



Die Küste von Andhra Pradesh ist heiß, feucht und fruchtbar: Gruppenporträt am Strand von Visakapathnam. (3/2017)

ANDHRA PRADESH CUISINE

Die Küche von Andhra Pradesh gilt als außerordentlich scharf, was jedoch vor allem für einige Pickles zutrifft. Das wichtigste Lebensmittel ist Reis. Fleisch und Gemüse wird gerne leicht säuerlich zubereitet, oft mit Tamarinde oder den Blättern einer Hibiskusart.



Zwischen den Hügeln der Ostghats, den Nallamala-Bergen und dem Golf von Bengalen verfügt Andhra Pradesh (kurz AP) über eine abwechslungsreiche Topographie mit ganz verschiedenen Ökosystemen. Mit dem Krishna und dem Godavari fließen zwei mächtige Ströme durchs Land. Ihre Deltas formen einen Teil der fruchtbaren Ebene, die sich der Küste entlang zieht und die intensiv für die Landwirtschaft genutzt wird. Das Klima ist tropisch, mit starken regionalen Unterschieden, der Norden ist feuchter und kühler, die Küstenregion heißer und feuchter als das Binnenland. Die Küstenregion bekommt während des Südwestmonsuns von Juni bis September und während des Nordostmonsuns von Oktober bis Dezember ihren Regen ab.

Das wichtigste Anbauprodukt von AP ist Reis. Und Reis steht auch im Zentrum nahezu jeden Males, das in den Haushalten des

Lexikon | Der Bundesstaat Andhra Pradesh wurde 1953 aus dem Staat Madras herausgelöst. Die meisten Bewohner sind Hindus, knapp 90 % der Bevölkerung sprechen Telugu als Muttersprache. Das Land ist 160'000 km² groß und wird von 50 Millionen Menschen bewohnt. In der Hauptstadt Amaravati leben 100'000 Menschen, in der größten Stadt Visakhapatnam sind 2 Millionen zu Hause. Die Alphabetisierungsrate liegt bei 67 %. Die Landwirtschaft steht im Zentrum der Ökonomie, in erster Linie wird Reis angebaut, außerdem Sorghum (*Jowar*), Fingerhirse (*Ragi*), Hülsenfrüchte, Mais und Tabak. AP baut Steinkohle ab, hat Erdgas-Reserven und ist der drittgrößte Stromerzeuger Indiens (fossile Brennstoffe und Wasserkraft).

Baghare baingan | Gebratene Aubergine, ähnlich wie Fleisch zubereitet, in einer würzigen, dicklichen, mit Erdnüssen angereicherten Sauce.¹³

Charu | Würzige und scharfe Brühe, welche die Verdauung fördern soll, gleicht dem in Südindien verbreiteten *Rasam*.

Vepudu | Fleisch oder Gemüse, das gebraten und in einer dicklichen, an den Stücken haftenden Sauce mit Kokosraspel serviert wird, eher trocken.

Gongura gosht | Lamm in einer Sauce aus Hibiskusblättern.

Kodi pulao | Gewürzter Reis, mit einer dicken Sauce aus Huhn, Kokosnuss, Joghurt, Tomate, Nüssen und Gewürzen in einen Topf geschichtet, versiegelt und gegart.

Kodi pulusu | Hühnchen in Kokossauce, mit Knoblauch, Ingwer, Chilis, Mohn, Kardamom, Zimt und Gewürznelken.

Koraivikaram | Ein berühmter und berühmter Chili aus Guntur (*Capsicum annum* var. *Longum*). Auf Telugu bedeutet der Name dieser länglichen Schote «Flammenstängel». *Koraivikaram* wird mit Tamarinde und Salz zu einem trockenen Chutney verarbeitet.

Kuru | Ein trockenes, dickliches Gericht aus Fleisch oder Gemüse.

Nagakasara | Blüten des Zimtbaums, die ein wenig wie Gewürznelken aussehen, werden in der Küche von AP oft eingesetzt.

Pappu | Mit Gemüse gekochtes Dal.

Perugu | Joghurt oder Buttermilch mit Gewürzen und Gemüse.

Pulihora | Reis mit Tamarinde.

Pesarattu | Pfannkuchen aus Mungdal, Ingwer, Zwiebel, grünen Chilis.

Pulusu | Dickliche Sauce aus Gemüse mit einer markant säuerlichen Note, die auf die Verwendung von Tamarinde, Tomate oder Joghurt zurückgeht.

Reshampattiy | Kleiner, rundlicher Chili, der in ganz Südindien viel verwendet wird.

Bundeslandes eingenommen wird, gedünstet meist, zum Frühstück in der Gestalt von Idlis oder Dosas, manchmal auch als Eintopfgericht (*Pulao* etc.). Begleitet wird der Reis von mehr oder weniger zahlreichen Kleinigkeiten, die vor allem dem gedünsteten Korn Textur oder Aroma geben.¹ In erster Linie ist hier *Podi* zu nennen, eine Gewürzmischung, die in AP immer auf dem Tisch steht. *Podi* besteht aus Chilis, *Urad dal*, *Chana dal* und verschiedenen Gewürzen, die geröstet und zu einem Pulver verarbeitet werden. Ebenso häufig werden *Pachadis* aufgetischt. Das sind Chutneys oder Pickles aus Aubergine, Gurke, Spinat, Mango oder Chili, die mit Gewürzen und Dal zerstampft und mit heißem Gewürzöl abgeschmeckt werden.² Manchmal bilden auch Kokosnuss oder Joghurt die Basis von *Pachadis*.³ Gelegentlich kommt der Reis auch nur mit einem einfachen, leicht säuerlichen Chutney aus Chilis, Salz, Knoblauch und etwas Zitronensaft auf den Tisch.⁴

Drei Zutaten gelten als essentiell für die Küche von AP: Tamarinde, rote Chilis und Gongura, die säuerlichen Blätter einer Hibiskusart (*Hibiscus cannabinus*).⁵ Ein typisches Andhra-Gericht ist *Gongura pachadi*, ein Pickle aus gebratenen Hibiskusblättern, Chilis und diversen Gewürzen.⁶ Tamarinde verleiht Gemüsegerichten die nötige Säure, wird heute allerdings oft durch Tomate ersetzt.⁷

AP steht im Ruf, die schärfste Küche des Subkontinents zu pflegen. Der Legende nach sollen einst während einer Dürreperiode nur noch Chilis gewachsen sein, worauf sich die Andhraiten daran gewöhnten, die Schoten als Grundnahrungsmittel anzusehen.⁸ Tatsächlich produziert das Bundesland rund die Hälfte aller Chilis des ganzen Subkontinents (vor allem in der Küstenregion Guntur).⁹ Dennoch schmeckt das Essen oft gar nicht sonderlich scharf, denn es sind in erster Linie die diversen Pickles und anderen Nebensächlichkeiten, die für die große Hitze sorgen. Das schärfste Pickle soll *Avikai* sein. Es wird aus grünen Mangos hergestellt und soll auch schon dafür gesorgt haben, dass Touristen hospitalisiert werden mussten.¹⁰

Nur etwa 10% der Bewohner von AP sind Vegetarier. Der Küste entlang stehen Fisch und Meeresfrüchte auf dem Speiseplan, oft auch in getrockneter Form. Fleisch (vor allem Huhn und Ziege) wird gerne mit grünen Blättern geschmort: Gongura, Tamarindenblättern, Bockshornklee, lokale Arten von Spinat etc. – entsprechend schmecken manche Gerichte leicht säuerlich.¹¹ Auch größere Menus werden in AP oft auf Bananenblättern angerichtet. Die Ordnung folgt dabei meist klaren Regeln.¹²

¹ Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 298.

² O'Brian: *Op. cit.* S. 298.

³ Was dazu verleiten kann, *Pachadis* mit nordindischen Raitas zu vergleichen, die jedoch in der Regel stärker auf Joghurt basieren. Tanja Dusy, Roland Schenkel: *Indien. Küche & Kultur*. München: Gräfe & Unzer Verlag, 2007. [2., I. 2002]. S. 178. *Pachadi* deutet meistens einfach an, dass etwas zerstampft worden ist.

⁴ Bilkees I. Latif: *The Essential Andhra Cookbook with Hyderabad Specialities*. New Delhi: Penguin Books India, 1999. S. XVI.

⁵ Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. S. 263.

⁶ Ein Rezept findet sich bei Pushpesh Pant: *India Cookbook*. London, New York: Phaidon Press, 2010. S. 83. Als Ersatz für die Hibiskusblätter empfiehlt er Sauerampfer.

⁷ Mit verheerenden Folgen, wie Sen beschreibt, soll die Tamarinde doch eine zu hohe Fluor-

rid-Konzentration im Trinkwasser von AP ausgeglichen haben. Sen: *Op. cit.* S. 263.

⁸ Sen: *Op. cit.* S. 263.

⁹ O'Brian: *Op. cit.* S. 299.

¹⁰ Sen: *Op. cit.* S. 263.

¹¹ O'Brian: *Op. cit.* S. 301.

¹² Kongada T. Achaya: *Indian Food – A Historical Companion*. New Delhi: Oxford University Press, 1998 [I. 1994]. S. 121.

¹³ Bei den meisten Angaben zu den Spezialitäten folgen wir O'Brian: *Op. cit.* S. 299ff.



Die Gewürzmischung Podi, bestehend aus Dal, Chilis und diverse Spezien, fehlt auf keinem Tisch in AP.



Gongura royalyu: mit Hibiskusblättern mürbe geschmorte Garnelen im Restaurant Dakshin in Visakapathnam.



Plätzchen aus grünen Mangos, Salz und Chili trocknen vor den Häusern in der Altstadt von Visakapathnam.



Maansam vepudu: Lammfleisch in einem klebrigen Mantel aus Gewürzen und Kokosraspel. (3/2017)



Der Chili aus Guntur wird auch in Hyderabad hoch geschätzt, der einstigen Hauptstadt von AP.



Arbeit an der großen Hitze: In Andhra Pradesh wachsen rund 50 % aller Chilis des indischen Subkontinents. (3/2017)