



Christian J. May

GALA-Food-Chef

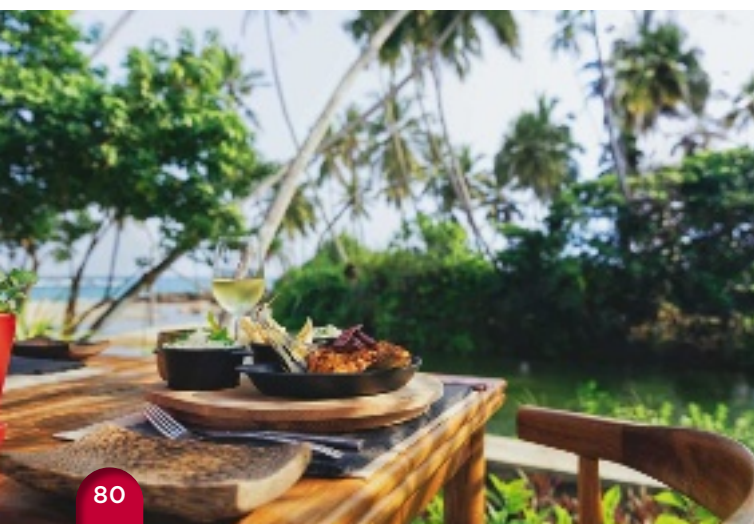
AROMA- TEMPEL



Was gehört in ein Sri-Lanka-Curry? Rote Zwiebel, Curryblätter, Knoblauch & Co. – das lernt man in einem Kochkurs des „Anantara Kalutara Resort“

Saftigrüne Teeplantagen in den Hochlagen, würziges Streetfood und bunte Märkte – Sri Lanka avanciert immer mehr zum Hotspot für Foodies aus aller Welt. Fernab vom Aussteiger-Image bevorzugt die neue Generation der Besucher eine gehörige Portion Luxus. Den findet man eineinhalb Autostunden südlich von der Hauptstadt Colombo im neuen „Anantara Kalutara Resort“. Passiert man die Mauern aus Sandstein, wird es schlagartig still. Vor einem liegt der offen gestaltete Gebäudekomplex, entworfen vom weltberühmten Architekten Geoffrey Bawa. Er birgt vier Restaurants, eines davon ist das „Spice Traders“. Der klassische Holzbau mit landestypischen Schnitzereien bietet einen authentischen Einblick in die Inselküche, gepaart mit fernöstlichem Twist: „Murgh Tikka“, das Joghurt-Huhn mit Chili, „Jhinga Masala“, Garnelen in einem Rote-Zwiebel-Tomaten-Curry oder das beliebte Inseldessert „Watalappan“, ein Kokosnusspudding mit Kardamom verfeinert, sind drei der köst-

lich-würzigen Spezialitäten. Für Neugierige gibt es Kochkurse, in denen man die Grundlagen des Sri-Lanka-Currys erlernen kann oder Stippvisiten mit dem Koch zum Wochenmarkt. Lohnend ist auch ein Ausflug auf die Teefelder. Der hiesige Hibiskustee ist ein fruchtig-florales Erlebnis und ein schönes Mitbringsel für Daheim. Abschließend sei Gourmets eine Weiterreise ins weiter südlich liegende Schwesternhotel „Anantara Peace Haven Tangalle Resort“ ans Herz gelegt: Dort rauschen die Wellen wild an die Küste heran und die Gäste dinieren unter anderem im Restaurant „Verele“ mit den Füßen im Sand und Blick auf Lagune und Ozean. („Spice Traders“ im Anantara Kalutara Resort, St. Sebastian Road, Kalutara/Sri Lanka, 009434/2220222, anantara.com) **SITZPLÄTZE** Drinnen 35, draußen 55 **BESTER PLATZ** Direkt an der Showküche **BESTE ZEIT** Dinner **SPEZIALITÄT** Currys und Tiger Prawns **PREISNIVEAU** Hauptgerichte von 15 bis 23 Euro **KÜCHENCHEF** Prabhaskar Prabhakaran



Lagune und Ozean als Kulisse: Das „Verele“ im „Anantara Peace Haven Tangalle Resort“. Der Inhalt des grünen Päckchens? Eine Überraschung!

Genuss-Check

GEWÜRZE CEYLONS



CURRYBLÄTTER Mit ihrer scharfen Zitrusnote ideal zum Würzen von Currys und Chutneys. Frische Blätter mit Öl in der Pfanne anrösten, dann weitere Zutaten hinzugeben



KARDAMOM Verleiht mit seinem würzigen, süßlich-scharfen Aroma nicht nur Lebkuchen ihren typischen Geschmack, sondern ist auch in asiatischen Currys unverzichtbar



KORIANDER Beim herb-süßlichen Eigengeschmack des frischen Krauts scheiden sich die Geister. Wer ihn liebt, kann jedes asiatische und orientalische Gericht damit verfeinern



KURKUMA Energisierendes Gewürz aus der ayurvedischen Küche, das Smoothies, Pasta oder Gemüsecurrys eine intensive gelbe Farbe und ein leicht erdiges Aroma schenkt