

FEBRUAR 2026

Delhi | Indien

Vaishnavi Pareek und ihr Arbeitskollege Mohammad Maaz führten Jordan Kestle (SHL) durch Delhi.



Vaishnavi Pareek ist eine Hospitality-Fachfrau aus Delhi und Alumna der Management Excellence Training Weeks der SHL, die in Zusammenarbeit mit den Taj Hotels durchgeführt werden. Geboren und aufgewachsen in Delhi, bewegt sie sich in der Stadt mit einer Mischung aus Nostalgie und pragmatischem Blick: neugierig, kulturell interessiert und am glücklichsten, wenn sie ihre Heimatstadt mit frischen Augen entdeckt.

Delhi zeigt sich Besuchenden nicht sofort. Die Stadt offenbart sich erst, wenn man einen Moment innehält – zwischen baumgesäumten Strassen, alten Gräbern und kleinen Chai-Ständen am Morgen.

Für Vaishnavi ist Delhi Heimat: der Ort, an dem sie geboren und aufgewachsen ist und an dem sie heute ihre berufliche Laufbahn weiterentwickelt. Sie sieht die Stadt sowohl mit der Zuneigung einer Einheimischen als auch mit dem Blick einer Hospitality-Expertin. Das Besondere an Delhi ist die Schichtung der Zeit: Dynastien, Religionen und Viertel existieren

nebeneinander in einer modernen Hauptstadt, die niemals stillsteht. Wer über Grösse und Entfernungen hinausblickt, entdeckt eine lebendige, facettenreiche Stadt. Und trotz seiner Grösse wirkt Delhi erstaunlich überschaubar und ist durch ein effizientes Metrosystem verbunden, das Einheimische täglich nutzen.

Delhi ist ein echter Schmelztiegel. Mogulgräber, Überreste des Sultanats und modernes Stadtleben stehen oft nebeneinander, manchmal im selben Viertel. Humayun-Mausoleum, Lodi Garden und Spuren der Dynastien der Tughlaq und Lodi geben in Delhi den Rhythmus vor.

Wenn Sie nur 24 Stunden Zeit haben...

Beginnen Sie den Tag mit gemütlichem Lesen im Wintersonnenschein im Lodi Garden und geniessen Sie danach ein Butter-Chicken zum Mittagessen bei Gulati's. Am Nachmittag können Sie in Ruhe ein nahegelegenes historisches Monument erkunden und dann den Tag mit Drinks im GK II Market oder im Sidecar ausklingen lassen.

SHL IN INDIEN

Seit 2024 kooperiert die SHL mit Taj Hotels und fördert Führungskompetenz sowie Service Excellence. Die massgeschneiderten Management Excellence Training Weeks in der Schweiz verbinden fundierte Theorie mit praxisnahen Einblicken und vereinen indische Herzlichkeit mit Schweizer Präzision.

Kulinarische Highlights

Manche Städte beeindrucken durch Innovation, Delhi schenkt Geborgenheit. Besonders bei Gulati's, wo es laut Vaishnavi das beste Butter Chicken der Stadt gibt: reichhaltig, opulent, nostalgisch.

Delhis Signature Dish ist Chole Bhature – für manche Frühstück, für andere Mittagessen, aber für alle Soul Food. Ebenso unverzichtbar: Rajma Chawal (Bohnen-Curry mit Reis), schlicht und emotional aufgeladen. Aloo Puri gehört zu den klassischen Frühstücksgerichten, serviert sowohl in Hotels als auch in einfachen Lokalen. Wer Vielfalt sucht, findet bei Bikanervala einen unkomplizierten Einstieg in Chaat und regionale Snacks. Tipp: «non-spicy» bestellen, wenn Schärfe nicht Ihre Stärke ist – Delhi würzt kompromisslos.

Für Neugierige ist Delhis Strassenküche ein Muss. Street Food probiert man am besten rund um Jama Masjid: Aloo Tikki, Daulat ki Chaat, Kebabs (Chicken, Lamb oder Buff) – und zum Abschluss Paan, ein aromatisches Betelblatt-Päckchen mit süß-kräuteriger Frische. Für regional verfeinerte Küche empfiehlt sich Jamun: grosszügiges Punjabi Comfort Food, so authentisch wie zuhause.

Reisenden Richtung Norden ist zudem ein Besuch im Restaurant NAAR empfohlen.

Bars & Nightlife

Sidecar ist seit Jahren Vaishnavis bevorzugte Adresse – eine Cocktailbar, die handwerkliche Präzision mit herzlicher Gastfreundschaft verbindet. Neuere Orte wie Barbet & Pals versprühen eine verspielte, gesellige Energie, während Hoots', eine Bar im Speakeasy-Stil, Klassiker leise und raffiniert neu interpretiert. Fragen Sie freundlich nach, und vielleicht bereiten sie Ihnen den nicht mehr angebotenen Albert's Negroni dennoch zu.

Märkte & Shopping

Literaturbegeisterte sollten Delhis älteste Buchhandlung aufsuchen: Faqir Chand Bookstore im Khan Market. Hier biegen sich die Regale unter indischer Lyrik, Urdu-Werken und Autor:innen, die oft über den Subkontinent hinaus kaum bekannt sind. Quartiermärkte wie GK II wirken intimer, authentischer und spürbar lokaler.

Für Kunsthandwerk vereint Dilli Haat Stände aus ganz Indien und bietet einen kompakten Einblick in regionale Handwerkstraditionen – ohne die Stadt verlassen zu müssen. Und wie immer in Delhi gilt: Handeln gehört dazu.