

Tamilische Genüsse *aktuell* in Riegelsberg

Essen



Nicht jede Gemeinde kann von sich behaupten ein Lokal mit tamilischer Küche in seinem Gastronomieangebot vorzuweisen, aber Riegelsberg.

Vivekanantham Kathiravelu, kurz Vive genannt

Die Riegelsberger haben es nicht weit, original tamilische Küche zu genießen, denn im Zentrum der Gemeinde findet man das Ristorante „La Piazza“.

Wie der Name verrät, war „La Piazza“ ursprünglich ein Restaurant mit it alienischer Küche. Durch den jetzigen Inhaber Vivekanantham Kathiravelu, von Freunden und Gästen kurz „Vive“ genannt, hat sich das geändert. Was zuerst nur ein Versuch war



Der Servicemann mit Herz und immer guter Laune Massimo. Für ihn sind Gäste nicht nur Gäste, sondern Freunde.

- tamilische Küche probierfreudigen Stammgästen anzubieten, hat sich sehr schnell zum Schwerpunkt in der Speisekarte entwickelt.

Das ist leicht zu verstehen, wenn man die tamilischen Gerichte - oder sagen wir besser Genüsse - von Vive gekostet hat, zieht es einen immer wieder zu Vive und Massimo, um Massimos Service und Vives Kochkünste zu erleben. Bevor wir zu der tamilischen Kü-

che Wissenwertes sagen, wollen wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser berichten, wieso es eine der besten tamilischen Küchen in Riegelsberg gibt.

Vor etwa 30 Jahren kam Vive nach Deutschland und ins Saarland. So begann die Laufbahn des jungen Vive als Koch. Bis zum Besitzer des „La Piazza“ hat er Lehr- und Gesellenjahre in verschiedenen saarländischen Gastronomiebetrieben, u.a. im Historischen Rodenhof und Porto Veccio durchlaufen, bis er den Sprung in die Selbstständigkeit wagte.

Mit viel Fleiß, Können und Engagement hat er sich innerhalb von 18 Jahren in Riegelsberg viele Stammgäste erkocht.

Wir fragten Vive was das Besondere der tamilischen Küche ist: **Vive:** Diese Küche ist der indischen Küche ähnlich. Das besondere sind die Currygerichte, die Tamiilen essen scharf (wir würzen aber für die europäischen Gaumen), die Inder eher weniger scharf. Reis, Hähnchenfleisch, Fisch und Lamm sind die Hauptbestandteile unserer Küche.

RoJ: Hat das scharfe Essen außer dem pikanten Geschmack noch andere Besonderheiten?

Vive: Ja! Der pikante exotische Geschmack ist ein Aspekt, der andere ist, dass die verwendeten Gewürze gesundheitsfördernde Wirkungen haben.

Ingwer und Fenchel sind wichtig, ohne den die tamilische Küche nicht auskommt. Daneben verwenden wir Gewürze, die den Geschmack und das Besondere der Gerichte ausmachen.

Wenn wir anbraten, fangen wir mit Fenchel und Zwiebeln an.

Dadurch wird das Essen magenfreundlich. Die tamilische Küche ist deshalb, und trotz der Schärfe, nicht nur schmackhaft, sondern auch sehr gesund.

Wir verwenden in unserer Küche sehr wenig Fett, in unserem Heimatland Sri Lanka Kokosöl, hier Sonnenblumenöl. Um den Fettanteil unserer Speisen noch zu verringern wird bei Hähnchen und Pute die Haut abgezogen, ich kann mit ruhigem Gewissen ernährungsbewußten Menschen unsere Küche empfehlen.

Zudem ist mir ist der Ayurveda-Gedanke sehr sympathisch, und weil ich nur das Beste anbieten will, möchte ich diese Philosophie für meine Gäste umsetzen: Genuß pur, und soviel wie möglich gesunde Ernährung!

Um das Programm zu ergänzen und auf Wunsch vieler Gäste wird ab Anfang 2011 auch die indische Küche auf unserer Speisekarte stehen.

RoJ: Welchen Unterschied hat die indische zu der tamilischen Küche?

Vive: Diese Küche ist ähnlich, man verwendet vorwiegend Kichererbsenmehl, es wird mehr Fleisch gegessen. Die indische Küche hat schon seit längerer Zeit viele Freunde in Deutschland gewonnen, vor allem von Menschen die lieber etwas weniger scharf essen möchten.

Wir kombinieren die beiden Zubereitungsarten, so ist die Abwechslung unserer Speisenangebote vielfältig.



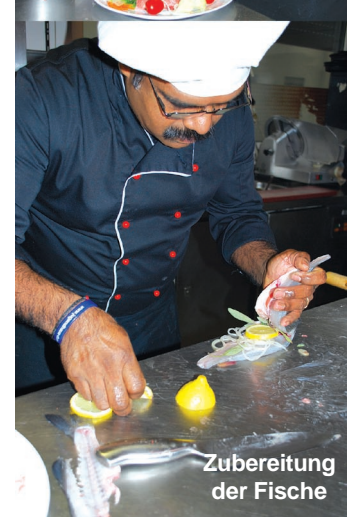
„La Piazza“ am Markt



Hausgemachte Pasta



Frische Zutaten



Zubereitung der Fische



Zum Schluß wird flambiert

Wir richten auch Ihre Feierlichkeiten und Feste aus

Ristorante Pizzeria
La Piazza



Am Markt 3, 66292 Riegelsberg
Tel. 06806 / 38 39 + 440 172