

Buddha Haus:

Spirit und Spezialitäten

von Cornelia Regler

Von den Natursteinwänden blicken grimmig original tibetisch-nepalesische Holzmasken, Reislampen spenden gedämpftes, rot-oranges Licht, leise meditative Musik erfüllt den Raum. Der Besuch im Restaurant Buddha Haus im Akazienhof ist immer auch ein wenig ein Eintauchen in eine andere Welt.



Die Stupa im Hof-Garten steht für Energie und Glück. Der sonnige Hof-Garten bietet Platz für 60 Gäste.

Tankas, tibetische Malerei auf Stoff, erzählen mythische Geschichten wie die des Lebensrades. "Ich versuche, durch das Ambiente und gutes Essen eine hohe Energie zu erreichen", erläutert der Inhaber und Chefkoch Dil Gurung. Geboren in einem kalten Winter auf 4000 Meter Höhe in Manang, dem Grenzgebiet zwischen Tibet und Nepal, wuchs er in einer buddhistischen Familie auf. Seine Mutter, eine bekannte Heilerin führte ihn in die Kunst des alten tibetischen Feng Shui ein. Dieses Wissen hat Dil konsequent in die Gestaltung seines Restaurants einfließen lassen. So hat er die Eingangstür, die sich ursprünglich in einem starken Energiefeld befand, verlegen lassen. An ihrer Stelle steht heute die Bar, an der es sehr schmackhafte Tees und Cafégetränke gibt. "Himmel, Erde und Untererde müssen wir mit Respekt begegnen, um gute Energie zu bekommen", ist der lebhaft Tibetener überzeugt, der schon seit über zwanzig Jahren in Deutschland lebt. Ebenso soll-



Gemüse-Thali wird in Klangschalen serviert

ten Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft in Balance sein, wenn man etwas neues beginnt im Leben. Es ist diese Philosophie, die Dil Gurung Dill in seinem 2001 eröffneten tibetisch-nepalesischen Restaurant weitergeben möchte. Hohe Energie und eine gute Ausstrahlung sind neben der Qualifikation

auch bei seinen zwölf Angestellten Einstellungsvoraussetzung. Das Konzept klingt auf den ersten Blick einfach: "Gutes Ambiente, Frische und günstige Preise". Chefkoch Dil verwendet ausschließlich frische und hochwertige Lebensmittel. Bis auf das Lammgulasch und die Bohnensuppe ist nichts vorgekocht. Alles wird frisch zubereitet. Trotzdem gibt es keinen langen Wartezeiten. Auch auf Sonderwünsche der Gäste geht das Team, zu dem noch ein Thai-koch und ein zweiter Chefkoch gehören, gerne ein. "Manchmal entsteht dabei ein völlig neues Gericht", sagt Dil und lacht freundlich. "Simple is the best beauty" ist das Credo der Köche. Tierisches Fett und Sahne kommen ihnen nicht in die Töpfe. Aus naturbelassenen Lebensmitteln, Gewürzen und gutem Pflanzenöl entstehen die schmackhaften vegetarischen Gerichte. Ab nächstem Jahr kommt im Buddha Haus sogar zertifiziertes Fleisch und Gemüse aus biologischem Anbau auf den Tisch. Auch bei der Präsentation der Speisen gibt es immer wieder kleine, feine Überraschungen. So wird das Gericht Gemüsethali in Klangschalen serviert. In

der familiären Atmosphäre fühlen sich Kinder und Eltern gleichermaßen wohl. "Unsere Gäste sollen unser Restaurant mit hoher Energie verlassen, an Körper und Geist genährt", wünscht sich Dil und erzählt eine kleine Geschichte. "Buddha hatte sieben Jahre ohne Nah-



Das freundliche Personal erfüllt auch gerne Sonderwünsche

rung meditiert und keine Erleuchtung erfahren. Nachdem er wieder angefangen hatte zu essen, war er nach einem Monat erleuchtet. "Buddha heißt Erleuchtung und auf dem Weg zur Erleuchtung ist Nahrung das Allerwichtigste. Darum habe ich mein Restaurant Buddha Haus genannt", sagt Dil Gurung und schmunzelt vergnügt.



Auf original tibetischen Sitzkissen lässt es sich stilecht speisen

Information:

Buddha Haus, tibetische und nepalesische Spezialitäten, Akazienstr. 27, 10823 Berlin, Tel.: 70 50 99 59
Große Auswahl an vegetarischen Gerichten: ab 5 Euro, Tagesgerichte 4 Euro, 35 Nichtraucherplätze, Behindertentoilette, Besonderheit: Um konstruktive Kritik wird ausdrücklich gebeten. Chef Dil Gurung wird sich persönlich um Ihr Wohl bemühen.

