

Weiter- bildung

Eine Win-win-
Situation **S. 4**

**Neuer
Präsident**
IHK-Voll-
versammlung
wählt Manfred
Schnabel
S. 14

Zeitarbeit
Chancen und
Heraus-
forderungen **S. 32**

Arbeitsrecht
Was ist vor
der Einstellung zu
beachten? **S. 43**



Setzen auf
Weiterbildung:
Alicia Gasco und
Simon Herkert

„House of India“ in Mannheim

Was machen Unternehmer eigentlich, wenn sie sich einmal nicht um Zahlen und Kunden kümmern? Wo entspannen sie? Wo laden sie ihren Akku auf? Hier stellen Ihnen IHK-Mitglieder die Restaurants vor, in denen sie gerne zu Gast sind. Heute ist es Christian Tschürtz, Inhaber der Werbeagentur ct3-kommunikation in Mannheim, der uns sein Lieblingsrestaurant präsentiert.



Das Ambiente ist geprägt von Holzschnitzereien und Skulpturen.

Schön hier!

Christian Tschürtz ist ein echter Weltenbummler. Mindestens einmal im Jahr macht er sich auf, um fremde Kulturen und natürlich auch die unterschiedlichsten exotischen Küchen kennenzulernen. „In Indien war ich jedoch noch nie“, bedauert der gelernte Werbekaufmann und IT-Spezialist. Als er dann vor einigen Jahren bei einem Freund aus Mannheim-Käfertal die Familie Singh traf, war sein Interesse schnell geweckt. Jaswinder Singh und seine Zwillingsöhne Mobin und Robin führen vier indische Restaurants, davon zwei in Mannheim, eines in Stuttgart sowie eines in Frankfurt, und verwöhnen ihre Gäste dort mit Gerichten aus ihrer Heimat, dem Punjab, im Norden des Landes.

Es dauerte nicht lange und Tschürtz wurde Stammgast im „House of India“



FOTOS: RINDERSPACHER

Schätzt die indische Küche: Christian Tschürtz (r.) im Gespräch mit Jaswinder Singh



Gegenüber dem Mannheimer Nationaltheater liegt das Restaurant „House of India“.

in der Goethestraße direkt gegenüber dem Mannheimer Nationaltheater. Einer seiner Favoriten auf der Speisekarte: ein Klassiker der Punjabi-Küche, das „Murgh Tandori“, das auf Anglo-Indisch auch als Tandoori Chicken bekannt ist. „Dies ist ein in unserem traditionellen Lehmofen Tandoor gegrilltes Hähnchen, das in einer Mischung aus Joghurt sowie Nelken, Zimt, Muskat, Koriander, Kreuzkümmel und manchmal einem Hauch Safran mariniert wird. Danach wird es auf einem

Spieß in dem Lehmofen gegart und mit einer Gewürzmischung bestreut“, berichtet Mobin Singh, dessen Nachname Löwe bedeutet. Auch das Fladenbrot Naam, das ebenso als Beilage gereicht wird wie ein Chutney, eine aromatische Sauce, schätzt der Mannheimer Unternehmer. „Die Schärfe der indischen Küche ist für mich kein Problem, zumal man zu diesem Thema im ‚House of India‘ gut beraten wird“, weiß Tschürtz. „Wer es lieber mild mag, findet hier immer eine Alternative.“

Ein weiterer Pluspunkt: das liebevoll gestaltete Ambiente mit Pflanzen, Holzschnitzereien und Skulpturen, das niemals ins Kitschige abgleitet. „Die Atmosphäre im ‚House of India‘ ist ruhig und zurückhaltend – genau richtig für eine Auszeit von ein oder zwei lobt der Werbefachmann Tschürtz, der gerade mit seiner Firma auf das Taylor-Konversionsareal umgezogen ist. „Dies schätzen auch zahlreiche bekannte Firmen der Region, die gerne zu Geschäftsessen zu uns kommen“, berichtet Mobin Singh. „Und sehr gerne nutzen auch Vegetarier und Veganer unser großes Angebot in diesem Bereich.“

Ulla Cramer