



MAHARASHTRA (MH)

Bundesland seit 1. Mai 1960

Hauptstadt Mumbai

Fläche 307.762 km²

Bevölkerung 112'372'972 (2011)

Bevölkerungsdichte 365/km²

Sprachen 69 % Marathi, 11 % Hindi,

7 % Urdu, 2 % Gujarati

Religionen 88 % Hinduismus,

12 % Islam, 6 % Buddhismus

Alphabetisierung 83 %

GDP per capita 2100 \$ (2016)

Anteil Vegetarier 40 % (2014)

Kulinarische Produkte Erdnüsse,

Sojabohnen, Zuckerrohr,

Kurkuma, Trauben

Stichworte zur Geschichte

230 v. Chr.–225 Shatavahana-Reich, bedeutende kulturelle Entwicklung

250–525 Vakataka-Dynastie im östlichen Maharashtra, Blütezeit, dann häufig wechselnde Dynastien

Ab 14. Jh. muslimisch verwaltet

Ab 16. Jh. Bombay (von *bom baia*, «guter Hafen») ist portugiesisch

Ab 17. Jh. Briten verdrängen Portugal

1947 und 1956 zahlreiche Fürstentümer werden im Staat Bombay vereinigt, der 1960 entlang der Sprachgrenze in Gujarat und Maharashtra geteilt wird

Ab 1990 Attentate in Bombay

1996 Bombay wird zu Mumbai

#ff511c Ein hell leuchtendes

Orange wie das der Garnelen, die

in Mumbai täglich millionenfach

verarbeitet werden.

Vorderseite: Blick über die Back Bay

auf Mumbais Marine Drive. (11/2010)

Weil ihr Brot und Reis gleichermaßen wichtig sind, gilt die Küche von Maharashtra als Vermittlerin zwischen dem Norden und dem Süden des Subkontinents.¹ Die Köche kombinieren gerne süße, salzig, scharfe und saure Elemente, sie braten und dünsten lieber als zu frittieren.² Einige der charakteristischsten Speisen enthalten Elemente, welche erst mit den Portugiesen nach Indien gelangt sind: Erdnüsse, Cashewnüsse, Kartoffeln, Tomaten, Mais, Papayas und vor allem Chilis.³ Das Essen aus der Region Kolhapur im Südwesten von Maharashtra gilt als besonders scharf.⁴

Aamti | Süßlich-säuerliches Linsengericht aus Toor dal, Knoblauch, Tamarinde, *Goda masala* (siehe dort) und Jaggery.

Bhakri (Poli) | Dickliches Fladenbrot aus Hirse oder Reis.

Bhelpuri | Snack aus Puffreis, kleingeschnittenem Gemüse, Hülsenfrüchten und Gewürzen, der auf den Straßen von ganz Indien populär ist. *Bhelpuri* soll in Mumbai erfunden worden sein.

Bombay duck | Ein kleiner, an der ganzen Konkanküste verbreiteter Fisch namens *Bombil* (*Harpadon nehereus*), der traditionell getrocknet verwendet wird, heute aber oft frisch und frittiert auf den Tisch kommt.

Dhansak | Fleisch-Linsen-Gericht aus der Küche der Parsis (siehe dort), das typischerweise wenigstens zwanzig bis vierzig verschiedene Dals, Gemüse und Gewürze enthält.

Goda masala | Gewürzmischung aus Koriandersamen, Schwarzem Kardamom, Zimt, Gewürznelken, Indischem Lorbeer, Sternanis, Kreuzkümmel, Asant, Kurkuma, roten Chilis, Sesam, getrockneter Kokosnuss (*Copra*) und Steinblume (*Dagadphool*).

Misal | Mit Zwiebeln gekochte Mattenbohnen, getoppt mit säuerlichem Gravy und knusprigen Kartoffeln, Zwiebeln, Koriander.

Pao bhaji | Butteriges Püree aus Gemüse, Chili und anderen Gewürzen, das auf ein gegrilltes, ebenfalls mit Butter bestrichenes Brötchen geklackst wird – ein berühmter Streetfood aus Mumbai mit teilweise portugiesischen Wurzeln.

Parsis | Ab dem 7. Jahrhundert, als Persien zum Islam konvertiert und Nicht-Muslime verfolgt, wandern Zoroastrier in Nordwestindien ein. Ab dem 17. Jahrhundert leben die meisten in Mumbai. In ihrer Küche verbinden sich persische Traditionen mit diversen (auch britischen) Techniken des Subkontinents.

Pitla | Weiches Porridge aus Kichererbsenmehl, Buttermilch, Zwiebeln, Chilis, Senfsamen, Kurkuma und Asant, serviert mit Chutney.

Rassa | Dünne würzige Sauce auf Basis von Gemüse oder Fleisch.

Vada pav | Snack aus Mumbai. Frittierte Kartoffelknödel in einem weichen Brötchen (*Pav*), mit diversen Chutneys.

Wein | Rund 90 % des indischen Weins werden in der Gegend Nashik (nordöstlich von Mumbai) angebaut. Populäre Traubensorten sind Syrah, Cabernet Sauvignon, Sauvignon blanc und Chardonnay.

¹ Das ausführlichste Buch zur Küche des Bundesstaates stammt von Kaumudi Marathé: *The Essential Marathi Cookbook*. New Delhi: Penguin Books India, 2009.

² Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History*

of Food in India. London: Reaktion Books, 2015. S. 254.

³ Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 280.

⁴ Wo die Angaben in der nachfolgenden Aufstellung nicht auf eigenen Recherchen beruhen, folgen wir hauptsächlich O'Brian: *Op. cit.* S. 261-294. Reichhaltige Infos und Rezepte finden sich auch bei Marathé: *Op. cit.*



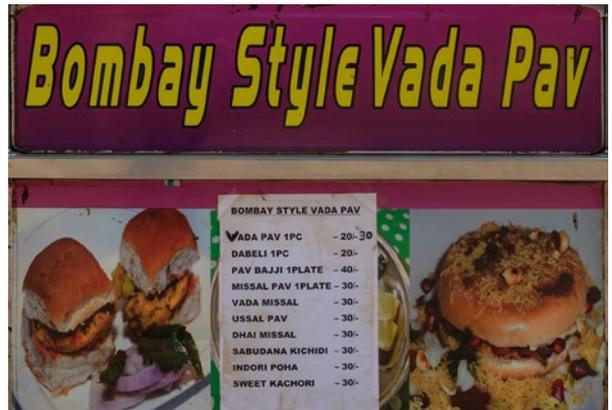
Die Küche Maharashtra verwendet viel Kokosnuss – in frischer wie in getrockneter Form.



Zu den ungewöhnlichsten Zutaten der Gewürzmischung Goda masala gehört Steinblume (Parmelia perlata).



Das Jimmy Boy ist ein modernisiertes Irani cafe, wie sie ab 1900 überall in Bombay aus dem Boden schossen.



Vada pav ist einer der berühmtesten Straßensnacks Indiens, erfunden wurde das Brötchen in Mumbai.



Fisch ist beliebt in Maharashtra. In Mumbai fischen bis heute vor allem die Koli, die Ureinwohner der Gegend. (11/2010)



Kunstvoll aufgeschnittene Saison-Früchte werden in Maharashtra überall am Straßenrand verkauft. (1/2006)



Das Essen aus der Region Kolhapur im Südwesten gilt als besonders scharf, das gilt sicher für dieses Mutton-Stew.



Knuspriger Bombay duck – frischer Bombil, in würzigen Teig getaucht und goldgelb frittiert.



Getrockneter Fisch wird vor allem während der Monsunzeit gekocht, wenn die Boote nicht ausfahren können.



Linsen, Reis und Gewürze aufs Ordentlichste präsentiert in einem Geschäft beim Zaveri-Basar in Mumbai. (11/2010)