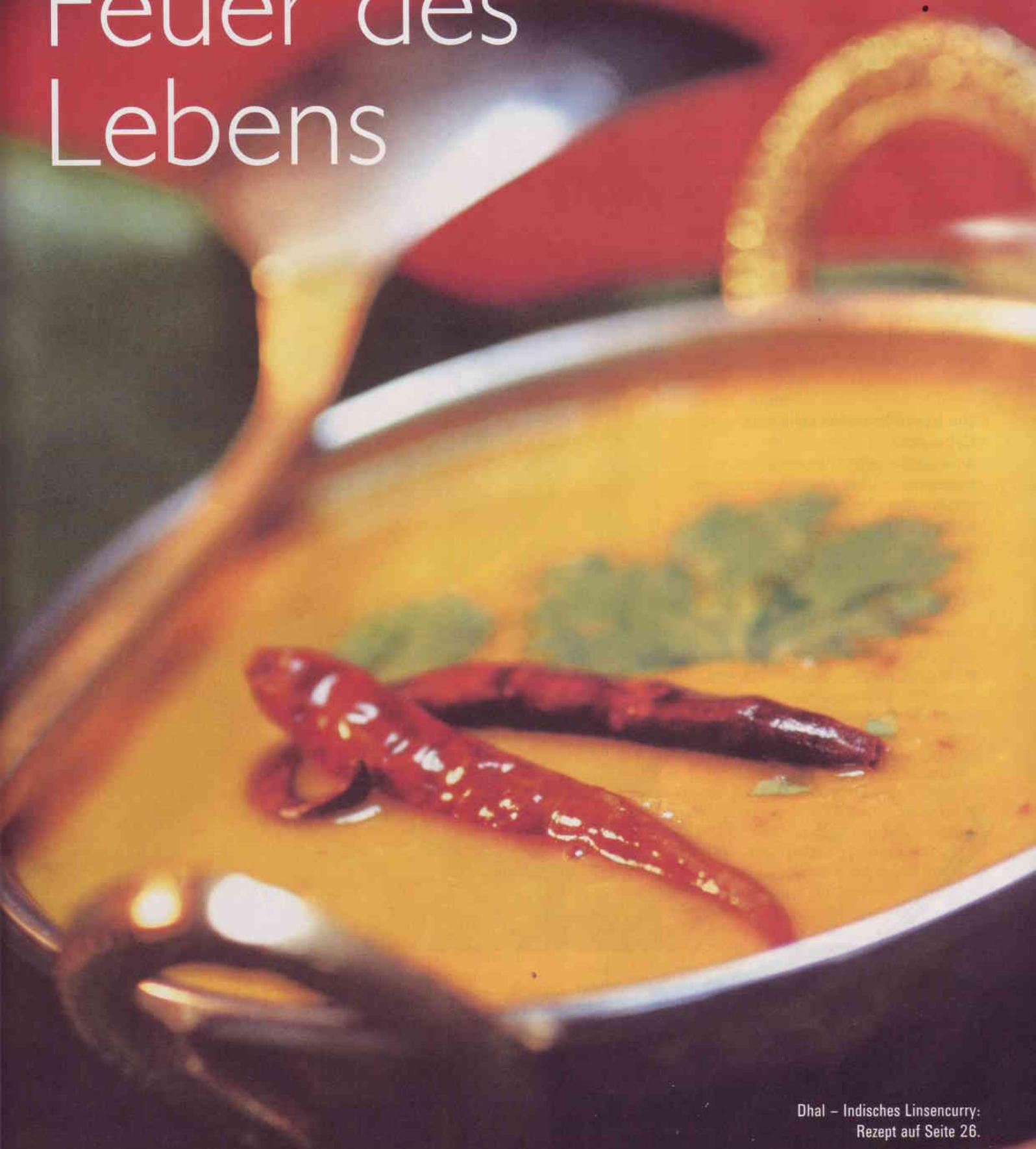


# Curry – Feuer des Lebens

*Currys sind nicht einfach höllisch  
scharf, sondern ein himmlisches  
Zusammenspiel der Düfte und  
Aromen von Gewürzen und ihren  
vielfältigen Wirkungen.*



Dhal – Indisches Linsencurry:  
Rezept auf Seite 26.

## Curryduft aus der indischen Küche

Die beiden wichtigsten Pfeiler des gastronomischen Englands kommen aus Indien: Curry und Tee. Inzwischen gibt es nicht nur in «Bangla Town» in der Gegend von Brick Lane unzählige indische Restaurants, sondern auch in jeder High Street.

Früher waren diese kaum mehr als ein «Auffangbecken» nach dem Pub, heute jedoch gibt es von der Curry-Pizza bis «New Indian» alles, was das Herz begehrt und der Gaumen verkraften kann. Geführt werden die meisten «indischen» Restaurants allerdings von Pakistani aus Bangladesh. Und da diese sehr gern scharf essen und kochen, glauben viele, dass indisches Essen ohne Feuerwehr eine zu riskante Sache sei. Dass dem keineswegs so ist, zeigen die Currygerichte aus dem Restaurant «La Porte des Indes».

*Zu den Rezepten: Nach Möglichkeit werden an einer indischen Tafel verschiedene Gerichte serviert. Die Rezepte sind für 2, 3 oder 4 Portionen berechnet und können beliebig kombiniert werden. Die Migros führt regional in grösseren Filialen ein breites Curry-Sortiment. Ansonsten sind die Zutaten, wie z.B. echtes Ghee (Butterschmalz) oder Tandoori-Masala, nur in indischen Spezialgeschäften erhältlich.*



## LASSI

Lassi, süss oder gesalzen, gilt seit Tausenden von Jahren in Indien als das gesündeste aller Getränke. Pro Person benötigt man 1 Becher Joghurt, 1 Msp. Salz oder 1 TL Zucker sowie 2,5 dl eiskaltes Wasser. Je nach Geschmack gibt man noch frische Minzeblätter und fein zerstossene Kreuzkümmelsamen dazu. Wichtig ist es, alle Zutaten schaumig aufzuschlagen. Lassi ist das beste Mittel, um das Feuer eines scharfen Currys zu mildern.

## PAPPADUMS MIT CHUTNEY

Servieren Sie als Einstimmung nach Packungsanleitung zubereitete Pappadums mit verschiedenen Pickles und Chutneys.

*Pappadums und 4er Packung, Saucen, Pickles und Chutneys von Patak's erhalten Sie in grösseren Migrosfilialen.*

## MANGO LASSI

*Joghurt-Mango Drink*

Für 2 Gläser

**1 Mango**  
**1 Joghurt nature 180 g**  
**Zucker**  
**ein paar Spritzer Limettensaft**

Mango schälen und in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Joghurt pürieren. Nach Belieben süssen. Mit reichlich zerstoßenem Eis und Limettensaft verrühren.

**Tipp: Crushed Ice (zerstossenes Eis) kann mühelos selbst hergestellt werden, indem man wenig Wasser in ein Backblech füllt und dieses im Gefrierfach gefrieren lässt. Die dünne Eisscheibe lässt sich leicht zerstoßen. Ohne Crushed Ice ist der Drink zu dickflüssig und muss mit Wasser verdünnt werden.**

*Pro Glas ca. 4 g Eiweiss,  
2 g Fett, 16 g Kohlenhydrate,  
400 kJ/100 kcal*



## CURRY

Auch wenn es auf unseren Gewürzgläsern so steht: Curry ist kein Gewürz, sondern vielmehr der Begriff für eine Zubereitungsart. Curry leitet sich vom Hindu-Wort «kari» (Sauce) ab, das die englischen Kolonialherren ihrer Zunge entsprechend umgeformt haben.

## Gewürzkompositionen

Currys bestehen nicht etwa aus dem Pulver einer gemahlene «Currypflanze», sondern aus verschiedenen Zutaten, die genau aufeinander abgestimmt sind. Im Norden Indiens bestimmen Garam Masala oder andere aromatische Masala (Gewürzmischungen) die Geschmacksgrundlage. Zwischen drei und

dreissig Gewürze werden in einer sorgfältig ausgewählten Kombination für jedes einzelne Currygericht verwendet. Rahm oder Quark machen die Sauce dick und geschmeidig. Im Süden zieht man dünnere und schärfere Saucen vor. Allgemein gilt – und nicht nur in Indien: je heisser das Klima, desto schärfer die Speisen.

Die am meisten verwendeten Zutaten sind Koriander, Minze, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer, kombiniert mit Chili für die Schärfe und Turmeric (Kurkuma) für die Farbe. Dazu kommen Gewürze wie Senfkörner, Kreuzkümmel, Zimt, Gewürznelken, Fenchelsamen, Kardamom, Muskatnuss und Sternanis, und bei vielen Gerichten liefert Kokosnussmilch die Sauce.

## Curryzubereitung

Ein wichtiger Teil bei der Curry-Herstellung ist das Zerkleinern der einzelnen Gewürze. Auch heutzutage ist dazu ein Mörser die beste Lösung, denn frische Gewürze haben meist mehr Geschmack als getrocknete oder gar solche in Pulverform. Gute Geschmacks-träger sind auch Currypasten. Ein Currygericht entsteht nicht, indem man etwas Currypulver über das fertige Gericht streut. Die Gewürze müssen zu Beginn des Kochprozesses in wenig Fett während zwei bis drei Minuten geröstet werden, damit sie den vollen Geruch und Geschmack entfalten können.



## LITTLE BOMBAY IN LONDON

Im Stadtteil Southall im Nordwesten Londons taucht man in indische Geschäftigkeit ein: Turbane, Saris, lange Bärte, Sitar-klänge, Plakate für indische Filme und die Redaktionen der «India Times» und des «Weekly Punjabi Newspaper». Herrliche Gewürzdüfte strömen aus den Läden, und überall werden wundersame Früchte und Gemüse angeboten.



## AUS DEM TANDOORI-OFEN

Der Tandoori-Ofen sieht wie eine grosse Vase aus, ist aber im Boden versenkt oder mit einer Schicht Mörtel isoliert. Auf dem flachen Boden des tönernen Ofens brennt ein Holzfeuer, welches die Seitenwände sehr stark erhitzt. Zum oberen Rand hin vermindert sich die Temperatur etwas. Vorzugsweise Lamm und Huhn werden mit einer Tandoori-Gewürzmischung eingerieben und an lange Spiesse gesteckt, Naan und andere indische Fladenbrote hingegen direkt an den Ofenwänden gegart.



## TANDOORI-CHICKEN

### Tandoori-Poulet

1 kg Pouletstücke (Brust und Schenkel) waschen und kleine Einschnitte in die Haut machen. Mit Zitronensaft bepinseln und 15 Minuten marinieren. 250 g Joghurt mit je 2 TL Garam Masala, geriebenem Ingwer, gepresstem Knoblauch und 1/2 TL Chilipulver mischen. Leicht salzen. Poulet mit der Paste einreiben und nochmals 15 Minuten marinieren lassen. Auf dem Grill oder im Backofen unter häufigem Bepinseln mit Öl ca. 20–30 Minuten garen.

Auch für Lammkoteletts geeignet.

Ganzes Gericht ca. 203 g Eiweiss, 116 g Fett, 33 g Kohlenhydrate, 8300 kJ/1980 kcal

## TANDOORI-PRAWNS

### Tandoori-Krevetten

12 rohe ganze Tiger Prawns schälen, Kopf dran lassen, Schwanzstücke schälen. Darm unter laufendem Wasser entfernen. 1 EL fein gehackter Ingwer mit 1 gepressten Knoblauchzehe, 1 TL Kurkuma-Pulver, 1–2 TL Paprikapulver und 1/2 dl Öl mischen. Leicht salzen. Prawns 2 Stunden marinieren. Ca. 10 Minuten grillieren.

Ganzes Gericht ca. 83 g Eiweiss, 58 g Fett, 21 g Kohlenhydrate, 3900 kJ/930 kcal

Schneller geht es mit der fertigen Tandoori-Würzmischung von Patak. Nach Packungsanleitung anrühren. Fleisch/Krevetten einreiben, 1 Stunde marinieren. Grillieren oder im Backofen braten.



Zu Tandoori-Fleischgerichten, aber auch zu Samosa (Teigaschen), Naan Bread und Pappadums werden diverse kalte Saucen gereicht.

### MINZSAUCE

Minze- und Korianderblätter, 1 grüne Chilischote und 1 Knoblauchzehe sehr fein wiegen. Mit etwas Zitronensaft zu einer feinen Paste verrühren. Mit 1 Becher Joghurt nature mischen, mit Salz und Zucker abschmecken. Kalt servieren.

### TOMATENSAUCE

Ein paar Tomaten würfeln. Mit einigen Scheiben fri-



schem Ingwer, 1 roten gewürfelten Peperoni und 1 kleinen gehackten roten Chili-Schote in genügend Wasser eine halbe Stunde weich kochen. Pürieren. Mit halb so viel Zucker wie Tomaten, wenig fein gehackter Zwiebel und Sultaninen, je einer Prise Paprika- und Kreuzkümmelpulver sowie etwas Essig rund eine halbe Stunde dicklich einkochen. Mit Salz abschmecken. Kalt servieren.

### MANGOSAUCE

Eine reife Mango schälen, in grosse Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Wasser bedecken, 1 kleines Stück Zimt, 1 Nelke, 1 Kardomomkapsel und eine Prise Kurkumapulver dazugeben. 1/2 Stunde köcheln lassen. Gewürze entfernen, pürieren. Mit halb so viel Zucker wie Mango und 1 Prise Salz einkochen. Kalt servieren.

### CHICKEN TIKKA MASALA

*Pouletbrust Tikka Masala*

Für 3–4 Portionen

#### 500 g Pouletbrust

*nach Tandoori-Art zubereitet (siehe Seite 24)*

#### 1 nussgrosses Stück

frischer Ingwer

oder 1–2 TL Ingwerpulver

#### 4 Knoblauchzehen

30 g Ghee oder Bratbutter

#### 1–2 TL Kreuzkümmel-Samen

#### 1 TL Kurkuma-Pulver

#### 1–2 TL Garam Masala

#### 1–2 TL Koriander-Pulver

#### 180 g Joghurt nature

#### 30 g Vollrahm

#### 100 g Paneer-Käse oder

#### Hüttenkäse

#### frische Korianderblätter

1 Pouletstücke mit Tandoori-Mischung einreiben und in der Pfanne braten oder grillieren. Beiseite stellen.

2 Ingwer und Knoblauch sehr fein hacken. Ghee oder Bratbutter erwärmen. Kümmel, Ingwer, Knoblauch und restliche Gewürze ganz kurz anziehen lassen. Joghurt dazugeben. Während einer Viertelstunde köcheln lassen. Nach Bedarf etwas Wasser beifügen. Rahm, Käse und die gebratenen, zerkleinerten Tandoori-Hühnerstücke dazugeben. Aufkochen lassen. Zuletzt einige Korianderblätter darunter mischen.

*Ganzes Gericht ca. 143 g Eiweiss, 80 g Fett, 75 g Kohlenhydrate, 6700 kJ/1600 kcal*



Rezept von Seite 22:

## DHAL

*Linsencurry*

Für 3–4 Portionen

**100 g gelbe Linsen**  
**100 g rote Linsen** oder  
*insgesamt 200 g grüne Linsen*  
**100 g Zwiebeln**  
**2 Knoblauchzehen**  
**2 kleine Tomaten**  
**½ dl Öl**  
**1 TL Kreuzkümmel-Samen**  
**1 TL Kurkuma-Pulver**  
**1 Msp. bis ½ TL Chili-Pulver**  
**Chilischoten für die Garnitur**

**1** Linsen in ca. 3–4 dl Wasser weichkochen.

**2** Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Tomaten würfeln. Öl erhitzen. Knoblauch und Kümmel leicht anbraten. Zwiebeln, Tomaten und Gewürze beifügen und mitdünsten. Linsen ebenfalls begeben. 10–15 Minuten köcheln lassen. Nach Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Mit Chilischoten garnieren.

*Ganzes Gericht ca. 53 g Eiweiss,  
 56 g Fett, 124 g Kohlenhydrate,  
 5100 kJ/1220 kcal*

## ROGANGHOSH

*Lammcurry Roganghosh*

Für 3–4 Portionen

**500 g Lammfleisch**  
*(Schulter, Ragoût oder Hüft)*  
**20 g Ghee** oder Bratbutter  
**2 Knoblauchzehen**  
**1 Stück frische Ingwerwurzel**  
**250 g Tomaten**  
**500 g Zwiebeln**  
**1 EL Ghee** oder Bratbutter  
**1 Zimtstange** oder  
**½ TL Zimtpulver**  
**½–1 TL Chili-Pulver**  
**1 TL Koriander-Pulver**  
**1 TL Garam Masala**  
**Salz**  
**2–3 dl Wasser**  
**frischer Koriander für die Garnitur**

**1** Lammfleisch würfeln und portionenweise in heissem Fett anbraten. Beiseite stellen. Knoblauch und Ingwer fein hacken. Tomaten würfeln. Zwiebeln in Scheiben schneiden. Ghee oder Bratbutter erhitzen. Zwiebeln und Zimt goldbraun anbraten. Alle restlichen Gewürze dazugeben und kurz mitdünsten. Lammwürfel und Tomaten dazugeben. Mit Wasser ablöschen und mit Salz abschmecken. Auf kleinem Feuer 30–40 Minuten köcheln. Mit gehackten Korianderblättern garnieren.

*Ganzes Gericht ca. 145 g Eiweiss,  
 39 g Fett, 58 g Kohlenhydrate,  
 4400 kJ/1050 kcal*

## RAITA

*Joghurtsauce*

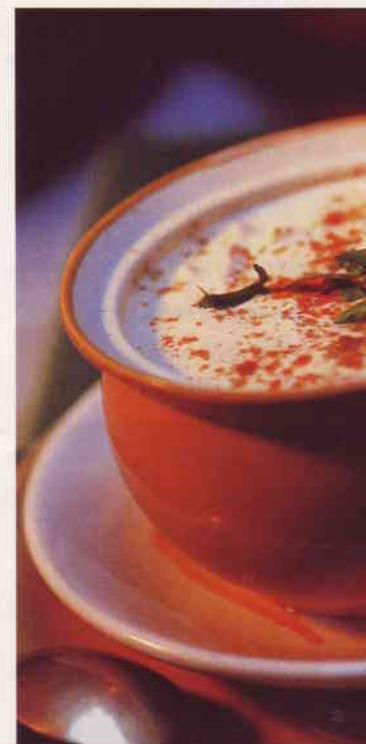
Für 1 Beilagenportion

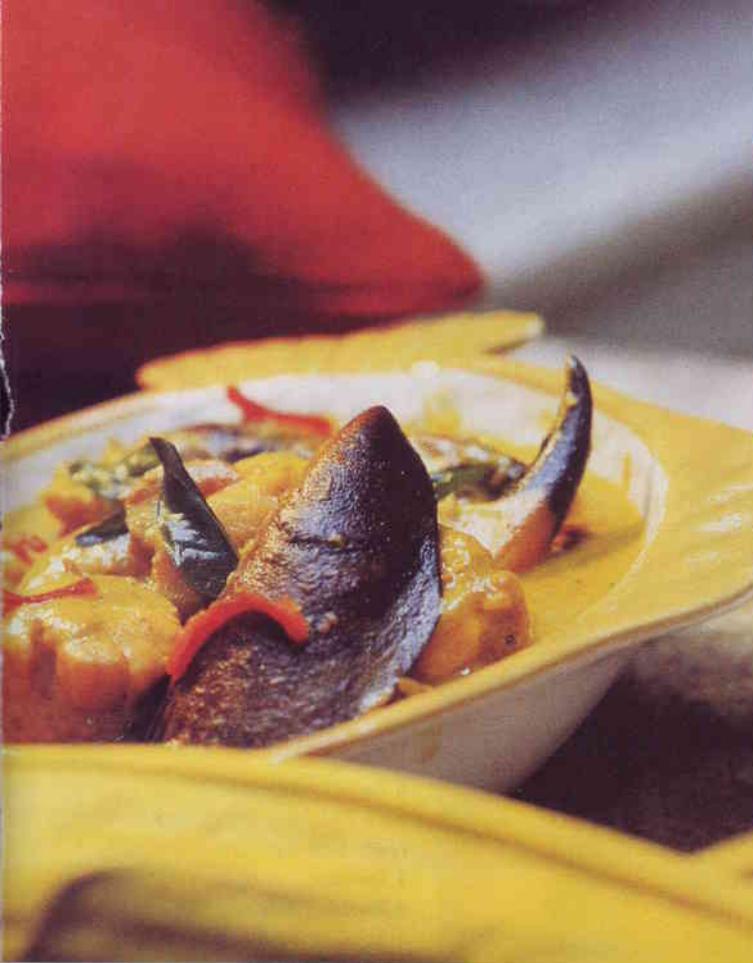
**1 Joghurt nature 180 g**  
**½–1 TL Kreuzkümmel-Pulver**  
**½–1 TL Salz**  
**½–1 TL Paprika-Pulver**  
**Gurken-, Zwiebel- und Tomatenwürfel nach Belieben**

Joghurt mit den Gewürzen verrühren. Gemüswürfel sorgfältig darunter mischen.

**Raita hat denselben Effekt wie Lassi: Es wirkt «gaumenkühlend» bei scharfem Currygenuss.**

*Ganze Portion ca. 9 g Eiweiss,  
 5 g Fett, 15 g Kohlenhydrate,  
 600 kJ/140 kcal*





## MEERESFRÜCHTE-CURRY

Für 3–4 Portionen

**150 g Krevetten**  
**150 g Miesmuscheln**  
*mit Schale*  
**100 g Jakobs-Muscheln**  
**100 g Calamares-Ringe**

### SAUCE:

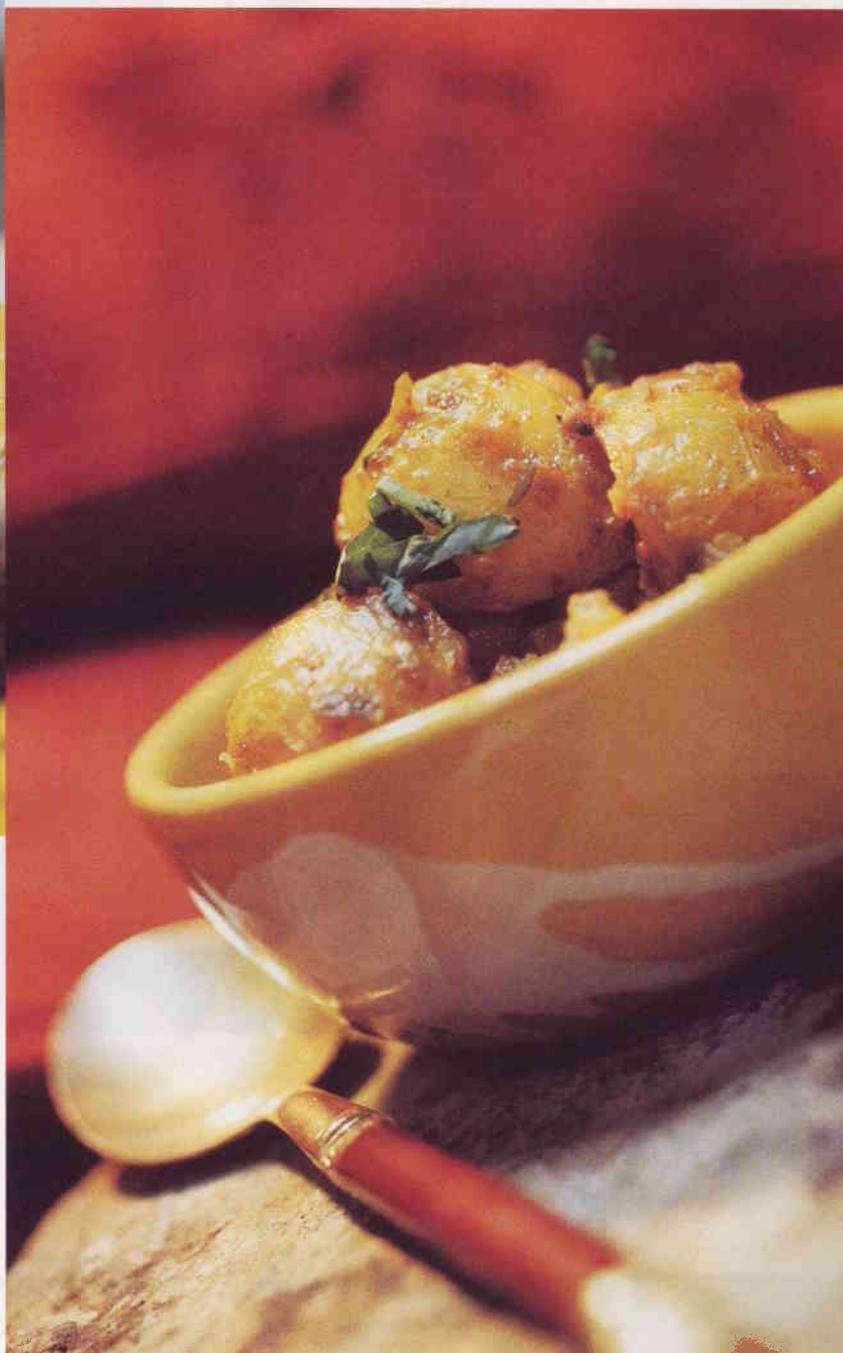
**200 g Zwiebeln**  
**2 Knoblauchzehen**  
**1–2 TL rote Chilipaste**  
*(indische Currypaste hot) oder*  
**1 TL Sambal oelek**  
**1 TL Currypulver**  
**2 EL Sonnenblumenöl**  
**2 dl Kokosnussmilch**  
**Salz**

**1** Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Zusammen mit Chilipaste und Currypulver im warmen Öl andünsten. Kokosnussmilch dazugeben, leicht salzen. Ca. eine halbe Stunde köcheln lassen.

**2** In der Zwischenzeit Meeresfrüchte vorbereiten. Krevetten köpfen, schälen, und unter fließendem Wasser abspülen. Die Miesmuscheln mit einer Bürste reinigen und den Bart entfernen (geöffnete Muscheln wegwerfen). Jakobsmuscheln und Calamares-Ringe abspülen. Zum Curry geben und auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten fertig kochen. Wichtig: Miesmuscheln, die sich beim Kochen nicht geöffnet haben, herausnehmen und wegwerfen!

**Nach Belieben mit Krabbenscheren ergänzen.**

*Ganzes Gericht ca. 79 g Eiweiss,  
 59 g Fett, 38 g Kohlenhydrate,  
 4200 kJ/1000 kcal*



## BOMBAY ALOO

*Kartoffel-Curry*

Für 4 Portionen

**1 kg kleine Kartoffeln**  
*festkochend (Raclettekartoffeln)*  
**5–6 EL Sonnenblumenöl**  
**1 TL Kurkuma-Pulver**  
**1/2 TL Kreuzkümmel-Samen**  
**1/2 TL Chilipulver**  
**1 TL Chaat Masala, Garam**  
*Masala oder Madras Curry*  
**etwas frischer Koriander**  
**Salz**

**1** Kartoffeln mit der Schale auf dem Siebeinsatz knapp weich kochen. Abkühlen lassen und in mundgerechte Stücke schneiden.

**2** In einer Bratpfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln goldbraun braten. Gewürze und gehackten Koriander dazugeben, leicht salzen. Gut vermischen und heiss servieren.

**Tipp: Wer es schärfer mag, verdoppelt die Gewürzmenge.**

*Ganzes Gericht ca. 24 g Eiweiss,  
 70 g Fett, 195 g Kohlenhydrate,  
 6300 kJ/1500 kcal*

## COORGY MUSHROOM CURRY

Pilzcurry

Für 2 Portionen

**300 g Champignons**  
oder andere Pilze  
**100 g Zwiebeln**  
**30–50 g frischer Koriander**  
**1 kleine grüne Chili-Schote**  
**1 EL Öl**  
**schwarzer Pfeffer gemahlen**  
**1–2 TL Garam-Masala**  
**ca. 2 dl Wasser**  
**Salz**

**1** Die Pilze reinigen, unten frisch anschneiden und vierteln. Kurz in kochendem Wasser blanchieren.

**2** Zwiebeln und Koriander fein hacken. Chilischote in feine Streifen schneiden. Zwiebeln, Chili und Koriander in etwas Öl anziehen. Die restlichen Gewürze dazugeben und kurz mitdünsten. Mit Wasser ablöschen. Auskühlen und im Cutter pürieren. Die Pilze dazugeben. Nochmals aufkochen und mit Salz abschmecken.

Ganzes Gericht ca. 18 g Eiweiß,  
17 g Fett, 38 g Kohlenhydrate,  
1600 kJ/380 kcal



## POULET ROUGE

Rotes Pouletcurry

Für 3–4 Portionen

**6 Pouletschnitzel**  
nach Tandoori-Art zubereitet  
(siehe Seite 24)  
**1 Zwiebel**  
**4 Knoblauchzehen**  
**1 Stück frische Ingwerwurzel**  
**30 g Bratbutter**  
**50 g Tomatenpüree**  
**3 EL Joghurt nature**  
**2 EL indische Curry-Gewürz-**  
**paste Tandoori von Patak's**  
**1 Becher Doppelrahm 180 g**  
**1/2 TL Garam Masala**  
**Salz**  
**1/2–1 dl Wasser**

**1** Pouletschnitzel mit Tandoori-Würzmischung marinieren und anbraten.

**2** Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Ingwer fein reiben. Zwiebel in Bratbutter anbraten, Ingwer, Knoblauch und Tomatenpüree dazugeben. 7 Minuten bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren dünsten. Joghurt und Tandoori-Gewürzpaste und Wasser nach Bedarf hinzufügen. Etwas köcheln lassen. Doppelrahm dazugeben, aufkochen und nochmals etwas köcheln lassen. Poulet in Stücke schneiden. Zusammen mit Garam-Masala dazugeben. Leicht salzen. Weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Ganze Portion ca. 119 g Eiweiß,  
117 g Fett, 24 g Kohlenhydrate,  
6750 kJ/1610 kcal

## KESARI PULAO

Gewürzter Basmatireis

Für 3–4 Portionen

3–4 gehackte Zwiebeln und je 1 Msp. Zimt und Kardamom sowie 1 Lorbeerblatt in 1 EL Ghee oder Bratbutter andünsten. 250 g Basmati-Reis dazugeben, gut vermischen. 6 dl heisses Wasser, 1 Msp. Safran und etwas Salz dazugeben. Ca. 20 Minuten auf kleinster Stufe köcheln. Wenn nötig, etwas Wasser nachgiessen.

Ganze Portion ca. 18 g Eiweiß,  
13 g Fett, 200 g Kohlenhydrate,  
4000 kJ/1000 kcal

## KOKOSNUSS-REIS

Reis mit Kokosflocken

Für 2–3 Portionen

50 g Wildreis und 100 g Basmati-Reis in 1 bzw. 2 dl Wasser separat kochen (ohne Salz). 100 g Kokosflocken in 30 g Bratbutter leicht rösten. Reis, 1–2 EL Sultaninen und 1–2 EL gehackte Cashew-Nüsse beifügen. Unter Rühren erwärmen. Mit wenig Zucker und Salz abschmecken.

Ganze Portion ca. 20 g Eiweiß,  
67 g Fett, 130 g Kohlenhydrate,  
5000 kJ/1200 kcal



**NAAN BREAD**
*Indisches Brot*

Für 4–6 Portionen

**TEIG:**
**500 g Weissmehl**
**1 Ei**
**Salz**
**1 dl Milch**
**2–3 dl Wasser**

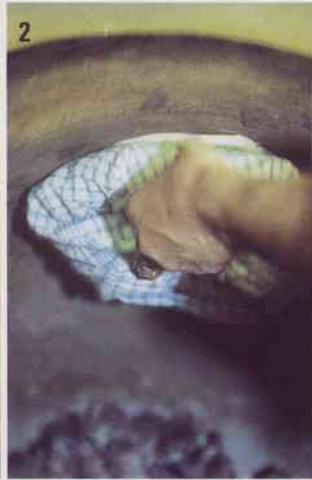
**I** Mehl in eine Schüssel geben. Ei, Salz und Milch dazugießen. So viel Wasser beifügen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. 1–2 Stunden ruhen lassen. Gut durchkneten. Portionenweise flach drücken. 2 Minuten im Tandoori-Ofen oder ca. 10–15 Minuten bei 250 °C im Backofen backen.

**Varianten:**

Die folgenden Zutaten können über die Fladen gestreut und mitgebacken werden:

- gebackter Knoblauch,
- gebackte Zwiebeln,
- gemischte Kräuter, z.B. Koriander oder Minze,
- gebackte Nüsse oder getrocknete Früchte,
- Tomatenwürfel,
- Sesamsamen oder Schwarzkümmel.

Dazu schmecken die Saucen von S. 25 sowie das Raita von S. 26 sehr gut.



Naan Bread, original vom Inder.

In Indien benutzt man das Naan Bread wie einen Löffel.

Ganze Portion ca. 60 g Eiweiss,  
 16 g Fett, 360 g Kohlenhydrate,  
 7700 kJ/1740 kcal

**Schneller geht es mit den fixfertigen Naans von Patak's, die Sie nur noch 4 Minuten im Backofen aufbacken müssen.**

1) Naan-Teig wird von Hand flach gedrückt und nach Belieben mit weiteren Zutaten bestreut.

2) Der Fladen wird auf einen dicken, zusammengefalteten feuchten Lappen gelegt und an die Wand des Tandoori-Ofens gedrückt.

3) Nach kurzer Zeit wird der Teig Blasen und wird goldbraun.

4) Mit einem langen Stab wird das Naan-Bread von der Ofenwand entfernt.

5) Und vor dem Servieren mit wenig Öl bepinselt.

6) Ein indischer Koch mit seiner Naan-Auswahl.

## La Porte des Indes – Indische Küche mit dem gewissen Unterschied

«La Porte des Indes» liegt in einer unscheinbaren Seitenstrasse gleich hinter Marble Arch in London. Doch kaum hat man die Schwelle überschritten, schlagen einem nicht nur geheimnisvoll-fremdländische Gerüche entgegen, sondern man wird auch optisch fast erschlagen: livrierte Kellner und üppige Blumenarrangements, riesige Palmen und ein 12 Meter hoher Wasserfall, eine geschwungene Marmortreppe und lichtdurchflutete Glaskuppeln. Kein Wunder, früher war dies mal ein Tanzpalast!

Heute ist das «Tor nach Indien» sicher eines der schönsten indischen Restaurants in London. Aber auch die Speisekarte überrascht: Neben Original-Gerichten aus verschiedenen Regionen Indiens kann man hier exklusiv die französisch-kreolisch beeinflusste Küche Pondichérys entdecken. In diesem

Ort, der bis 1954 eine französische Kolonie war, verbrachten Küchenchef Mehernosh Mody und seine Frau Sherin mehrere Monate, um Rezepte zu sammeln und die Gerichte an Ort zu studieren.

So verwundert es nicht, dass «La Porte des Indes» schon Auszeichnungen als «Bestes Indisches Restaurant Grossbritanniens» erhalten hat.

**La Porte des Indes**

32 Bryanston Street, London W1H 7AE

Tel.: 0044 20 7224 0055

Fax 0044 20 7224 1144

 Internet: [www.la-porte-des-indes.com](http://www.la-porte-des-indes.com)

Das Restaurant ist täglich mittags und abends geöffnet, ausser Samstag Mittag.

