


6. Eigenzeit-Festival

Duisburger Philharmoniker nähern sich Bengalen auf kulinarische Art

Duisburg. Die Duisburger Philharmoniker widmen ihr aktuelles Eigenzeit-Festival der bengalischen Kultur und Musik. Ein kulinarischer Vortragsabend weckt die Reiselust.

Von Kerstin Heidland
17.05.2026, 16:34 Uhr

✦✦ Mehr dazu?



Reisen mithilfe eines kulinarischen Vortragsabends vom Duisburger Dellviertel auf den indischen Subkontinent: Chitrita Banerji (von links), Kamalini Mukherji, Lars-Christian Koch, Bickram Ghosh und der Intendant der Duisburger Philharmoniker Nils Szczepanski.

© WAZ Duisburg | Kerstin Heidland



Diesen Artikel vorlesen lassen:

04:31

1x

[BotTalk](#)

Die Reise nach Indien beginnt eigentlich schon beim Hereinkommen. Die traditionellen farbenfrohen Saris der Damen entführen die Besucher bereits modisch in eine ferne Kultur. Viele der überwiegend indischen oder bengalischen Gäste haben die Kleidung der Heimat angelegt und freuen sich auf einen leckeren und unterhaltsamen Abend im Duisburger Dellviertel.

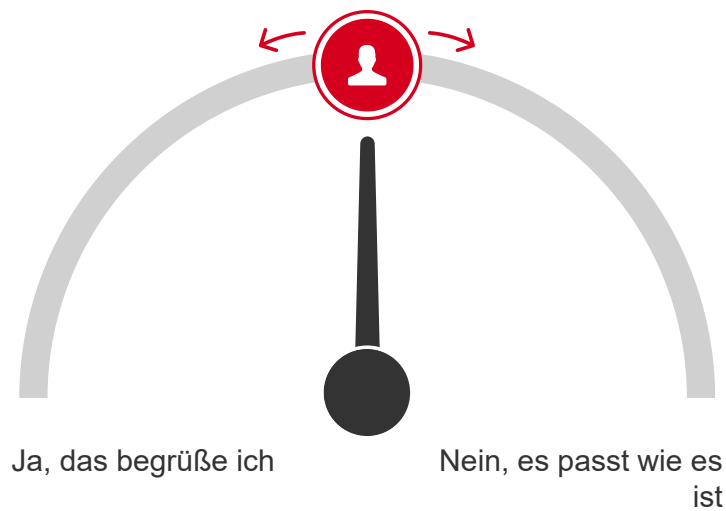
[Wir schicken Ihnen jeden Abend die wichtigsten News und exklusive Storys aus Duisburg – persönlich, mit Angeberwissen, Event- und Gastro-Tipps. [Hier können Sie den Duisburg-Newsletter bestellen.](#)]

Auch Namen wie Chitrita Banerji, Kamalini Mukherji, Bickram Ghosh schmecken schon nach Hitze und scharfem Gewürz. Nur Lars-Christian Koch als vierter Talkmaster im „Bengali Food Quartett“, dem kulinarischen Vortragsabend, fällt rein phonetisch etwas aus dem Rahmen, komplettiert die Runde aber durch seine berufsbedingte Sachkenntnis als Musikethnologe und langjähriger Indien-Fan.

Der indischen und bengalischen Musik und Kultur ist das aktuelle Eigenzeit-Festival der [Duisburger Philharmoniker](#) gewidmet, und der kulinarische Gesprächsabend mit anschließender traditioneller Musik im Lokal [Bora](#) am [Dellplatz](#) ist Bestandteil dieses Festivals.

[Mehr dazu?](#)

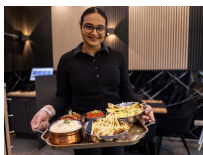
Befürworten Sie Tempo-30-Zonen in Städten?



WAZ

OPINARY 

Auch interessant



+ Neues indisches Restaurant hat das Potenzial zum Geheimtipp – nur acht Tische

Kulinarische Reise von Duisburg nach Bengalen gelingt

Wobei es an diesem Abend, genau genommen, nicht um Indien, sondern um Bengalen geht, das geografisch und politisch gar nicht so leicht zu verankern ist. Es handelt sich um eine Region des Golfs von Bengalen, die sich in die indischen Bundesstaaten Westbengalen, Tripura und das eigenständige Land Bangladesch aufgliedert. Hier haben sich Sprache und Kultur seit Jahrhunderten eigenständig entwickelt, was sich natürlich auch im Essen widerspiegelt.

[Mehr dazu?](#)



Fernweh über den Gaumen: Babushai (Blätterteigkugel) und Patishapata (Pfannkuchen mit Kokosfüllung).
© WAZ Duisburg | Kerstin Heidland

„Heute lieben wir Reis mit Kartoffeln und Paprika. Allerdings gab’s das früher gar nicht, denn die letzten beiden Zutaten stammen aus Südamerika und wurden erst durch die portugiesischen Händler eingeführt“, erzählt Kamalini Mukherji, während die Besucher nebenbei leckere Phoolkopir (Teigtaschen mit Kartoffeln und Blumenkohl) mit Tamarindensauce knabbern. Alles sehr frisch und aromatisch und überraschenderweise überhaupt nicht scharf.

ANZEIGE

Ehrenamt sichtbar machen

WestLotto rückt NRW-Ehrenamtliche ins Licht – mit einer Aktion, die echte Anerkennung zeigt.



Leckereien ähneln dem deutschen Schnitzel – und lustige Anekdoten lassen alle Gäste lachen

Während des zweiten Ganges, der aus einer Rindfleischfrikadelle mit Joghurt-Minz-Soße besteht (Sharni Kabab), schildert Chitrita Banerji den Küchenalltag ihres [Merks dazuf](#) Landes: „Wenn bei uns eine Frau verwitwet, dann darf sie kein Fleisch mehr essen. Das erklärt,

warum wir so eine Vielfalt an vegetarischen Gerichten haben.“ Banerji ist Foodbloggerin und Kochbuchautorin und schätzt gerade die Adaptionfähigkeit ihrer Landsleute.

Auf dem Speiseplan stehen durchaus Abwandlungen des deutschen Schnitzels und der Scotch Eggs. „Generell lieben bengalische Köche die Improvisation und meistens geht das auch gut“, erzählt Bickram Ghosh lachend. Allerdings nur meistens. Sein Onkel musste eine Familienfeier fluchtartig verlassen, weil er für 300 Leute gekocht und das Hähnchen sauer abgeschmeckt hat, was in einer kulinarischen Katastrophe endete und ihm über Jahrzehnte hinweg den Spott der ganzen Verwandtschaft einbrachte.

Auch interessant

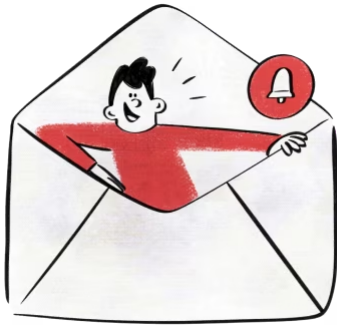


Gastronomie in Duisburg: 88 Restaurants im Test und ihre Bewertungen

Mittlerweile gibt es im Bora Balushai (frittierte Blätterteig-Milchkugeln mit Puderzucker). Die erinnern an nichts, was dem europäischen Gaumen bekannt vorkommt, sind aber fast für sich genommen schon eine Flugreise nach Indien wert.

Auch das Fachpublikum ist sichtlich zufrieden und kommentiert lebhaft mit Zwischenrufen und eigenen Anekdoten den kulinarischen Vortrag. Das Ganze wird zur großen bunten Gemeinschaftserzählung. Europäer verlieren hier den Faden, denn der sonst sehr gut verständliche Abend in englischer Sprache driftet jetzt häufig ins Bengalische ab.

**Duisburg-Newsletter: Jetzt
kostenlos anmelden!**



Jeden Abend die wichtigsten News und exklusive Storys aus Duisburg – persönlich, mit Angeberwissen, Event- und Gastro-Tipps.

E-Mail-Adresse eingeben



Mit meiner Anmeldung zum Newsletter stimme ich der [Werbevereinbarung](#) zu.

Das macht aber nichts, denn allein die Emotion zählt, und beim Pfannkuchen mit Kokosfüllung sind alle Gaumen dieser Welt gleichermaßen verzückt. Eine leckere und gleichzeitig amüsante Reise ans andere Ende der Welt.

6. Eigenzeit-Festival: weitere Veranstaltungen

Aktuell läuft das 6. Eigenzeit-Festival der Duisburger Philharmoniker. Diesmal ist es der Musik und der Kultur des indischen Subkontinents gewidmet.

Noch drei Veranstaltungen sind geplant: Klassische indische Musik „East-Western Seasons“ gibt es am Sonntagabend, 17. Mai, um 19 Uhr im Steinhof. Die Sängerin, Tänzerin und Lehrerin Parvathy Baul präsentiert mit „The Spiritual Experience of Baul“ eine bedeutende indische Musiktradition, bei der ihre markante Stimme, ihr beweglicher Körper und ihre leidenschaftlich durch die Luft wirbelnden Dreadlocks zur Geltung kommen. Los geht's um 19.30 Uhr in der Kulturkirche Liebfrauen.

Mit der Begegnung von menschlicher Stimme und Mandoline gestalten Avi Avital und Kamalini Mukherji zum Abschluss des Festivals am Freitag, 22. Mai, ein gemeinsames Programm, das die klassische Musik des Westens derjenigen Indiens gegenüberstellt. Los geht „Day and Night“ um 19.30 Uhr in der Mercatorhalle.

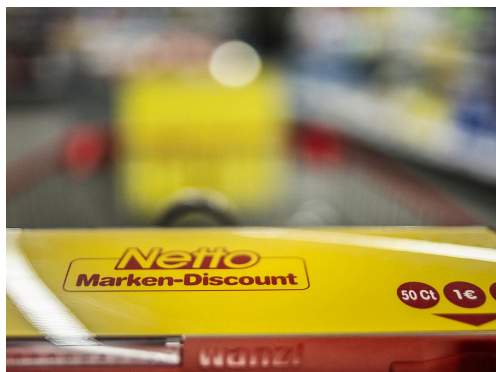
Karten gibt es jeweils auf der Webseite der [Duisburger Philharmoniker](#).

Mehr lesen über

Restaurants in Duisburg: Neuigkeiten, Tipps und Preise

[Mehr dazu?](#)

Das Beste aus WAZ Plus



Polizei-Einsatz

+ Mit Machete und Pfefferspray: Supermarkt überfallen

Laut Polizei Duisburg haben Unbekannte mit einer Machete und Pfefferspray einen Supermarkt überfallen. Zeugen beobachteten das Geschehen, eine KassiererIn wurde verletzt.

Annette Kalscheur



Veranstaltung

+ Großes Streetfood-Festival in Bottrop: Welche Foodtrucks anrollen sollen

Das „Streetfood Picknick“ kommt zurück zu Bottrops Tetraeder. Angekündigt sind über 20 Foodtrucks, Live-Musik, Familienprogramm und ein Ausblick über das Ruhrgebiet. Die Infos.

Nolin Wischermann



Beste Freundinnen

+ Freundinnen erfüllen sich mit Studio für Yoga und Reformer-Pilates ihren Traum

Zwei Freundinnen erfüllen sich einen Traum und eröffnen ein Studio für Yoga und Reformer-Pilates. Eines ihrer Angebote ist in Duisburg einzigartig.

Sarah Schlüter



Fußball, Bundesliga

+ SGS Essen: Die großen Fragen nach Bundesliga-Abstieg: Stadion Hafenstraße, Trainerin, Personal

Der Abstieg der SGS Essen aus der Frauen-Bundesliga ist besiegelt. Die Frage, ob das Stadion an der Hafenstraße künftig zu groß ist, wurde ebenfalls beantwortet.

[Mehr dazu?](#)



Gastrokolumne „Mahlzeit“

+ Brunch mit Weltverbesserungs-Gefühl: Zu Gast im Kreativ-Café Nesifa

Auf den ersten Blick wirkt es wie ein Mix aus Kommune, Restaurant und Kunstatelier: Warum uns im Café Nesifa nicht nur der Brunch überzeugt.

Jennifer Schumacher



In der Krise angefangen

+ Bochumer Schulleiter hört auf: „Schönster Job der Welt – aber jetzt reicht’s auch“

Ludger Jonischeit geht in Rente, verlässt nach 23 Jahren die Erich-Kästner-Schule Bochum. Er hat „1000 Pläne“. Doch ein Traum ist schon geplatzt.

Gernot Noelle

FUNKE Mediengruppe



Anzeigen



Service



Online Werben



Ratgeber & Wissen



Aktuelle Nachrichten und Hintergründe aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Sport - aus Essen, Deutschland und der Welt.

[Mehr dazu?](#)
