

AWARA

Eatery • Bar

INDIA MEETS THE WORLD: AWARA ERÖFFNET IM LEVANTEHAUS

Neueröffnung am 10. Juli: Das Authentikka-Gründerpaar Sonja und Tarun Rana und die Familie Singh wagen mit dem neuen Standort im Levantehaus ein neues Konzept: die AWARA Eatery & Bar. Auf Indisch bedeutet der Name „Rebell“, und das ist die Idee hinter dem neuen Lokal: Mutig dekonstruiert AWARA Elemente der indischen Küche und setzt sie neu zusammen, mit Inspirationen aus aller Welt. Authentisch im Kern, wild im Ausdruck. Es ist die vierte Eröffnung in sieben Jahren für das Ehepaar.

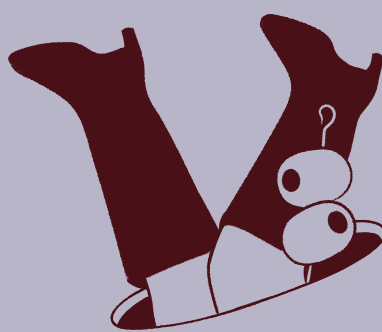


„Die Fläche im Levantehaus ist fantastisch“, erzählt Sonja Rana, „aber die Küche wahnsinnig klein.“ Für die Gründer war damit schnell klar: Im Levantehaus würde kein weiteres Authentikka eröffnen – der Standort in Mitte ist ohnehin nur fußläufig entfernt. Stattdessen bot die Fläche die Gelegenheit, ein ganz neues Konzept auszuprobieren.

Bereits ein Jahr vor der Eröffnung begannen hinter den Kulissen die ersten Überlegungen zum neuen Restaurant. Dabei begreift Marketingleiterin Sonja Rana ihre Lokale zunächst immer als Brand. „Wir haben uns gefragt, wofür das AWARA stehen soll“, erklärt die Geschäftsführerin, „und dafür einen Workshop mit Pia Held und Studio Lineatur durchgeführt.“ Das Berliner Architekturbüro, das auch die Authentikka-Standorte in der Lilienstraße sowie der Gertigstraße entworfen hat, übersetzte die Attribute in ein Farbschema und konkrete Gestaltungsdetails – so entstand das Motto

INDIA MEETS THE WORLD.

AWARA ist das Rebel Child innerhalb der Authentikka-Familie. Wo das Authentikka Traditionen bewahrt, bricht AWARA sie – aber immer mit einem Augenzwinkern, weltoffen und charismatisch.



Diese Lust am Dekonstruieren zeigt sich deutlich auf der Speisekarte. „Am Anfang steht immer Indien“, erzählt Chefkoch und Gründer Tarun Rana. „Sei es eine indische Zutat oder eine Art, wie in Indien Gerichte zubereitet werden. Dazu kommen dann Komponenten aus der ganzen Welt. Zum Beispiel servieren wir den Klassiker Butter Chicken hier mit Pasta.“ Was in der authentischen indischen Küche als Frevel gelten würde, wird im AWARA zum Verkaufsargument – und zu Tarun Ranas Spielweise. „In der Küche des Authentikka bewahre ich Konventionen und koche sehr traditionell. Hier kann ich mich kreativ so richtig austoben.“ Seine Ehefrau schwärmt vom Pindi Chana Hummus, das mediterrane Einflüsse mit dem Geschmack der indischen Küche zusammenbringt: „Wenn man die Augen schließt, schmeckt es genau wie das Kichererbsengericht Choley Bhature, aber die Konsistenz ist noch spannender.“



Für die Kulinarik hat Tarun Rana Synergien aus der Hamburger Gastroszene gesucht: Kuchen und Desserts mit indischem Twist, die nachmittags serviert werden, stammen aus der Feder des renommierten Pâtissier Roshlee Cardoso, der als Executive Pastry Chef im anliegenden Conrad Hamburg arbeitet.

Auch die Cocktaillkarte folgt dem Motto „India meets the world“: Signature-Drinks mit Ube, Tamarinde -Chili oder Kurkuma treffen auf Klassiker, die einen indischen Twist bekommen – etwa ein Mule mit Helbing Kümmel. Ungewöhnliche Aromen, die man selten im Glas findet, treffen so auf vertraute Cocktail-Strukturen – mal überraschend, mal herausfordernd, aber immer mit Wiedererkennungswert. Entstanden ist die Karte in Kollaboration mit David Desplace vom Botanic District und Jangi Singh, der nicht nur das Prego in der Innenstadt leitet, sondern mit seiner Familie auch bereits seit 2022 als Teilhaber das Authentikka unterstützt.

Sonja Rana freut sich über die Möglichkeiten, die das Levantehaus mit sich bringt: „Im Authentikka Mitte haben wir zwar Platz für große Gruppen und Feste, aber für kleinere Veranstaltungen im privaten Kreis war es immer schwierig. Mit dem AWARA schließen wir diese Lücke. Hier können Menschen ganz gemütlich zusammenkommen: in der Bar, im überdachten Atrium, oder draußen, zum Sitzen und Leute angucken.“ AWARA wird so zum neuen Place to be für Events, mitten im urbanen Trubel der Mönckebergstraße. Das Wohlfühlen, die Geselligkeit, das gemeinsame Teilen guter Gerichte – das ist die Klammer, die AWARA mit dem Authentikka verbindet.

Mit dem AWARA setzt das Ehepaar Rana seine Erfolgsgeschichte fort und beweist gleichzeitig, dass indische Küche weit mehr sein kann als Tradition: Sie kann Ausgangspunkt für Neues sein, ohne ihre Wurzeln zu verleugnen.

Pressebilder finden Sie [hier](#).



AWARA Eatery & Bar

Levantehaus EG,
Mönckebergstraße 7,
20095 Hamburg

Neueröffnung: 10. Juli
Öffnungszeiten: Mo – Sa, ab 11 Uhr

www.awara-bar.de