

Brücke zum Orient

Essen verbindet die Menschen. Der Iraner Nima Ghamari versteht Gastronomie als kulturelles, völkerverständigendes Element, will Horizonte erweitern und Grenzen ab-

Das Shiraz präsentiert die gehobene Esskultur persischer Küche

bauen. Im Shiraz, das er 2004 in der Nähe des Staatstheaters eröffnete und seit 2013 in der Dieburger Straße 73 weiterführt, präsentiert er erfolgreich und attraktiv die persische Küche. „Donald Trump baut Mauern, ich baue Brücken“, erklärt er augenzwinkernd. Der soziale Gestus seiner Gastronomie hat einen

persönlichen Hintergrund. Ghamari ist ein Flüchtlingskind. Seine Eltern schickten ihn während des von 1980 bis 1988 andauernden Iran-Irak-Krieges allein außer Landes, um sein Überleben zu garantieren. In Deutschland angekommen, kam er im Kinderheim Malchen in Seeheim-Jugendheim unter. In der Stadt machte er später auch sein Abitur.

Dankbarkeit gegenüber den Unterstützern

Es mag jene eigene Biografie sein, die bei ihm wiederholt Dankbarkeit durchklingen lässt. Dankbarkeit gegenüber seinen Mitarbeitern, die auch in schwierigen Zeiten zu ihm standen und „jeden Gast mit einem Lächeln begrüßen.“ Dankbarkeit aber auch gegenüber Förderern wie der Familie Rolf und Elfriede Messerschmidt vom Darmstädter Hof in Seeheim-Jugendheim. Bei ihnen fand er eine Anstellung, mit der er sein Studium des Bauwesens finanzierte. Angehtan von seiner Begeisterung für die Gastronomie rieten sie ihm, in dem Bereich Fuß zu



Mit seinem Restaurant präsentiert Nima Ghamari den Menschen aus Darmstadt und Umgebung seit Jahren erfolgreich kulinarisch einen Teil seiner Herkunft. Fotos: Felix Lieb

fassen und legten damit den Grundstein für das, was er heute ist. Er brach das Studium ab und absolvierte eine Kochlehre. Nachdem er dann für vier Jahre das „Lokales“ geführt hatte, entschloss er sich, hier in Darmstadt mit dem Shiraz seinen Traum zu verwirklichen und den Menschen ein Stück seiner Kultur zu präsentieren. Dafür reiste er zurück in den Iran, wo er sechs Monate ohne Gehalt in einem Restaurant arbeitete, um die Authentizität der Küche seines Herkunftslandes zu verinnerlichen, die bezeichnend ist für sein Restaurant.

Trotz seiner Überzeugung von der Weltoffenheit der Darmstädter hatte er zu Beginn große Angst, ob sein Konzept funktioniert, gibt er zu. Das erste Jahr gestaltete sich für ihn dementsprechend schwierig. Ghamari führt dies auch auf die zu dieser Zeit vorherrschende Geiz-ist-geil-Mentalität zurück, die billige Produziertes gutem Service und Qualität vorzieht.

Gastronomiekonzept gut angenommen

Doch es gelang ihm, das Shiraz als angesehene Adresse für gute exotische Küche zu etablieren. Empfehlungen wie beispielsweise die des Hessischen Rundfunks förderte diesen Ruf. Und so finden sich schon zum Mittagsbuffet zahlreiche Gäste in den angenehm unaufdringlichen Räumlichkeiten ein oder

genießen die facettenreiche persische Küche „à la carte“. Diese Vielfalt begründet sich laut Ghamari in den großen geografischen und klimatischen Unterschieden der Territorien des Iran, die sich auf die Auswahl der Zutaten auswirken.

Gegrilltes, insbesondere Lamm- und Hähnchenspezialitäten, steht dabei im Shiraz hoch im Kurs. Aber auch andere Fleischsorten erfreuen sich großer Beliebtheit. Sie entfalten ihren Geschmack nicht zuletzt durch die große Auswahl an Soßen, deren Zubereitung zuweilen schon mal 24 Stunden in Anspruch nimmt, und die mit Bedacht eingesetzten Original-Gewürze aus Persien. Angst vor Schärfe muss der Gast allerdings nicht haben. „Bei uns gilt die Faustregel, dass man mit Gewürzen den Geschmack des Fleisches nicht manipulieren darf“, verdeutlicht er. Auch vegetarische Gerichte finden sich zahlreich auf der Speisekarte, allein schon deshalb, weil sie die Esskultur einzelner Regionen seines Herkunftslandes prägen. „Im Iran kocht man nicht, um zu leben, sondern lebt, um zu kochen“, umreißt er die ihm mitgegebene Leidenschaft.

Angetan von der Weltoffenheit der Stadt

Auf der Grundlage seines Erfolgs hat er 2012 ein zweites orientalisches Restaurant, das Djadoo am Viktoriaplatz 12, er-

öffnet. In seinen Gastronomiebetrieben bringt er beispielsweise im Angebot der Getränke mehrere Länder und Kulturen unter einen Hut. In Darmstadt, das für ihn Weltgewandtheit und Toleranz verkörpert, fühlt sich Ghamari wohl und heimisch. Er schätzt das Offenherzige der Menschen. Deshalb kam es für ihn nie in Frage, sein Restaurant in Metropolen wie Frankfurt anzusiedeln. Mehr noch gibt er als Gastroexperte in einem Stadtmagazin regelmäßig Tipps für andere Restaurants seiner Heimatstadt. „Ich hoffe, so einen Beitrag dafür zu leisten, dass die Menschen das hiesige Angebot an Ausgelmöglichkeiten zu schätzen wissen“, begründet er diese Nebentätigkeit und erweist sich so auch auf diesem Gebiet als kulinarischer Brückenbauer. ● lie

Öffnungszeiten und Reservierung

Das Shiraz findet sich in der Dieburger Straße 73, Ecke Lucasweg. Es ist täglich geöffnet von 11.30 bis 24 Uhr. Neben Mittagsbuffet werden Lieferungen und Catering angeboten. Reservierungen unter Telefon 06151 / 60 11 64 0, per E-Mail unter info@shiraz-restaurant.de oder unter www.shiraz-restaurant.de/reservierung

