





HARYANA (HR)

Bundesland seit 1. November 1966

Hauptstadt Chandigarh

Fläche 44'212 km²

Bevölkerung 25'351'462 (2011)

Bevölkerungsdichte 573/km²

Sprachen 87 % Hindi, 11 % Punjabi

Religionen 88 % Hinduismus, 7 %
Islam, 5 % Sikhismus

Alphabetisierung 77 %

GDP per capita 2800 \$ (2016)

Anteil Vegetarier 69 %

Kulinarische Produkte Weizen, Reis
(Basmati), Zuckerrohr, Senf,
Sonnenblume, Kartoffel,
Zwiebel, Tomate, Blumen-
kohl, Aubergine, Zitrus-
früchte, Guava, Knoblauch,
Bockshornklee, Milch

Stichworte zur Geschichte

Haryana existiert erst seit 1966 als ein eigener Bundesstaat, zuvor gehörte es zu Punjab. Differenzen zwischen den Punjabi sprechenden Sikhs und den Hindi sprechenden Hindus führten dazu, dass letztere einen eigenen Staat bekamen. Punjab und Haryana teilen sich die Hauptstadt Chandigarh.

#00b6e6 Ein dunkles Bordeauxrot wie das der Wände im Chandigarh Government Museum.

Vorderseite: Das Open Hand Monument von Le Corbusier ist das Wahrzeichen von Chandigarh. (8/2017)

Die Küche von Haryana lässt sich kaum von jener Punjabs unterscheiden.¹ Die zwei Bundesländer teilen viel Geschichte, betreiben beide modernste Landwirtschaft und leben in relativem Wohlstand. Fast 90 % der Bewohner von Haryana sind Hindus und 70 % sind Vegetarier. Dem entsprechend spielen Milch und Milchprodukte eine zentrale Rolle, aber auch frisches Gemüse. Kurz gebratenes Grünzeug wie Senf, Bockshornklee oder Spinat kommt häufig auf den Tisch, meist begleitet von Pickles oder Chutneys, frischem Fladenbrot und Buttermilch.² Auch Haryana bezeichnet sich, wie Punjab, gerne als *Land of Rotis*, Reis wird weniger häufig serviert. Nicht-vegetarische Kost ist in Haryana selten und wie in Punjab stark muslimisch beeinflusst. Wichtig sind hingegen Desserts und Süßspeisen aller Art.³

Aloo palak | Kartoffelstücke, mit Spinat geschmort.

Besan ki roti (Missi roti) | Ein kompaktes und hocharomatisches Fladenbrot aus Kichererbsenmehl (*Besan*).

Chole | Auf den Straßen von Chandigarh steht an fast jeder Ecke ein ambulanter Verkäufer (meist mit einem Fahrrad), der geschmorte Kichererbsen (*Chole*) anbietet – manchmal mit *Bhatura* (frittiertem Brot) oder mit *Kulcha* (gebratenem Fladenbrot).

Kachi lassi | In vielen Varianten zubereitetes Getränk aus Milch, Wasser und Rosensirup, ist bis nach Pakistan hinein verbreitet.

Kadhi | Eine Art dicke Sauce auf der Basis von Joghurt und Kichererbsenmehl, die meist mit Curryblättern, Koriandergrün, Chilis und Senf gewürzt wird. Kadhi ist in ganz Indien beliebt, soll aber in Haryana besonders verbreitet sein.⁴

Khichri | In ganz Indien verbreitetes Gericht aus Linsen und Reis. *Khichri* wird in Haryana manchmal nicht aus Reis, sondern aus verschiedenen Hirsen und Mungbohnen zubereitet.⁵

Milch | Haryana produziert sowohl Kuh- wie auch Büffelmilch im großen Stil. Auf dem Land wird die Milch nach dem Melken zunächst durch Erhitzen sterilisiert, dann mit etwas Joghurt vom Vortag geimpft und über Nacht in Joghurt verwandelt. Dieses wird am Morgen frisch verzehrt oder zu Butter weiterverarbeitet, die dann zu Ghee verfeinert werden kann. Die bei der Butterherstellung abfallende Buttermilch (*Chhabh*) wird oft zum Kochen verwendet oder zum Essen getrunken.⁶

Pinni | Berühmter Punjabi-Konfekt aus Mehl, Ghee und Jaggery, der in Haryana mit Leinsamen (*Alsi*) zubereitet wird und folglich *Alsi ki pinni* heisst.

Sookhe kala chana | Schwarze Kichererbsen, mit Gewürzen und frischem Bockshornklee geschmort, ein eher trockenes Gericht.

¹ Martin Hughes, Sheema Mookherjee, Richard Delacy: *World food: India*. Melbourne, Lonely Planet Edition, 2001. S. 157.

² Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 19.

³ Es ist wohl kein Zufall, dass es in dem einzigen Haryana-Kochbuch, das wir auftreiben konnten, ausschließlich um Süßspeisen geht. Ashish

Dahiya: *Food of Haryana: The Great Desserts*. Rohtak: Maharshi Dayanand University in association with Intellectual Foundation India, 2013.

⁴ Seite 10 *Dishes of Cuisine of Haryana you must try at least once in life*. In: *Foodie Planet*. <https://greatindianfood.in/10-dishes-cuisine-haryana-must-try-least-life/> (abgerufen am 6. September 2017).

⁵ O'Brian: *Op. cit.* S. 19.

⁶ O'Brian: *Op. cit.* S. 19. Die Liebe der Bewohner von Haryana zu Milch und Milchprodukten wird auch auf der offiziellen Webseite von Haryana Tourism betont. Seite *Cuisine of Haryana*. In: *Haryana Tourism*. <http://www.haryanaturism.gov.in/showpage.aspx?contentid=5491> (abgerufen am 6. September 2017).



Am Flughafen von Chandigarh macht ein Relief klar, wie wichtig die Landwirtschaft in Haryana ist. (8/2017)



Auch Klassiker wie *Dal makhani* werden in Haryana gerne mit einem großzügigen Schlag Sahne serviert.



Fahrräder, auf deren Gepäckträger Töpfe mit Kichererbsen montiert sind, stehen in Chandigarh an allen Ecken.



Fladenbrote, gefüllt mit einem würzigen Püree aus Kartoffeln, sind eine beliebter Frühstückssnack.



Stolz stellt dieses Restaurant im Sector 17 von Chandigarh seinen prachtvollen Tandoor vor der Türe aus.



Frau beim Herstellen von Butter, südindisches Relief aus dem 19. Jh. im Chandigarh Government Museum. (8/2017)



Fleischgerichte werden nach Mughlai-Tradition zubereitet wie dieses *Palak mutton* bei *Ghazal* in Chandigarh.



Süßigkeiten wie *Kheer* sind im vegetarischen Haryana vielleicht noch beliebter als im restlichen Indien.



Im Winter steht im Norden Haryanas nebst Weizen und Hülsenfrüchten auch viel Senf auf den Feldern. (12/2016)