

in Europa. Moderne Cafés laden zum Plaudern ein, internationale und einheimische Imbissketten stillen den Hunger. Die kühlen Hallen der Malls sind beliebtes Ziel gut betuchter Jugendlicher; die hier ihre Träume vom Leben in Amerika ausleben.

Qualität zu festen Preisen

Wer von indischer Handarbeit fasziniert ist (und wer ist das nicht?), findet in Delhi das beste Angebot weltweit. Handgeknüpfte Teppiche, Silberschmuck, Einlegearbeiten, Holzschmuck, Einlegearbeiten und Lederhandtaschen und, und, und. Dutzende kleine Buden entlang der Janpath-Straße, die geradewegs vom Connaught Place nach Süden führt, haben ein reichhaltiges Sortiment. Aber hier muss man handeln und den Versprechen der Verkäufer mit Skepsis begegnen.

Wer Qualitätsware zu festen Preisen schätzt, sollte das Central Cottage Industries Emporium, ein paar hundert Meter die Straße entlang, besuchen. Ein großes Kaufhaus, das Handarbeiten aus allen Regionen Indiens anbietet, von der Regierung betrieben, zum Wohl

der Handwerker im ganzen Land. Richtig Spaß macht das Einkaufen auch auf der Dilli Haat, einem ständigen Handwerkermarkt nahe der INA-Metrostation.

Dass sich in Delhi so viele kulinariische Traditionen kreuzen, verdankt die Stadt der geografischen Lage und der Geschichte. Neben der dominanten Küche des Punjab, die mit würzigen Saucen brilliert, haben die Geschmäcker der Mogule, würzige Reisgerichte mit ausgefallenen Zutaten, überlebt. Flitzlinge und Soldaten brachten die Gerichte der Stammeskrieger aus Pakistans Nordosten: mariniertes Fleisch, auf dem Holzkohlegrill (Tandoor) gegart, dazu rauchige Fladenbrote und himmlische Süßspeisen. Delhi beherbergt Zuwanderer aus allen Teilen Indiens, daher kann man hier auch bengalische Fischspezialitäten, südindische Reisbällchen (Idli) mit sourscharfer Soße (Sambar), kashmirischen Lammreis und Reisplatten (Thali) nach Gujarat-Art bestellen. Vorsicht aber bei den Straßenküchen, die häufig sehr verlockend erscheinen. Ein ordentlicher Durchfall ist hier oft im Preis inbegriffen.