



„Mit meiner Gastronomie möchte ich Emotionen wecken.“

Das Shiraz feiert sein 15-jähriges Jubiläum

■ **2004 eröffnete das Shiraz als erstes persisches Restaurant in Darmstadt. Inhaber Nima Ghamari lebt seit rund 30 Jahren in Darmstadt. Wir sprachen mit ihm über die persische Küche, erfolgreiche Gastronomie und gesunde Ernährung.**

FRIZZmag: Herr Ghamari, Sie kamen als Flüchtling nach Deutschland. Wie kam das und wie waren Ihre ersten Stationen?

Nima Ghamari: Ich kam vor rund 30 Jahren mit 14 alleine aus dem Iran nach Deutschland, das war zur Zeit des Iran-Irak-Krieges. Mein Abitur machte ich am Schuldorf Bergstraße und studierte vier Semester Bauingenieurwesen. Anschließend habe ich eine Kochlehre im Darmstädter Hof in Seeheim gemacht. Und da wurde ich infiziert mit dem „Gastronomie-Virus“.

Wie kam es zur Eröffnung vom Shiraz?

1999-2003 war ich Betriebsleiter des Restaurants Pizzeria „Lokales“. Das Shiraz – mein erstes Restaurant – eröffnete ich 2004 in der Hügelstraße. Ich wollte gerne ein authentisches persisches Lokal eröffnen,

das den Darmstädtern meine Kultur näher bringt. Dafür habe ich im Vorfeld mehrere Monate in einem Restaurant im Iran gearbeitet. Das Djadoo im Johannesviertel folgte 2012, das Shiraz zog 2013 in die Dieburger Straße um. Ich erfüllte mir hier einen Traum und gestaltete das Interieur nach dem Vorbild eines orientalischen Palastes.

Wie waren die Bedingungen damals für die Eröffnung eines persischen Restaurants?

Damals prägte das Motto „Geiz ist Geil“ den Zeitgeist, es waren daher für eine hochwertige Gastronomie wie im Shiraz erstmal schwierige Jahre. Es hat sich aber im Laufe der Jahre gut entwickelt, man muss als Gastronom oft einen langen Atem haben.

Welche Faktoren sind Ihrer Meinung nach wichtig für eine erfolgreiche Gastronomie?

Gastronomie ist ein Gesamtkonzept. Viele Faktoren spielen eine Rolle. Qualität oder „frisches Kochen“ alleine reicht beispielsweise nicht aus. Das Preis-Leistungs-Verhältnis, die Quantität, das Ambiente, die Freundlichkeit des Personals, der Service, Marketing/Werbung, betriebswirtschaft-

liches Management und KnowHow sowie viele Kleinigkeiten spielen eine Rolle. Mit meiner Gastronomie möchte ich Emotionen wecken, Gastronomie bedeutet für mich auch Leidenschaft

Sie sind ja in Ihren Restaurants nicht immer für Ihre Gäste als Chef sichtbar ...

Es war für mich nie wichtig, dass ich selbst immer dabei bin, aber ab und zu koche ich noch. Die Inhaber sollten die Aufbauarbeit leisten, koordinieren und die Qualität beurteilen. Ich möchte lieber im Hintergrund bleiben – die Gäste kommen wegen des Gastronomie-Konzeptes, nicht wegen Nima Ghamari. Wichtig sind meine Mitarbeiter*innen – sie repräsentieren das Shiraz. Man sollte nicht betriebsblind werden und den Betrieb und die Qualität immer wieder neu hinterfragen. Es ist wichtig, dass man nicht unbedingt im Betrieb, aber am Betrieb arbeitet.

Welche Rolle spielt das Personal?

Die Mitarbeiter*innen sind eine Hauptsäule für den Erfolg der Gastronomie. Denn: Es zählen nicht nur die Zahlen, sondern

auch, ob das Personal mit Herz und Seele dabei ist. Ich habe das Glück und die Ehre, langjährige Mitarbeiter bei mir zu haben, die mit ganzem Herzen dabei sind. Derzeit beschäftige ich rund 50 Mitarbeiter*innen.

Sie beschäftigen sich ja schon lange mit Ernährungsfragen.

Nach einer aktuellen Bloomberg-Studie ist Deutschland beim Gesundheits-Ranking auf Platz 23 abgerutscht. Wie kommt das?

Das ist erschreckend, dass ein Land, in dem es eine so große Auswahl an guten Lebensmitteln gibt, so weit unten im Ranking steht. Ich glaube, hier muss ein Umdenken stattfinden. Es gibt einen Teil der deutschen Bevölkerung, der sich sehr gesund ernährt und überwiegend Lebensmittel in Bio-Qualität kauft. Wir haben in Deutschland oft noch nicht die Einsicht, dass gesunde Lebensmittel ihren Preis haben. Das geht vom Ei bis zum Öl. Das teure Motor-Öl für ihr Auto wird ohne Murren gekauft, aber das Öl zum Kochen und Backen darf nur 5 Euro kosten. Dabei ist gerade ein hochwertiges Öl so wichtig. Im Shiraz verwenden wir beispielsweise nur hochwertiges Olivenöl oder ein Albaöl aus Schweden. Weil zu viele ungesunde Kohlenhydrate, Fette und Zucker in Fertigprodukten stecken, sind Fertigsaucen bei uns tabu. Auch eine Fritteuse gibt es in unserer Küche nicht.

Welche Fleischarten können Sie empfehlen?

Dem Shiraz wird manchmal nachgesagt, es sei relativ teuer. Ich achte aber sehr auf die sorgfältige Auswahl hochwertiger Lebensmittel, die haben einfach ihren Preis. Lammfleisch kann ich aus ökologischer Sicht nur empfehlen, weil die Tiere ausschließlich mit Gras gefüttert werden und nicht mit Hormonen. Das Hühnchen, mit dem wir kochen, kommt aus Deutschland. Unser Fleisch hat einen geringen Teil an gesättigten Fettsäuren.

Wie beobachten Sie die Entwicklung, dass sich immer mehr Menschen vegetarisch oder vegan ernähren?

Das begrüße ich sehr. Aber auch hier fehlt oft die Sichtweise der Gäste, dass Gerichte für Gemüse nicht billiger sind als solche mit Fleisch. Ein Kilo Auberginen kann mehr kosten als ein Kilo billiges Fleisch, hinzu kommen ja auch noch andere Gemüse, Gewürze und Kräuter. Außerdem bleiben alle anderen Kosten wie für Miete oder Personal gleich – ob ich Fleisch oder Gemüse zubereite.

Welche Lebensmittel liegen Ihnen besonders am Herzen?

Dass die Lebensmittel auch unter ethischen Gesichtspunkten gut produziert werden. Wenn ich Ethik, Ehrlichkeit als Maßstab nehme, lande ich automatisch in einem anderen Preissegment.

Warum ist die persische Küche so gesund?

Der persische Reis hat zum Beispiel einen geringeren Anteil an Kohlenhydraten als der normale, da er in einem aufwendigen Verfahren zubereitet wird. Dadurch ist er gesünder und leichter bekömmlich. Auch wird in der persischen Küche mit sehr vielen Gewürzen und Kräutern gekocht, die eine gesundheitsfördernde Wirkung haben, wie Ingwer, Kurkuma, aber auch Nelken, Zimt und Kardamom. Die Wirkung kann entzündungshemmend, blutzuckersenkend, virenhemmend, antioxidantisch oder stimulierend für das Immunsystem sein. Und Proteine werden über Fleisch, Bohnen, Linsen und Bockshornklee abgedeckt.

Wie empfinden Sie die Darmstädter Gäste?

Ich bin froh, dass meine Restaurants in Darmstadt sind. Das Darmstädter Publikum ist interessiert, weltoffen und sehr kulturbegeistert. Ich bin ein stolzer Heiner.

Ihr Resümee für 20 Jahre Gastronomie?

Kommerz ist nicht das Wichtigste – ich bin ein glücklicher und zufriedener Gastronom in Darmstadt.

Shiraz
Dieburger Straße 73, 64287 Darmstadt
Tel.: 06151 / 60 11 640
■ shiraz-restaurant.de

LEJLA'S
63
FASHION
ACCESSOIRES
LIVING

**AFTER
WORK
SHOPPING**
mit Prosecco im neuen
Lejla's: Lifestyle, Mode,
Schmuck, Taschen ...
**FR 26.04.
19 - 21 UHR**

geöffnet
Mo - Sa
11 - 15 Uhr

Liebfrauenstraße 63 | Darmstadt Martinsviertel
www.vintage-darmstadt.de | www.facebook.com/lejlas.de

Kneipenkonzert
Live in
den Mai
KESSEL
Darmstadt
30. April
ab 21.30 Uhr
Eintritt frei

Darmstädter
Waffel Oase®

Mühlstraße 60
64283 Darmstadt
DARMSTAEDTER-WAFFEL-OASE.DE

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo.-Do.: 12-20 Uhr
Fr.-Sa.: 12-21 Uhr

DJADOO
ORIENTALISCHE SPEZIALITÄTEN
MITTAGSBUFFET 13,99 €
Mo. - Fr. 11.30 - 15 UHR

2,- €
GUTSCHEIN
Bei Vorlage dieses Gutscheins erhalten Sie 2,- € Rabatt auf das Mittagbuffet.
Viktoriaplatz 12 / 64293 Darmstadt / Tel. DA. 1016310 / www.djadoo.de