

EINER VON UNS

RESTAURANT TAJ PALACE

In indischer Atmosphäre findet man im Restaurant Taj Palace in Zürich die echte indische Küche und mit Sekhar Dhar einen umtriebigen und geschäftstüchtigen Gastronomen mit ebenso viel Erfahrung wie Plänen für die Zukunft.

Weil ihm guter Service und zufriedene Gäste besonders wichtig sind, wird man im einladend und authentisch indisch dekorierten Taj Palace von Sekhar Dhar bereits an der Tür mit leuchtenden Augen empfangen. Von der Begrüssung über die aufmerksame Bedienung während des Essens, die feuchten Handtüchern nach dem Verzehr der Speisen bis hin zur freundlichen Verabschiedung reicht seine Vorstellung von einem gelungenen Ausflug in die Welt der indischen Küche. Wenn wir uns nicht um unsere Gäste kümmern, dann macht es einer unserer Konkurrenten sagt Dhar und ist deshalb immer damit beschäftigt, neue Geschäftsideen zu entwickeln und auszuprobieren.

Gastronom mit Erfahrung

Sekhar Dhar stammt aus Kalkutta in Indien, dort ging er zur Schule und studierte anschliessend Lebensmitteltechnologie mit dem auf den ersten Blick überraschenden Spezialgebiet Milch. Was lag da näher als Austausch und eine Weiterbildung in der Schweiz und so verschlug es Sekhar Dhar in die Toni Molkerei nach Zürich. Er blieb in der Schweiz und sein Weg führte über ein Studium an der Hotel- und Tourismusfachschule in Chur, Management Lehrgänge in Bern und den Wirtekurs von CafetierSuisse in die Gastronomie- und Tourismusbranche.

Ob als Chef d'etage im noblen Bellvue Palace in Bern, mit der Leitung der Gastronomie im Ausbildungszentrum des ehemaligen Schweizerischen Bankvereins (heutige UBS) in Thun oder als Besitzer und Geschäftsführer verschiedener Restaurants und Hotels in Selbst-



ständigkei, Sekhar Dhar kann einiges an gastronomischer Erfahrung vorweisen und verfügt zudem über unzählige Visionen und Geschäftsideen für die Zukunft.

Indische Küche

Sekhar Dhar ist begeistert von der indischen Küche und insbesondere von deren Gewürzen. Neben dem Taj Palace, führt er weitere Betriebe in Engelberg und Como in Italien, vertreibt indische Gewürze, arbeitet mit indischen Reisgruppen und bietet neuerdings gemeinsam mit seiner Frau indische Kochkurse an.

Weil auch er spürt, dass es das wirtschaftliche Umfeld der Gastronomie aktuell nicht unbedingt einfach macht, tüftelt Dhar ununterbrochen an Verbesserungen in seinen Betrieben und neuen Geschäftsideen. Schon länger träumt er beispielsweise davon, eine Rösti-Factory in Dubai zu eröffnen, denn bei aller Begeisterung für die Küche Indiens, schätzt er auch eine Schweizer Rösti sehr.

Neben seinen Zukunftsplänen begeistert sich Dhar trotzdem in erster Linie



für die indische Küche. Er liebt deren Gewürze und die gesunden und bekömmlichen Gerichte. Im Taj Palace gibt es nur echtes indisches Essen mit ausschliesslich originalen Zutaten und ohne Ersatzprodukte. Indische Einflüsse findet man nach Sekhar Dhars Meinung immer häufiger auf den Speisekarten vieler Restaurants, aber die rein indische Küche gebe es eben noch immer nicht an jeder Ecke.

Wer die indische Küche ebenso schätzt oder sie einfach gerne einmal ausprobieren möchte, ist im Taj Palace oder den Kochkursen von Sekhar und Sikha Dhar sicher an der richtigen Adresse. Indische Gäste hätten ihm schon einmal versichert, dass das Essen im Taj Palace eine höhere Qualität habe als in Indien selbst, berichtet Sekhar Dhar zum Abschluss unseres Gesprächs mit immer noch vor Begeisterung leuchtenden Augen.

Taj PALACE HÖNGG
Hönggerstrasse 25
8037 Zürich

KONTAKT

Tel: 044 271 67 20
Fax: 044 271 61 62
www.indianrestaurants.ch
info@indianrestaurants.ch

6 FRAGEN AN...

INTERVIEW MIT SEKCHAR DHAR

Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Sekhar Dhar: *Eigentlich bin ich Lebensmitteltechnologe und wegen einer Weiterbildung in die Schweiz gekommen. Die Verbindung von Lebensmitteln und dem Kontakt zu den Gästen hat mich schon immer sehr interessiert und deshalb bin ich über die Hotel- und Tourismusfachschule Chur in die Gastronomie gegangen. Als Inder begeistert mich natürlich insbesondere die indische Küche und ganz besonders deren Gewürze.*

Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Sekhar Dhar: *Es ist sicher eine Kombination. Das Essen ist wichtig, wir kochen wie in Indien, bei uns gibt es keine Anpassung, das machen wir nicht. Unsere Gäste schätzen dieses rein original indische Angebot sehr. Ausserdem bieten wir eine sehr gute Serviceleistung, das ist wichtig, weil unsere Konkurrenz alles kopieren kann, nur unseren persönlichen Einsatz für die Gäste und unserer Ambiente nicht.*

Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der asiatischen Gastronomie?

Sekhar Dhar: *Es wird immer mehr asiatischen Einfluss auf vielen Karten geben.*



Ein Trend ist leider, dass ein niedriger Preis eine immer grössere Rolle spielt und deshalb werden sich Take-away-Angebote im Asia-Bereich weiter ausbreiten. Auch das vegetarische Angebot wird sich in der Gastronomie ausbreiten. Gerade die indische Küche eignet sich sehr gut für Vegetarier, bei uns kann es nicht passieren, dass vegetarische Gerichte auf der Basis einer Rindsbouillon gekocht werden.

Was würden Sie verändern, um die Rahmenbedingungen der Gastronomie zu verbessern?

Sekhar Dhar: *Grundsätzlich sind Regeln gerade im Bereich Hygiene und Arbeitssicherheit (KOPAS) wichtig und richtig. Aber darüber hinaus sollte die Gastronomie mehr Freiheit bekommen und der Wettbewerb dem Markt überlassen werden. Die Selbstkontrolle funktioniert doch. Wenn ich schlechte Mitarbeiter beschäftige, dann verliere ich meine Gäste, so einfach ist das.*

Warum sind Sie Mitglied von Cafetier-Suisse?

Sekhar Dhar: *Ich habe bei Johanna Bartholdi (heute Präsidentin von Cafetier-Suisse, Anm. d. Red.) den Wirtekurs besucht, weil ich das Patent nachholen musste. Die Hotelfachschule hatte ich ohne Wirtepatent abgeschlossen, da ich*

« Wir bieten wir eine sehr gute Serviceleistung, das ist wichtig, weil unsere Konkurrenz alles kopieren kann, nur unseren persönlichen Einsatz für die Gäste und unserer Ambiente nicht. »

damals noch nicht sicher war, dass ich wirklich in der Schweiz bleibe. Cafetier-Suisse hat mich in dieser Zeit sehr gut unterstützt.

Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Sekhar Dhar: *Freizeit habe ich nicht, wir arbeiten eigentlich immer. Am Wochenende bieten wir beispielsweise Kochkurse an. Ab und an gehen wir aber gerne mal andere Restaurants testen, da kann man immer sehr viel lernen. ■*

KENNZAHLEN

USP: Original indische Küche in authentischer Atmosphäre.

Tagesmenu: Am Mittag 19.– CHF (Buffet à discrétion), am Abend à la carte zw. 17.– bis 45.– CHF.

Bonumsatz: etwa 100–110 CHF (inkl. Getränke).

Kaffeepreis: Café crème 4.50 CHF, Fokus liegt aber auf Tee in speziellen Kannen zu 6 bis 7 CHF.

Kaffeesorte: Malabar Arabica (indisch-kolumbianische Mischung).

Kaffeemaschine/n: Franke.

Mitarbeiter: 3 Mitarbeiter in Teilzeit.

Sitzplätze: 60 Plätze im Restaurant und 45 Plätze auf der Terrasse mit Blick auf die Limmat.