



# GUJARAT



## GUJARAT (GJ)

**Bundesland seit** 1. Mai 1960

**Hauptstadt** Gandhinagar

**Fläche** 196'024 km<sup>2</sup>

**Bevölkerung** 60'383'628 (2011)

**Bevölkerungsdichte** 308/km<sup>2</sup>

**Sprachen** 85 % Gujarati, 5 % Bhili, ,  
5 % Hindi, 2 % Sindhi

**Religionen** 89 % Hinduismus,  
10 % Islam, 1 % Jainismus

**Alphabetisierung** 79 %

**GDP per capita** 2200 \$ (2016)

**Anteil Vegetarier** 61 % (2014)

**Kulinarische Produkte** Reis, Weizen,  
Mais, Hirsen, Erdnüsse, Senf,  
Sesam, Dill, Straucherbse,  
Mungbohne, Zuckerrohr,  
Mango, Banane, Sapote,  
Guava, Tomate, Kartoffel,  
Kreuzkümmel, Fenchel

### Stichworte zur Geschichte

**Bis 1500 v. Chr.** Harappa-Zivilisation, Hafen von Lothal

**Ab 4. Jh. – 32 v. Chr.** Maurya-Reich, dann wechselnde Herrscher

**1299** Teil des Sultanats von Delhi

**1407** Gouverneur von Gujarat erklärt Land für unabhängig

**Ab 1576** Teil des Mughlai-Reichs

**Ab 1818** Teil von Britisch Indien

**2002** Nach einem Anschlag auf hinduistische Pilger kommt es zu einem Pogrom gegen Moslems

**#a28170** Ein leicht grüliches Kaffeebraun wie das von Jaggery, der in Gujarats Speisen omnipräsent ist.

**Vorderseite:** Roggenfeld in der Nähe des antiken Hafens Lothal. (1/2018)

Die Küste von Gujarat (GJ) ist 1600 km lang und wird intensiv befishet, Meeresfrüchte aber sind im Staate kaum zu bekommen, denn die meisten Gujaratis sind Vegetarier, GJ ist eine Hochburg der Jains, gehörte zu Ashokas Reich und ist der Geburtsort von Gandhi.<sup>1</sup> Gujarats Küche steht dafür im Ruf eine «vegetarische Haute Cuisine» zu sein.<sup>2</sup> Viele salzige Gerichte haben eine säuerliche, noch mehr eine süßliche Note. Neben dem Geschmack spielt auch die Textur eine wichtige Rolle. Oft kommt eine Paste aus grünem Chili und Ingwer zum Einsatz.<sup>3</sup> Typischerweise besteht ein Essen in Gujarat aus vielen verschiedenen Elementen, die als Thali serviert werden – im Zentrum stehen Reis und Brot, oft aus Hirse (*Bajri*). Berühmt sind auch die diversen Pickles und Chutneys (viele mit einer süß-sauren Note), die auch manchmal mit Joghurt vermischt werden. Gujarat gilt auch als das Land der zahllosen Snacks<sup>4</sup> (siehe *Nasto* und *Farsaan*).<sup>5</sup>

**Chidwa** | Knusprige, süßliche Mischung aus flachgedrückten Reis, Corn flakes, Erdnüssen, Cashewnüssen, frittierten Curryblättern, Gewürzen und oft auch geraspelter Kokosnuss.

**Dhokla** | Gedünstetes Kuchlein aus einem gesäuerten Joghurt-Kichererbsen-Teig, wird mit gebratenen Senfsamen, grünen Chilis, etwas Zucker, Kokosnuss-Streifen und Koriandergrün garniert.

**Farsaan** | Oberbegriff für Beilagen aller Art, die oft auch separat als Snacks gegessen werden können.

**Kadhi** | Suppenartiges (Sommer-)Gericht aus Buttermilch und Kichererbsenmehl (Besan), mit Gemüse, Gewürzen und etwas Zucker.

**Khaman** | praktisch identisch mit Dhokla (siehe dort)

**Khandvi** | Dünne Crêpes aus Kichererbsenmehl und Buttermilch, garniert mit Kokosnuss, Senfsamen, grünen Chilis und Asant.

**Nasto** | Oberbegriff für knusprige, trockene, gebratene oder gebackene Snackgerichte, oft aus Kichererbsenmehl.

**Patra** | Eine Art Strudel aus Taroblättern, die mit einer Paste aus Kichererbsen bestrichen, gerollt, gedünstet und in Stücke geschnitten werden. Schmecken teigig und erinnern entfernt an Krautwickel.

**Shaak** | Überbegriff für Gemüsegerichte aller Art.

**Shrikhand** | Entwässertes Joghurt, mit Zucker, Safran und manchmal frischen Früchten (Mango etc.) vermischt, oft garniert mit gehackten Pistazien und frischen Rosenblättern, meist gekühlt serviert, schmeckt säuerlich-süßlich mit dezenter Safrannote.

**Undhiyu** | Verschiedene Wintergemüse (Kartoffel, Süßkartoffel, Yams, Kochbanane, Aubergine, Gartenbohnen, kleine weiße Bohnen etc.) werden mit Kräutern (Bockshornklee), Kokosraspel, Kichererbsenmehl (*Besan*) und Besan-Klößen traditionell in einem Tontopf vermischt und in der Asche des Feuers langsam geschmort.

**Umberu** | Parsi-Variation von Undhiyu mit Lamm oder Geflügel.

<sup>1</sup> Mehr dazu bei Kongada T. Achaya: *Indian Food – A Historical Companion*. New Delhi: Oxford University Press, 1998 [1. 1994]. S. 133 f.

<sup>2</sup> Charmaine O'Brian: *The Penguin Food*

*Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 224 f.

<sup>3</sup> Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. S. 252.

<sup>4</sup> Pushpesh Pant: *India Cookbook*. London, New York: Phaidon Press, 2010. S. 24.

<sup>5</sup> Einiges zur Historie vieler Speisen in der nachfolgenden Liste ist zusammengefasst bei Achaya: *Op. cit.* S. 134 f.



Die meisten Zuckerhändler in der Altstadt von Ahmedabad verkaufen eine dunklere und eine hellere Sorte.



Gujarat ist berühmt für seine Pickles, etwa aus Kerda (*Capparis decidua*), Mango oder Gunda (*Cordia dichotoma*).



Dhokla oder Khaman sind gedünstetes Kuchlein aus gesäuertem Joghurt-Kichererbsen-Teig.



Chidwa ist ein süßer und knuspriger Snack auf Basis von flachgedrücktem Reis, Nüssen und Gewürzen.



Mohanthal schmeckt wie Kuchenteig: Fett und Zucker, mit Nüssen und wenig Mehl stabilisiert.



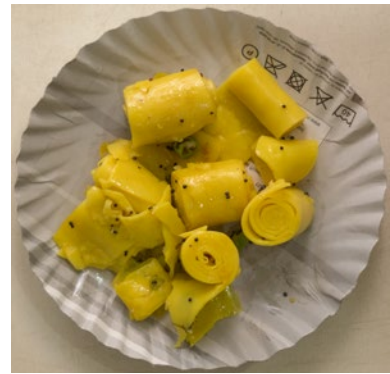
Ein Gujarati Thali der Luxusklasse, serviert im noblen Restaurant Agashiye in Ahmedabad. (1/2018)



Ein weicher Strudel mit Gemüse – frisch gedünstete *Patra*, garniert mit gebratenen Senfsamen. (1/2018)



*Undhiyu* mit vielen Kartoffeln, wie sie das Restaurant im House of MG in Ahmedabad serviert.



Zwischen Crêpe und Nudel: Der Teig für *Khandvi* wird aus Kichererbsenmehl und Buttermilch hergestellt.



*Ringang nu barthu*, die Gujarati-Version des Auberginenpürees *Baingan bharta* schmeckt rauchig und ölig.



Das Aroma von *Rotla*, einem dicklichen Fladenbrot aus Hirse, ist sehr kräftig und voll.



Gujarat ist auch berühmt für seine Pickles, die sich oft durch eine süßliche Note auszeichnen.



Die Muslime von Gujarat haben in der Nähe der Jama Masjid in Ahmedabad ihren eigenen kleinen Fleischmarkt.