



Dank künstlicher Bewässerung wächst Gemüse heute auch mitten in der Wüste Thar, etwa bei Bada Bagh. (12/2016)

## RAJASTHAN CUISINE

Die Rajputen, die kriegerischen Herrscher des Landes, essen traditionell Fleisch und ihre Köche orientieren sich an den Rezepten der Mughlai. Die übrige Bevölkerung verpflegt sich größtenteils vegetarisch und war früher stark auf Hülsenfrüchte angewiesen.



Flächenmäßig ist Rajasthan zwar der größte Bundesstaat Indiens, die Bevölkerungsdichte aber ist gering. Denn ein bedeutende Teil des Landes ist von der Wüste Thar besetzt, die teils reine Sandwüste ist, teils von dornigen Büschen bewachsen wird. Im Westen fällt kaum Regen und auch der Süden und Osten erleben immer wieder Dürreperioden. Rajasthan besitzt einige

der prachtvollsten Schlösser und Burgen Indiens, erbaut im Auftrag der Rajputen, die viele hundert Jahre lang die Region regierten und sich als Kämpfer gegen die islamischen Invasoren hervortaten (siehe *Laal maans*). Sie stellen auch heute noch die Elite des Landes dar. Zwar haben sie seit 1948, als Rajasthan zu einem Teil der indischen Demokratie wurde, keine politische Macht mehr, ökonomisch aber sind viele sehr erfolgreich, namentlich wenn sie ihre Paläste und Jagdschlösschen in Heritage-Hotels umwandeln und Touristen

**Lexikon** | Der Bundesstaat Rajasthan entstand 1949 als Zusammenschluss von 22 Rajputen-Königreichen. Die meisten Bewohner sind Hindus, mehr als 90 % der Bevölkerung sprechen Hindi als Muttersprache. Das Land ist 340.000 km<sup>2</sup> groß und wird von 69 Millionen Menschen bewohnt. In der Hauptstadt Jaipur leben 3 Millionen Menschen. Die Alphabetisierungsrate liegt bei 67 %. Die Landwirtschaft steht im Zentrum der Ökonomie: Rajasthan ist Indiens wichtigster Produzent von Gerste, Senf, Perlhirse, Koriander, Bockshornklee und Opium, bedeutend sind auch Weizen und Baumwolle. In den Wüstengebieten werden Schafe, Ziegen und Kamele gezüchtet. Das Land ist Indiens viertwichtigste Touristendestination.

**Baati** | Kleine Brötchen aus Weizenmehl, Ghee, Salz und Wasser, die gebraten oder gebacken werden. Vor Verzehr werden sie leicht zerbröckelt und mit Ghee beträufelt oder ganz in Ghee eingeweicht.

**Churma** | Brötchen aus Weizenmehl werden frittiert, dann pulverisiert und mit Ghee und Zucker gekocht. Oft kommen Trockenfrüchte, Nüsse und Kardamom dazu.

**Dal baati churma** | Eine Kombination aus einem Linsengericht, Baati und Churma, die traditionell auf rajasthanischen Hochzeiten serviert wird.

**Ker** | Eine kleine Beere (*Capparis decidua*), die in der Wüste an einem dornigen Baum wächst.

**Lehsun ki chutney** | Eine dickliche Sauce aus Knoblauch, Ghee und roten Chilis, die mit Fladenbrot gegessen wird.

**Mangoris** | Kleine Klößchen aus Urd- oder Mungbohnen, die in der Sonne getrocknet, dann in einer Sauce mit Joghurt gekocht werden.

**Papadam** | Sehr dünne Fladen, die meist frittiert werden und dabei gleichmäßig aufgehen. Sie werden in Rajasthan auch aus Kichererbsenmehl (*Besan*) oder Urdbohnen (*Urad dal*) hergestellt.

**Papad sabzi** | Papadam, gekocht in einer Sauce aus Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Asant.

**Pittor** | Ein Brei aus Kichererbsenmehl, Zwiebeln und grünem Chili, der mit Rotis gegessen wird.

**Safed maans** | Fleisch (*Maans*), das in einer Sauce aus weißem Mohn, Kokosmilch, Cashewnüssen und Joghurt gekocht wird. Ein Gericht, das den Einfluss der Mughlai auf die Küche Rajasthans deutlich macht.<sup>12</sup>

**Sangri** | Eine längliche Frucht (*Prosopis cineraria*), die entfernt an Bohnen erinnert. Sangri und Ker werden meist gemeinsam zu einem Gericht verkocht, das *Ker sangri* heißt und leicht säuerlich-würzig und scharf schmeckt.

beherbergen – wie zum Beispiel der Maharadscha Harshvardhan Singh, der sein architektonisches Erbe zu einer Luxushotel-Gruppe umgewandelt hat.<sup>1</sup>

Die meisten Menschen aber führten und führen ein weniger glorioses Leben, meist in Dörfern, mit bescheidenen Formen von Landwirtschaft und Viehzucht. Diese zwei unterschiedlichen Gesellschaftsschichten haben auch zwei ganz unterschiedliche Küchen hervorgebracht: «die der Rajputen und die der Anderen», wie Charmaine O'Brian sich ausdrückt.<sup>2</sup> Während sich die Tafeln der Burgherren unter üppigen Braten und Schweineragouts biegen<sup>3</sup>, ernähren sich die meisten Menschen vegetarisch, gemäß Statistik mehr als 70 %, womit Rajasthan in Sachen Fleischlosigkeit den ersten Platz in Indien belegt.<sup>4</sup> In den dörflichen Küchen stehen getrocknete Feldfrüchte und Milch im Vordergrund, auch in Gestalt von Buttermilch, Joghurt und natürlich Ghee. Wobei die rajasthanische Restaurantküche hier oft ein falsches Bild zeichnet, bringt sie die Gerichte doch gerne mit reichlich Ghee auf den Tisch. In den privaten Haushalten hingegen dürfte das edle Fett schon aus Kostengründen deutlich zurückhaltender eingesetzt werden – im Alltag zumindest.<sup>5</sup>

Das rigide Klima erlaubt traditionell nur den Anbau von bestimmten Pflanzen, die mit der Trockenheit zurechtkommen. Kichererbsen und einige andere Hülsenfrüchte gehören dazu. Sie werden in Rajasthan seit der Indus-Zeit (siehe *Chole kulcha*) kultiviert, waren und sind oft die wichtigste Eiweißquelle. Dank moderner Bewässerungsmethoden ist das Land allerdings heute auch ein bedeutender Produzent von Gerste, Hirse oder Gewürzen.<sup>6</sup> Und wer etwa mit dem Bus von Jodhpur nach Jaisalmer fährt, kommt auch immer wieder an leuchtend gelben Senffeldern vorbei. Sie wirken wie seltsam übermütige Malereien in einer Gegend, die sonst so trocken und ernst aussieht. Neue Bewässerungssysteme erlauben auch den ganzjährigen Anbau von Gemüse, der früher nur in der kurzen Winterzeit möglich war. Trotzdem spielen in der Küche auch heute noch getrocknete Früchte und Blätter eine wichtige Rolle – zum Beispiel das Kraut von Kichererbsen, Mohn und Bockshornklee, das traditionell an der Sonne getrocknet und so für besonders harsche Zeiten aufbewahrt wird.<sup>7</sup> Einige Bedeutung haben auch verschiedene Wüstenfrüchte, die gesammelt und getrocknet werden.<sup>8</sup> Rajasthans Küche gilt als fetthaltig, süß und scharf.<sup>9</sup> Doch obwohl Chilis eine zentrale Rolle spielen,<sup>10</sup> schmecken die Speisen nie übertrieben heftig, was wohl auf den ausgiebigen Gebrauch von Ghee zurückzuführen ist.<sup>11</sup>

<sup>1</sup> Tanja Dusy, Roland Schenkel: *Indien. Küche & Kultur*. München: Gräfe & Unzer Verlag, 2007. [2., 1. 2002]. S. 106 ff.

<sup>2</sup> Charmaine O'Brian: *The Penguin Food Guide to India*. New Delhi: Penguin Books India, 2013. S. 207.

<sup>3</sup> Achaya schreibt, dass die Rajputen eine besondere Liebe zu Schweinefleisch hegen. Kongada T. Achaya: *A Historical Dictionary of Indian Food*. New Delhi: Oxford University Press, 2002 [1. 1998]. S. 205.

<sup>4</sup> Das Amt stellt seine Statistiken für das Jahr 2004 online als PDF zur Verfügung: [http://www.censusindia.gov.in/vital\\_statistics/base-line%20tables07062016.pdf](http://www.censusindia.gov.in/vital_statistics/base-line%20tables07062016.pdf) (abgerufen am 28. Februar 2017).

<sup>5</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 208: «As restaurants tend to replicate festive foods, the dishes on offer are usually rich and/or more elaborate.»

<sup>6</sup> Coleen Taylor Sen: *Feasts and Fasts. A History of Food in India*. London: Reaktion Books, 2015. S. 250.

<sup>7</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 210.

<sup>8</sup> Achaya: *Op. cit.* S. 205.

<sup>9</sup> Suman Bhatnagar, Pushpa Gupta: *Rajasthan an a Platter*. New Delhi: Niyogi Books, o.J. S. 23.

<sup>10</sup> Die Stadt Jodhpur rühmt sich, dass sie mehr als 125 verschiedene Chili-Kartoffel-Taschen (*Mirchi bada*) hervorgebracht hat. Vergleiche Jiggs Kalra: *Classic Cooking of Rajasthan*. New Delhi: Allied Publishers, 2013 [1. 2005]. S. VIII.

<sup>11</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 208.

<sup>12</sup> O'Brian: *Op. cit.* S. 206.



Zwei schmackhafte Früchte der Wüste: die entfernt an Bohnen erinnernde Sangri und die kleine rote Ker-Beere.



Ker sangri, hier serviert im Chandan Shree in Jaisalmer, schmeckt leicht säuerlich-würzig und scharf.



Ein Maharadscha jagt das Wildschwein mit dem Schwert, Miniatur aus dem Stadtpalast von Udaipur. (12/2016)



Auf einem Dach in Jaisalmer liegen kleine Teigklößchen, Mangoris, zum Trocknen aus.



Hülsenfrüchte spielen eine zentrale Rolle auf den Tischen von Rajasthan: Händler beim Ghanta Ghar in Jodhpur.



In der traditionellen Küche Rajasthans kommt der Milch von Kühen, Ziegen und Kamelen große Bedeutung zu, vor allem natürlich in trockensten Gegenden, wo die Viehzucht oft die einzige Art der Nahrungsproduktion darstellt. Vor diesem Kiosk in der Wüstenstadt Jaisalmer wird Milch mit Zucker, Nüssen und Pistazien zu einer Art Kheer eingekocht. (12/2016)



Papadam werden in Rajasthan auch aus Kichererbsenmehl (Besan) oder Urdbohnen (Urad dal) hergestellt. Diese hier trocknen auf einem Dach am Fuss der Festung Meherangarh in Jodhpur. (12/2016)