



MEDIENMITTEILUNG

Interlaken wird zum Mekka der indischen Kochkunst: Hemant Oberoi zu Gast im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa

Im Rahmen des Besuchs von Bollywood-Regisseur Yash Chopra und seiner Ernennung zum "Ambassador of Interlaken" wird Indien auch kulinarisch zum Top-Thema: Starkoch Hemant Oberoi, Küchenchef der Taj-Gruppe steht vom 4. bis 9. April 2011 im Restaurant La Terrasse am Herd und präsentiert Spezialitäten, die beweisen, dass indische Küche weit mehr ist als Sheekh Kebab oder Tandoori Chicken.

Interlaken, 23. März 2011 (IB) – Seine Gastspiele in Europa sind normalerweise binnen Tagen ausgebucht. Das Gault Millau Magazin in Deutschland hat ihn schon als "Bocuse der indischen Küche" bezeichnet. Er hat für Brad Pitt und Angelina Jolie, für Prinz Charles und die Rolling Stones, für Bill Clinton und Angela Merkel gekocht. Und selbst beim Weltwirtschaftsgipfel in Davos verwöhnte er die Elite. Jetzt kommt er nach Interlaken: Hemant Oberoi, verantwortlicher Küchenchef für 18 Taj Luxury Hotels in Indien und 8 internationale Taj-Häuser. Vom 4. bis 9. April präsentiert er den Gästen im Restaurant La Terrasse des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa seine kreative, leichte und authentische Küche. Das Degustationsmenü in fünf Gängen liegt bei 106 Schweizer Franken pro Person; die vegetarische Variante bei 97 Schweizer Franken. Ebenfalls kann à la carte bestellt werden.



"Meine Version der indischen Küche ist leichter als die traditionellen Gerichte", so erklärt Hemant Oberoi in einem Interview seine Küchenphilosophie. "Wir haben die Butter weitgehend verbannt und vielen überwürzten Speisen die Schärfe genommen." Also braucht kein Europäer Angst vor einer brennenden Zunge zu haben. Einfältig wird es aber keinesfalls: Im Victoria-Jungfrau kredenzt Hemant Oberoi unter anderem "Khurmani Aloo Tikki", die vegetarische Vorspeise aus Aprikosen und Kartoffeln mit Tamarinden-Dressing, oder "Dum ki Nalli", Lammschenkel in Curry. Als Zwischengang darf ein Sorbet, das Oberoi in die indische Küche integriert hat, nicht fehlen: Der indische Starkoch überrascht mit einer Kombination aus Mango und Kardamom.

Die direkte Telefonnummer des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa für Informationen und Reservierungen lautet +41 (0)33 828 28 28.

Medienkontakt: Ina Bauspiess, Director of Communications
VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION, Telefon +41 (0)44 259 82 26, i.bauspiess@vjc.ch