

# Wie ein Maharadscha in Indien

## Promis bei Einweihung des „Sangeet“

Tempeltän-  
zerin Chandra  
Devi. Foto: oh



Christine Kaufmann ist Stammgast bei Dinu (links) und ließ sich die Einweihungsfeste nicht entgehen. Dazu gab es indische "Zitar-Musik" von Ma Madhu (Bildmitte).  
Foto: Inés Berber

(ibe) - „Das Lächeln, das du nicht nur - zusammen mit anderen aussendest, kehrt zu dir zurück“ - indischen Aphorismen - auf der diese indische Weisheit steht hier Speisekarte, sie trifft auch voll auf

das „Sangeet“ in der Briener Straße 10 (ehemaliger Weintrödler) zu.

Wie schon im „Sangam“ in Schwabing sind Chef Dinu, und sein Personal bestrebt, dass sich der Gast „wie ein Maharadscha in Indien“ fühlt. Dieses wirklich herzliche - nicht auf amerikanische Art aufgesetzte - Lächeln begegnet dem Gast hier überall, schön auch die ausführlichen Erklärungen (falls gewünscht) zu allen Gerichten, vor allem den Gewürzen, die hier immer frisch verwendet werden und das Herz der Küche ausmachen.

Die Seele des „Sangeet“ aber ist Chef Dinu, ein Wirt, der ständig selbst präsent ist, egal ob in der Küche oder im Service. Mit viel Prominenz - die meisten davon sind Stammgäste im Schwabinger Sangam - feierte Dinu nun die Einweihung, zwei Monate nachdem er offiziell eröffnet hatte. Die At-

traktion des Abends: Tempeltänzerin Chandra Devi, ein echtes Münchner Kindl übrigens, die den Tanz in Indien studierte.

„Dinus Küche ist einmalig gut, bisher war ich fast wöchentlich im Schwabinger Sangam und jetzt kann ich mir meinen Lieblings-Indier aussuchen, ohne untreu zu werden“, freut sich **Utta Fischer**, Witwe des unvergessenen „Monaco Franze“ **Helmut Fischer**.



Selbstgenährte Saris für ihren Lieblings-Indier: Schauspielerin, Sängerin und Kabarettistin Veronika von Quast sowie Allroundkünstlerin Petra Perle.  
Foto: Inés Berber