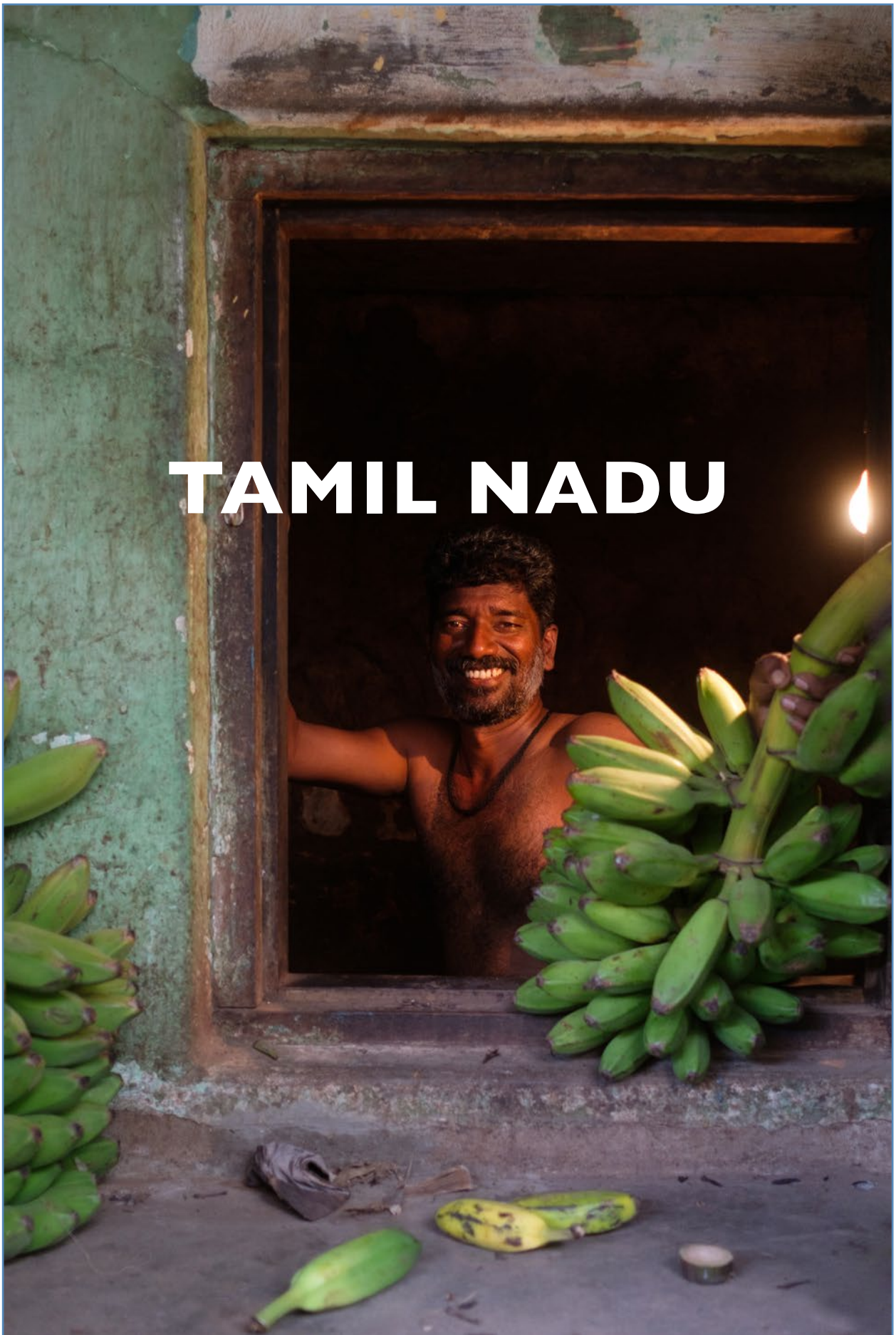


TAMIL NADU





TAMIL NADU (TN)

Bundesland seit 26. Januar 1950

Hauptstadt Chennai

Fläche 130'058 km²

Bevölkerung 72'138'958 (2011)

Bevölkerungsdichte 555/km²

Sprachen 89 % Tamil, 6 % Telugu

Religionen 88 % Hinduismus, 6 % Islam, 6 % Christentum

Alphabetisierung 80 %

GDP per capita 2400 \$ (2017)

Anteil Vegetarier 2 %

Kulinarische Produkte Reis, Hirsen, Banane, Kurkuma, Maniok, Kokos, Erdnuss, Kaffee, Sapote, Tee, Zuckerrohr, Palmöl

Stichworte zur Geschichte

6.–9. Jh. Pallava-Dynastie

9. Jh.–1279 Reich der Chola

13. Jh. Pandya werden stärkste

Macht der Region

1311 Truppen aus dem Sultanat von

Delhi überfallen Madurai

1370–1565 Vijayanagar-Reich

Ab 17. Jh. europäische Handelsstütz-

punkte an der Koromandelküste

um 1800 Britische Ostindien-Kom-

panie wird zur stärksten Macht

Ende 19. Jh. Dravidische Bewegung

gegen Brahmanentum und Kasten

#006d70 Ein ins Grünliche ziehendes

Cyan wie das des Ozeans an einem

windigen Tag am Kap Kanyakumari.

Vorderseite: Tamil Nadu ist Indiens größter Bananenproduzent, die Stauden reifen in Kellern nach. (7/2017)

Tamil Nadu trägt auch den Übernamen *Rice bowl of India*¹, entsprechend tritt das Korn in zahllosen Gestalten auf. Zum Frühstück gibt es Idli und Dosa (siehe *Karnataka*), Upma, Uttapam oder Vada, die auch als Snacks (*Tiffin*²) den ganzen Tag lang gegessen werden. Zu jeder Mahlzeit wird Sambar (siehe *Sambar aus Kumily*) gereicht, zu Idli und Dosa natürlich auch Kokoschutney, und sehr oft kommt Rasam (siehe dort) auf den Tisch. Zu den typischen Gewürzen gehören Asant, Bockshornklee, Chilis, Curryblätter, Kreuzkümmel, Tamarinde und Senf.³ Traditionell wird das Essen auf Bananenblättern serviert (siehe *Beetroot thoran*).⁴ Die raffiniertesten Fleischzubereitungen gibt es in der Küche der Chettinads (siehe *Chettinar chicken*).

Drumsticks | Die länglichen, gerippten Früchte von *Moringa oleifera*, Tamil Nadu gehört zu den wichtigsten Produzenten und Konsumenten dieses Gemüses, das oft in Sambar zu finden ist.

Kaffee | Berühmt, oder vielleicht auch eher berüchtigt ist der Kaffee aus Tamil Nadu: ein starker Filterkaffee, der in der Regel mit sehr viel heißer Milch und stark gezuckert getrunken wird.

Kari | Würziges Gericht mit Gemüse oder Fleisch. Der Begriff wird für eine große Vielzahl von Zubereitungen eingesetzt.

Kootu | Eher feste Mischung aus Hülsenfrüchten und feingeschnittenem Gemüse, wird in zahllosen Variationen gegessen.

Masiyal | Gekochtes und zerdrücktes Gemüse mit etwas Dal, gewürzt mit Chili, Senf und Curryblättern.

Milakai podi | Pulver aus gemahlenden Hülsenfrüchten, Chili und weiteren Gewürzen, wird über gedünsteten Reis gestreut.

Payasam | Reis oder manchmal auch Linsen, gekocht in Milch, mit Zucker oder Jaggery, eher flüssig.

Pongal | Im Januar feiert man in ganz Indien das Sonnenwendefest Makar sankranti, in Tamil Nadu heißt es Pongal und hat die Gestalt eines Erntedankfestes. Pongal ist auch der Name eines Gerichts aus Reis und Mung dal, das gewöhnlich eher salzig, zum Fest aber süß gekocht wird.⁵

Poriyal | Fein geschnittenes Gemüse, sautiert mit Senf und Chili.

Thayirsadam | Eine Mischung aus Reis und Joghurt, aromatisiert mit Chili, Ingwer und Curryblättern, ähnlich *Curd rice*.

Upma | Gerösteter Weizengrieß oder grobes Reismehl, zu einem festen Breit verkocht, mit Hülsenfrüchten, Gemüsestücken und Gewürzen.

Uttapam | Dicker Pfannkuchen, zum Beispiel belegt mit Tomate, Zwiebel und Chili (oft indische Pizza genannt, siehe Rezept).

Vada | Fritters in der Form von Donuts aus einem Teig auf Basis von Hülsenfrüchtemehl, mit grünem Chili, Ingwer und Curryblättern. Vada gelten als der älteste Snack des Subkontinents.⁶

¹ Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 335.

² Ausführliches zu diesem Begriff bei Rukmini Srinivas: *Tiffin: Memories and Recipes of Indian Vegetarian Food*. New Delhi: Rupa Publications, 2015. Kapitel Introduction.

³ Coleen Taylor: *Sen: Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. S. 257.

⁴ Vergleiche Kongada T. Achaya: *Indian Food – A Historical Companion*. New Delhi: Oxford University Press, 1998 [1. 1994]. S. 121.

⁵ S. Meenakshi Aminal's *Cook and See (Samaithu*

Par), 1951 in Tamil publiziert und in den 1970er Jahren in drei Bänden auch auf Englisch, gilt als die Bibel der Küche von Tamil Nadu. S. Meenakshi Ammal: *The Best of Samaithu Paar*. Delhi: Viking India (Penguin), 2003.

⁶ Pushpesh Pant: *India Cookbook*. London, New York: Phaidon Press, 2010. S. 21.



Eine Chili-Verkäuferin auf dem Gemüsemarkt im Norden des Meenakshi-Tempel in Madurai. (7/2017)



Rund um den großen Tempel von Madurai werden auf den Straßen und Gassen Idlis verkauft. (7/2017)



Badam milk, aus Milch, Mandeln (Badam), Zucker und Gewürzen gekocht ist in Tamil Nadu sehr beliebt. (7/2017)



Von links nach rechts: Paniyaram, Podi idli, Idli, Sambar, Kokos-, Tomaten-, Pfefferminz und Korianderchutney.



Dosa in Perfektion, mit Kokosnusschutney und zwei Sambars – im Restaurant Modern in Madurai.



Ein Straßenstand in Madurai bietet als Snack dünne Scheiben vom Stamm einer Bananenpflanze an.



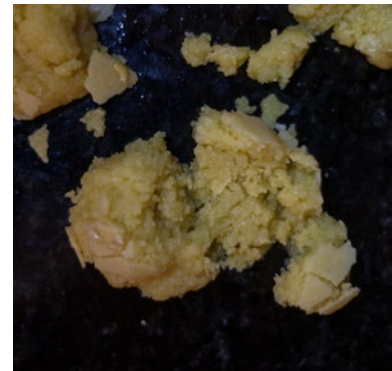
Venn pongal wird aus Reis und Toor dal gekocht, mit Ghee, Salz, Pfeffer und Cashewnüssen aromatisiert.



Würzig, scharf, typisch für die Küche Chettinads: Hühnercurry im Chettinaadu Narayana in Kanadukattan.



Kadal nandu masala, Krabbe in würziger Sauce geschmort, eine Delikatesse aus Chettinad. (7/2017)



Sehr süß und sehr fett: Pal aluva (Milk halwa) aus Milch, Zucker, Grieß und Ghee gekocht.

 முருகன் இட்லி கடை [®]		MURUGAN IDLI SHOP <small>VEGETARIAN</small>		இட்லி ஒரு உன்னத உணவு		
Idli Each	12.00	Uthappam Varieties		Bajji		
Ghee podi Idli Each	20.00	Plain Uthappam	44.00	Plantain bajji	10.00	
Dosai Varieties		Butter Uthappam	54.00	Chilli bajji	10.00	
Plain Dosai	44.00	Ghee Uthappam	59.00	Onion Bajji	10.00	
Butter Dosai	54.00	Onion Uthappam	55.00	Drinks		
Ghee Dosai	59.00	Butter Onion Uthappam	65.00	Special Jigarthanda	45.00	
Masal Dosai	60.00	Ghee Onion Uthappam	65.00	Sup Spl Jigarthanda	55.00	
Butter Masala Dosai	68.00	Podi uthappam Varieties		Coffee	22.00	
Ghee Masala Dosai	70.00	Ghee podi uthappam	85.00	Milk	20.00	
Rava Dosai	54.00	Butter podi Uthappam	85.00	Water 1 Ltr	25.00	
Ghee onion Ravadosai	80.00	Ghee podi onion Uthappam	80.00	Mini cool Drinks	15.00	
Butter Panner Dosai	95.00	Butter podi Onion Uthappam	88.00	Vadai		
Podi Dosai Varieties		Pongal		Medu vadai	15.00	
Butter podi Dosai	75.00	Ghee pongal	35.00	Sambar vadai (1 Pcs)	20.00	
Ghee podi Dosai	75.00	Sweet pongal	35.00	Masala Vadai	15.00	
Ghee podi Masal Dosai	85.00			Thair vadai	20.00	
Butter podi Masala dosai	85.00			White Paniyaram (3 pcs)	25.00	
					Meals - 11am to 3pm	
					Meals	80.00
					Parcel Meals	100.00
					Extra Rice	40.00
					Variety Rice - 11am to 3pm	
					Lemon Rice	35.00
					Tamarind Rice	35.00
					Tomato Rice	35.00
					Curd Rice	35.00
					Other Items	
					Ghee	10.00
					Butter	10.00
					Podi With Oil	7.00
					Plain Podi	3.50
					Oil	3.50
					Vatt Tax Extra	

Rot auf Grün – das vegetarische Menu des Südens auf der Wand des berühmten Murugan Idli Shops in Madurai. (7/2017)