für Theater-, Kino und Opernbesucher, zu später Stunde gepflegt essen zu können. Die Weinkarte bietet Weine aus der ganzen Welt an, die Bar ist sehr gut sortiert. Man kann gepflegt speisen mit diskreter, indischer Musik im Hintergrund. Auf jedem Tisch stehen frische Rosen.

Seit vier Jahren gibt es in Schwabing das indische Restaurant Sangam unter gleicher Leitung. Auch hier wird die indische Küche in höchster Qualität angeboten. In beiden Restaurants trifft man auf ausgesprochen freundliches indisches Personal. Dafür sorgt die gesamte Familie Islam, die an beiden Orten voll persönlich engagiert ist. Beide Restaurants bieten an den Flaniermeilen Briener- und Franz-Joseph-Strasse eine herrliche Atmosphäre mit schön eingedeckten Tischen.



Sangam Indisches Restaurant

Schwabing: Franz-Joseph-Str. 28 Reservierung: 089-34 02 32 15
Täglich: 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 01:00 Uhr



Sitar-Spielerin Tanpura, Wirt Dinu Oyhidull & Christine Kaufmann (re.)

Alte Freunde im neuen Inder

Das Lächeln, das Du aussendest kehrt zu Dir zurück“ – diese indische Weisheit wurde bei der Eröffnungsfeier des *Sangeet* (Briener Str. 10, ehemals Weintrödler) von ganzem Herzen befolgt. Nicht nur Betreiber **Dinu** und seine Crew lächelten viel, sondern auch die Gäste: geheimnisvoll Schauspielerin **Christine Kaufmann**, bis zu den Ohren **Veronika von Quast** und **Petra Perle**.

Bereits im Schwabinger Sangam (dem ersten Restaurant von Dinu) sind sie Stammgäste: OB-Gattin **Edith von Weiser-Ude** und **Uta Fischer**, Witwe des unvergessenen Monaco-Franze, **Helmut Fischer**. Die freut sich darüber, dass sie jetzt ohne untreu zu werden in ein zweites indisches Restaurant gehen kann.

Vom Lächeln zum Lachen kam Eislauf-Legende **Manfred Schnelldorfer**: Nach 41 Jahren traf er im Sangeet seinen Schulfreund wieder, den Schriftsteller **Klaus Konjetzky**. Beide sind sogar am selben Tag geboren, am 2. Mai 1943. Als Schüler waren sie unzertrennlich, doch nach dem Abitur 1963 verloren Sie sich aus den Augen. **Schnelldorfer** gewann Olympiagold, **Konjetzky** wurde erfolgreicher Autor und auch sonst gab es natürlich endlos viel zu erzählen ...

JOSSI LOIBL



Vroni v. Quast, Manfred Schnelldorfer und Petra Perle (re.) Fotos: LJ

SANGEET

Briener Str. 10, Zentrum, Tel. 28 67 45 57, Mo-
So 11-24 Uhr

Der erste Eindruck täuscht – der kleine Eingang lässt den großen, eleganten Raum dahinter nicht vermuten. Indische Accessoires, dunkles Holz, volkstümliche Stoffe und Bilder sowie die exotisch-gedämpfte Hintergrundmusik schlucken die Straßenhektik draußen komplett. Der Mango-Lassi ist nicht zu süß, sondern genau richtig, auch unsere Vegetable-Samosa und Fisch-Pakora schmecken ausgezeichnet. Die Hauptspeisen reichen von Beef und Lamm über Ente und Fisch bis hin zu vegetarischen Spezialitäten (11,90-17,50 Euro). Das Chicken Tandoori kommt superfrisch aus dem fassförmigen Tonofen. Gewürzt wird so scharf, wie man es beim Inder erwartet, aber auch sehr subtil. Die Dal-Suppe, ein kräftig gewürzter Brei aus Linsen, hat hier eine eigentümliche, aber köstliche Note. Das überaus freundliche Personal scheint Wünsche fast schon zu erraten.

Franziska Schwarz

FAZIT: Ein erschwingliches exotisches Geschmackserlebnis.

FÜR FANS VON: Indern mit Stil



Wie ein Maharadscha in Indien

Promis bei Einweihung des „Sangeet“

Tempeltän-
zerin Chandra
Devi. Foto: oh



Christine Kaufmann ist Stammgast bei Dinu (links) und ließ sich die Einweihungsfeste nicht entgehen. Dazu gab es indische "Zitar-Musik" von Ma Madhu (Bildmitte).
Foto: Inés Berber

(ibe) - „Das Lächeln, das du aussendest, kehrt zu dir zurück“ - diese indische Weisheit steht hier nicht nur - zusammen mit anderen indischen Aphorismen - auf der Speisekarte, sie trifft auch voll auf



Selbstgenährte Sans für ihren Lieblings-Indier: Schauspielerin, Sängerin und Kabarettistin Veronika von Quast sowie Allroundkünstlerin Petra Perle.
Foto: Inés Berber

das „Sangeet“ in der Briener Straße 10 (ehemaliger Weintrödler) zu.

Wie schon im „Sangam“ in Schwabing sind Chef Dinu, und sein Personal bestrebt, dass sich der Gast „wie ein Maharadscha in Indien“ fühlt. Dieses wirklich herzliche - nicht auf amerikanische Art aufgesetzte - Lächeln beggnet dem Gast hier überall, schön auch die ausführlichen Erklärungen (falls gewünscht) zu allen Gerichten, vor allem den Gewürzen, die hier immer frisch verwendet werden und das Herz der Küche ausmachen.

Die Seele des „Sangeet“ aber ist Chef Dinu, ein Wirt, der ständig selbst präsent ist, egal ob in der Küche oder im Service. Mit viel Prominenz - die meisten davon sind Stammgäste im Schwabinger Sangam - feierte Dinu nun die Einweihung, zwei Monate nachdem er offiziell eröffnet hatte. Die At-



traktion des Abends: Tempeltänzerin Chandra Devi, ein echtes Münchner Kindl übrigens, die den Tanz in Indien studierte.

„Dinus Küche ist einmalig gut, bisher war ich fast wöchentlich im Schwabinger Sangam und jetzt kann ich mir meinen Lieblings-Indier aussuchen, ohne untreu zu werden“, freut sich Utta Fischer, Witwe des unvergessenen „Monaco Franze“ Helmut Fischer.