

Kleine kulinarische Reise durch Indien

Familie Bans, Inhaber der vier Amrit Restaurants in Berlin, zählt auch Schulklassen zu ihren Gästen



Ob Leckerer aus dem Lehmofen – dem traditionellen, mit Holzkohle befeuerten Tandoori, cremige Suppen, verschiedene Salate oder würziges Chicken Tikka – Hähnchenfleisch ohne Knochen mit Basmatireis und Gemüse – in den Restaurants der Familie Bans können die Gäste aus einem umfangreichen Angebot indischer Speisen wählen.

Die in Mumbai geborenen **Brüder Balbir Bans und Harmeet Bans** betreiben in Berlin insgesamt vier indische Amrit Restaurants, die ganzjährig geöffnet sind. „Als die beiden Brüder in Berlin weilten, war es schon immer ihr Wunsch, ihre indischen Wurzeln nach Berlin zu tragen und die indische Kultur, das Essen und die Herzlichkeit hier einzubringen“, berichtet Vijay Bans. Er gehört zur nächsten Generation der Familie

Bans und fungiert als Geschäftsführer. Und auf die Frage, warum die Restaurants **Amrit** genannt wurden, antwortet er: „Amrit heißt heiliger Nektar. Die Bedeutung hat einen religiösen Hintergrund. Wir sind Sikhs und für uns ist der wichtigste aller Orte der heilige Tempel in Amritsar. Das Wasser, welches den goldenen Tempel umgibt, heißt Amrit.“ Der Vater der Bans Brüder ist ein Sikh und erzog auch seine Söhne im Sinne dieser Religion. Somit ist der Name Amrit ein Begriff, der für die Brüder einen Bezug zur Familie hat.

Das erste der Restaurants der Brüder Bans wurde 1996 in **Berlin Kreuzberg** eröffnet, direkt im Oranienkiez. Es bietet 300 Gästen Platz, die hier auch im Außenbereich speisen können – im Sommer unter Bäumen, und im Winter verwandelt sich dieser Bereich

in einen orientalischen, beheizten Tempel. Dann sitzen die Gäste zwischen riesigen Buddhas, Brunnen und Palmen, umgeben vom Duft indischer Gewürze. Die Eröffnung eines zweiten Restaurants, welches über 500 Plätze verfügt, erfolgte im Jahr 1999 in **Berlin Mitte**, im historischen Viertel, in einer Seitenstraße der Friedrichstraße. Ein weiteres Restaurant, mit 220 Plätzen, befindet sich seit 2003 in **Berlin Schöneberg**. „Mit unseren schönen Außenplätzen an diesem Standort haben unsere Gäste einen entspannten Blick auf das geschäftige Treiben des gegenüberliegenden Wochenmarktes“, sagt Vijay Bans. Im Jahr 2013 wurde dann, mit 500 Plätzen, das vierte Restaurant eröffnet: im Zentrum von Berlin, am **Potsdamer Platz**. „Die Besonderheit hier besteht darin, dass wir direkt an der kanadischen Botschaft sitzen“, erklärt der Geschäftsführ-

Kontakt

Amrit Restaurants
Oranienburger Straße 45
10117 Berlin Mitte
Telefon 030 - 280 454 81 / 82
bans-bans@amrit.de
www.amrit.de

rer. „Mit über 500 Plätzen, einer exklusiven VIP-Lounge und einem kreativen Team von Spezialitätenköchen aus Indien ist unser Amrit am Potsdamer Platz unser größtes und erfolgreichstes indisches Restaurant in Berlin.“

Um in den Restaurants für ein **orientalisches Ambiente** zu sorgen, wurde mit den bunten Farben und Stoffen Indiens gearbeitet, exotische Pflanzen fanden Verwendung, und die Bans-Brüder holten Tempelteile und große Buddha-Figuren nach Berlin, die für die Restaurants der Brüder kennzeichnend sind.

Die meisten Speisen werden nach den **Rezepten der Mutter** von Balbir und Har-



Die **Sikhs**, eine in Nordindien gegründete Religionsgemeinschaft, leben nach dem Grundsatz der Toleranz gegenüber anderen Religionen sowie der Gleichberechtigung aller Menschen und Geschlechter. Weitere wesentliche Merkmale dieser Gemeinschaft sind die Abkehr von sogenanntem Aberglauben und traditionellen religiösen Riten. Außerdem wird das Kastensystem, obwohl es den Alltag der Sikhs durchdringt, weil es im indischen Alltag übermächtig ist, abgelehnt. Der Goldene Tempel in Amritsar ist für die Sikhs DER heilige Ort. Seine vier Tore stehen jederzeit für jede Religion der Welt offen.

Foto: Vvk4u - wikipedia

meet Bans zubereitet. „Wir wären ohne unsere Eltern nicht da, wo wir jetzt sind. Fast alle Grundrezepte der indischen Küche in unseren Restaurants basieren auf den Rezepten unserer Mutter“, versichern die Brüder. „Und unser Vater hat uns den Segen gegeben und uns alle Kraft und Unterstützung geschenkt, in Berlin mit einem indischen Gastronomiekonzept erfolgreich zu werden.“ Beide Brüder arbeiten in den Restaurants seit dem ersten Tag bis heute selbst mit. Inzwischen werden sie bei der Arbeit von ihren Söhnen unterstützt. Somit bleiben ihre Restaurants ein **Familienunternehmen**.

Zum **Team** der Restaurantbetreiber gehören außerdem, je nach Filiale, zwischen 40 bis 80 Mitarbeiter. „Unsere Mitarbeiter kochen zum einen authentisch indische Küche, um unseren Gästen Indien ganz nahezubringen, und zum anderen transformieren sie das herzliche Gefühl sowie die Kultur an den Tisch der Gäste. Man ist zu Gast bei Familie Bans“, so Vijay Bans. „Viele unserer Mitarbeiter sind Sikhs. Man erkennt sie an dem Turban. Es gibt zudem ein Gericht, das nach der Stadt Amritsar benannt wurde, und fast alle unsere Kellner sprechen Punjab, die Sprache der Sikhs.“

Die Zubereitung der **Speisen** erfolgt täglich frisch, und somit kann auch auf Allergiker oder Veganer eingegangen werden. Zudem gibt es auf Anfrage glutenfreie Tellergerichte für Gäste mit Zöliakie. Vijay Bans: „Unser Hähnchen und Lamm sind halal zertifiziert, daher auch für muslimische Gäste geeignet.“

Zu den Gästen der Restaurants zählen unter anderem auch **Schulklassen**, die einen Ausflug machen oder auf Klassenfahrt in der Hauptstadt weilen. „Beinahe jeden Tag besuchen uns jugendliche Gruppen und Schulklassen, meistens Klassen der 9. bis 12. Jahrgangsstufe. Unsere Angebote für Schüler und Studenten zielen darauf

hin, ihnen die Vielfalt des indischen Essens näherzubringen“, informiert der Geschäftsführer. „Bei uns wird als **Family Style Buffet** serviert.“ **Family Style Buffet** bedeutet das Servieren der Speisen direkt auf dem Tisch, sozusagen als kleines Tisch-Bufferet – eine Mischform aus unkompliziertem Buffet und serviertem Essen. Dabei wird den Schülern vegetarisches Essen und eine Fleischoption angeboten. Hinzu kommen Reis, Salat und Brot als Beilage sowie ein Getränk. „Bei uns kann garantiert werden, dass jeder satt wird, da wir so lange nachreichen bis auch wirklich jeder satt ist“, verspricht Vijay Bans. Seiner Auskunft nach kommt bei Schulklassen das Chicken Curry mit den Mini Baturas besonders gut an. Das Menü kann auch mit Vorspeisen, mehr Hauptgerichten oder Dessert erweitert werden.

Wenn Schulklassen die Restaurants besuchen möchten, wird vorab, telefonisch oder per eMail, nur eine kleine **Planungsinformation** benötigt. „Bei vorheriger Anmeldung der Klasse garantieren wir einen schnellen und reibungslosen Ablauf, wobei die Schüler an großen Tafeln zusammensitzen. Für Lehrkräfte bedeutet dies einen entspannten Besuch, da das Essen kurz nach Ankunft bereitsteht und sie im Vorfeld wissen, welche Speisen serviert werden“, so Vijay Bans. „Wir empfehlen für einen Besuch ca. 60 Minuten einzuplanen, gerne dürfen die Klassen natürlich auch länger bleiben. In Absprache können wir auch kürzere Zeitfenster umsetzen. Auf alle Fälle bekommen die Schüler frisch gekochtes, gesundes Essen.“

Entsprechende **Informationen**, wie beispielsweise über verschiedene Angebote oder die Geschichte des Unternehmens, bietet dessen Internetseite. Hier ist auch das umfangreiche Speisenangebot der jeweiligen Restaurants als digitale Speisekarten zu finden, oft mit Fotos der betreffenden Gerichte.

Guidet Canoetours in Berlin

www.backstagetourism.com
service@backstagetourism.com
030 53215742