

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 dem Essen, die warmen 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 Tourismusschule 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 Selbstständigkeit, 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 neu 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.

<Infobox>

Taj Palaca Höngg
Hönggerstrasse 25
8037 Zürich

Kontakt

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

Bilder: