



Viel fruchtbare Erde gibt es da nicht zu sehen: Blick auf Hyderabad von der Festungsstadt Golkonda aus. (1/2006)

TELANGANA 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.



Telangana liegt auf dem Dekkan-Plateau, das hier ein nach Osten sanft abfallendes Hochland darstellt. Der Staat wird im Norden vom Godavari und im Süden vom Krishna durchflossen. Das Klima ist heiß und trocken. Telangana war ursprünglich ganz von Monsunwald bedeckt, dessen Bäume in der Trockenzeit ihr Laub abwerfen. Heute sind mehr als 80 % der Fläche für

die landwirtschaftliche Nutzung gerodet. Der meiste Regen fällt während des Sommermonsuns zwischen Juni und September.

Traditionell haben Klima und Boden dazu geführt, dass vor allem Hirse und Weizen angebaut wurden. Große Bewässerungsanlagen haben es in den letzten Jahren möglich gemacht, dass auch Reis und Zuckerrohr produziert werden. Reis wird stark subventioniert und kommt deshalb immer öfter auf den Tisch, derweilen traditionelle Brote aus einheimischen Hirsen und Sorghum (*Jowar roti* etc.) immer

Lexikon | Der Bundesstaat Telangana wurde am 2. Juni 2014 aus Andhra Pradesh herausgelöst. Rund 85 % der Bewohner sind Hindus und 75 % der Bevölkerung sprechen Telugu als Muttersprache. 12 % sind Muslime und sprechen Urdu. Das Land ist 115'000 km² groß und wird von 35 Millionen Menschen bewohnt. In der Hauptstadt Hyderabad leben 4 Millionen Menschen. Die Alphabetisierungsrate liegt bei 66 %. Die Landwirtschaft steht im Zentrum der Ökonomie, in erster Linie wird Reis angebaut, außerdem Baumwolle, Zuckerrohr, Mangos und Tabak. Im Staat werden Autos, Textilien und Pharmazeutika hergestellt, die Informations- und Biotechnologie wird stark gefördert (Hyderabad hat den Spitznamen *Cyberabad*).

Anjeer ka roll | Rolle aus Feigen, oft in einem Mantel aus Sesam gehüllt, manchmal mit Eiscreme.¹⁰

Dalcha | Fleisch, gekocht mit Chana dal, Tamarinde, Minze, Knoblauch und Gewürzen.

Dumpudu mamsumu | Leber und Niere von der Ziege, mit Chili, Knoblauch, Quark, Ingwer, Zwiebel, Kokosnuss, Zimt und Nelken langsam über einem Kohlenfeuer gekocht. Ein typisches Gericht der muslimischen Küche von Hyderabad.

Keema | Gewürztes und gebratenes Hackfleisch, manchmal mit Erbsen kombiniert als *Keema matar*.

Kodi kura munaki | Huhn mit Drumsticks, Sesam, verschiedenen weiteren Gewürzen und Sendi, einem lokalen Palmwein.

Lagan ka murgh | Hähnchen in einer Sauce aus Joghurt, Cashewnüssen, Sesam und Gewürzen, mariniert und dann langsam geschmort.

Maraq | Suppe aus Lammknochen, Zwiebeln, Joghurt, Sahne, Ingwer, Knoblauch, Zimt, schwarzem Pfeffer, grünen Chili, Pistazien, Mandeln und manchmal Safran.

Nihari | Fleisचेintopf, in Hyderabad oft aus Zunge, der langsam über Nacht kocht und meist zum Frühstück gegessen wird.

Nizami handi | Eine cremige Sauce auf Basis von Cashewnüssen und Gewürzen, in der Gemüse garzieht.

Shabdeg | Lammfleisch mit weißen Rüben, wird traditionell über Nacht (*Shab* auf Urdu) gekocht.

Shikampur | Die Hyderabad-Version von *Shami kebab*: Frikadellen aus nicht zu fein zerklopftem Fleisch, mit Kichererbsen, Joghurt, Zwiebeln, grünen Chilis und ganzen Gewürzen – meist frittiert.

Ulva kuttu | Süß-saures Gericht aus Pferdebohnen, Tamarinde, Sesam, Gurke, Kokosnuss und rote Chilischoten.

Sarva pindi | Pfannkuchen aus Reismehl, Kichererbsen, Erdnüsse, Sesam, grünen Chilischoten, Zwiebeln und Ajowan.

seltener gegessen werden.¹ – Auch in der Küche von Telangana wird viel Tamarinde verwendet, außerdem spielt Sesam eine wichtige Rolle, sowohl die Samen wie auch das aus ihnen gepresste Öl. Das Essen von Telangana gilt als besonders scharf. Das soll seinen Grund in der Armut der Region haben, deren Boden nicht einfach zu bewirtschaften ist und in der die Regenfälle unsicher sind: Richtig scharfes Essen reduziert den Appetit und erschwert die Aufnahme der Speisen.²

Armut dürfte auch der Grund sein, warum sich ein großer Teil der Bevölkerung vegetarisch ernährt. Nicht so die Hauptstadt, im Gegenteil: Hyderabad ist bekannt für seine Haute Cuisine, die vor allem in den Küchen der Nizams entwickelt wurde – jener islamischen Herrscher also, die den Fürstenstaat Hyderabad von 1724 bis 1949 regierten. Der siebte Nizam von Hyderabad, Osman Ali Khan Asaf Jah VII, war in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts der wohlhabendste Mann der Welt, in erster Linie dank der Diamantenminen in seinem Reich. Die Küche der Nizam gilt als eine Mischung aus Traditionen der Mughlai (siehe *Mutton korma*), der lokalen Küche Telanganas und Einflüssen aus dem Mittleren Osten (die Nizams pflegten enge Verbindungen nach Afghanistan, Persien und in die Türkei).³ Die Nizam-Küche pflegt alle Spezialitäten der Mughlai-Küche, das heißt vor allem Fleischgerichte. Diese bekommen jedoch eine lokale Note durch die Zugabe von Tamarinde, roher Mango, Zitrone, Kokosnuss, frischer Minze und Koriandergrün. Außerdem enthalten die Speisen mehr rote Chilis und Gewürze wie Senfsamen und Zimtblüten.⁴

Am berühmtesten ist sicher das *Hyderabadi biryani*, das auch *Kacchi biryani*⁵ heißt: Ziegenfleisch wird in Joghurt, Zwiebeln und Gewürzen mariniert, dann mit teilweise gekochtem Reis, mit Milch, frittierten Zwiebeln, Safran und Kardamom in einen Topf geschichtet, der dicht verschlossen aufs Feuer kommt bis das Gericht alle Flüssigkeit absorbiert hat.⁶ Biryani wird meist mit *Boorani* und *Salan ki mirch* serviert.⁷ *Boorani* ist ein dem nordindischen Raita ähnliches Joghurt mit Tomaten oder anderem Gemüse. *Salan ki mirch* ist eine Art dickliche Sauce aus grünen Chilischoten, gemahlenden Erdnüssen, Kokosnuss, Tamarinde, Sesam und weiteren Gewürzen.

Das *Haleem* von Hyderabad, ein klebriger Brei aus Weizen, Linsen und Ziegenhackfleisch oder Huhn erhielt 2010 als erstes nicht-vegetarisches Gericht Indiens den *Geographical Indication Status* (GIS).⁸

Hyderabad ist auch berühmt für seine Süßspeisen, vor allem *Khubani ka meetha*, gedämpfte Aprikosen mit *Clotted cream* (streichsahne), fein abgeschmeckt mit gerösteten Aprikosenkernen.⁹

¹ Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 302. Die Förderung des Anbaus von Reis hat offenbar sogar dazu geführt, dass einige Hirse-Arten vom Aussterben bedroht sind.

² O'Brian: *Op. cit.* S. 303.

³ O'Brian: *Op. cit.* S. 305.

⁴ O'Brian: *Op. cit.* S. 305.

⁵ *Kacchi* heißt «roh» und beschreibt, dass das Fleisch bei dieser Zubereitung ungekocht mit dem Reis vermischt wird.

⁶ Natürlich gibt es Variationen ohne Ende. Geeta Devi stellt in ihrem Buch etwa ganze sechs Versionen vor. Geeta Devi: *Jewels of Nizam. Recipes from the Khansama of Hyderabad*. New Delhi: Rupa Publications, 2013.

⁷ Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. S. 263.

⁸ Um als authentisch zu gelten, muss das Haleem mit Ziegenfleisch hergestellt werden; das Verhältnis von Fleisch zu Weizen muss 10

zu 4 betragen; das Ghee muss als rein zertifiziert sein; und das Gericht muss während 12 Stunden in einem Kupferkessel über Brennholz kochen. Sen: *Op. cit.* S. 265.

⁹ «... one of the most sublime desserts of Hyderabad. It requires extraordinary culinary skills.» Pushpesh Pant: *India Cookbook*. London, New York: Phaidon Press, 2010. S. 20.

¹⁰ Die meisten Angaben zu den Spezialitäten folgen O'Brian: *Op. cit.* S. 302 ff und den Erklärungen auf dem Menu des *Zaiqa* in Hyderabad.



Klassische Vorspeise: *Maraq soup* mit Pistazien und Safran im Restaurant *Zaiqa* in Hyderabad. (3/2017)



Ganz nah an der Tradition der Mughlai-Küche, aber schärfer: *Hyderabad chicken* im Café *Bahar*.



Der wohl berühmteste Klassiker aus Hyderabad: *Kacchi biryani* mit *Salan ki mirch* (oben) und *Boorani*.



Gedünstete Aprikosen mit Aprikosenkernen und *Clotted cream*: *Khubani ka meetha* im Restaurant *Chicha's*.



Posieren mit Brei: Im Zentrum von Hyderabad trifft man oft auf Stände, die *Haleem* (hier mit Huhn) verkaufen.



Neben Chili und Tamarinde werden in der Küche von Hyderabad vor allem die klassischen, königlichen Gewürze aus der Küche der Mughlai verwendet: Zimt, Gewürznelken, Muskat und Kardamom. Dieses Geschäft in der Nähe von Charminar, dem Torbau im Zentrum der Altstadt, hat sich allerdings ganz auf Chili spezialisiert. (3/2017)



Die Küche von Hyderabad, namentlich die der muslimischen Einwohner, ist vor allem berühmt für ihre diversen Fleischgerichte. In einer Ecke des großen Gemüsemarktes bei Charminar machen sich Ziegen über Marktabfälle her.