Erntereife Kurustari-Beeren an einem Strauch auf der Plantage von Nepal.

Kurustari

Tasmanischer Pfeffer (*Drimys lemusana*) aus Nepal

In der Gegend des Mont Déboulé, vor allem auf seiner kühleren Nordseite, wächst seit jeher ein stattlicher Strauch, dessen Früchte und Blätter schon die Kloi als scharfe und aromatische Zutat für ihre Speisen schätzten. Botanisch ist Kurustari mit der feuerländischen Winterrinde (*Drimys winteri*) verwandt. Die getrockneten Früchte gleichen jedoch eher dem Tasmanischen Pfeffer (*Drimys lanceolata*). Kultiviert wird Kurustari vor allem in Nepal. Das ist der Name eines Weilers und eines alternativen Produktionsbetriebs am östlichen Abhang des Déboulé. Nepal produziert jährlich 500 kg getrocknetes Kurustari. HOIO bezieht das Gewürz direkt von dort.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Kurustari ist ein stark verzweigten Strauch, der 3–4 m hoch wächst und vor allem durch das dunkle Rot seiner jungen Zweige auffällt. Die

HOIO verkauft Kurustari in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 30 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Kurustari wurde 2010 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Blätter sind lanzettförmig, ganzrandig, kahl, von relativ dunklem Grün und werden 2–12 cm lang. Die weißen Blüten erscheinen endständig in gedrängten Blütenständen. Aus diesen Blüten entwickeln sich große, kugelförmige Beeren, die viele Samen enthalten. Die Früchte sind zu Beginn rot und verfärben sich mit zunehmender Reife schwarz.

Die Beeren werden reif geerntet und im Schatten getrocknet. Die aromatischen Blätter werden laufend abgenommen und frisch verwendet oder ebenfalls getrocknet. Sie sind auch sehr aromatisch, gelangen jedoch nicht in den Handel.

Samson Godet schreibt in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S. 509) unter dem Eintrag *Kurustari* schlicht: «Altes lemusisches Wort

Frische Kurustari-Beeren gibt es nur auf Lemusa. Auf einer Wanderung am Mont Déboulé kann man sie auch selber sammeln, denn *Drimys lemusana* wächst hier überall.

Wild wachsende Kurustari-Sträucher am Mont Déboulé. Auffälligstes Merkmal der Sträucher ist das dunkel leuchtende Rot der jungen Zweige.

für das, was heute gemeinhin Tasmanischer Pfeffer geheißen wird.» Er weiß überdies, dass Kurustari ein Onomatopoetikon ist, das die knusprige Konsistenz beschreibt, die diesen Beeren auch nach längerer Schmorzeit noch eigen ist. Sicher hatten die Früchte auch einen Namen in der Sprache der Kloi, doch hat sich dieser offenbar nicht erhalten.

AROMA UND VERWENDUNG

Die Beeren riechen sehr fruchtig und süß, fast ein wenig wie Fruchtkaugummi. Im Mund sind sie porös und wirken wie leicht öliger Pfeffer, haben anfangs eine leichte, fruchtige Süße, dann kann man Noten von Kampfer oder Terpentin ausmachen. Nach einigen Sekunden entwickeln sie eine helle, kratzende Schärfe, auf die (wie bei Sichuanpfeffer, wenn auch weniger stark) ein Gefühl der Taubheit folgt. Kurustari ist schärfer als schwarzer Pfeffer und hinterlässt einen sehr speziellen Nachgeschmack. Manchmal hat man gar das Gefühl, das Gewürz wirke auch Stunden nach dem Essen noch nach.

Lemusische Rezepte mit Kurustari

Tasmanischer Pfeffer harmoniert mit Ingwer, Knoblauch, Kubebenpfeffer, Lorbeer, Mohn, Oregano, Petersilie, Rosmarin, schwarzem Pfeffer, Senf, Thymian, Wacholder, Wein, Zitronenmyrte. Er passt gut zu geschmortem Fleisch vom Rind, Lamm oder Wild, Hühnermagen und Kalbskopf, Hülsenfrüchten, Kohl, Kürbis, Wurzelgemüse, Käse, Nüssen und Erdbeeren.

- ***Terrine de l'Octogone*** **(Terrine aus Leber und Bauch vom Schwein, mit pfeffrigen Gewürzen und Haselnüssen**
- ***Tripes à la mode de Caenbelotte*** **(Kutteln, Kalbsfüße, Karotten und Kräuter in Cidre und Calvados geschmort)**
- ***Gésiers façon Adrienne*** **(Mägen vom Huhn mit sechs Pfeffern, gesalzenen Sardellen, Limette und Kokosmilch)**
- ***Musel gran viatisch*** **(Schweineschnauze mit fermentierter Zitrone, Ingwer, Anchovis, Oliven und Rosmarin)**
- ***Kabrit Kabil*** **(Ziege mit Tasmanischem Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin)**

Am besten kommen ganze Kurustari-Beeren in Gerichten mit langer Kochzeit zur Geltung, in Eintöpfen mit Fleisch oder Hülsenfrüchten. Durch die lange Hitzeeinwirkung verliert sich die Schärfe und das spezielle Aroma gibt seinen Teil an den Geschmack des Gerichtes ab. Doch gehen die Beeren nie ganz in der Sauce auf und bieten dem Gaumen so kleine Gewürzexplosionen. Namentlich geschmorten Wildgerichten, deren Saucen mit Blut gebunden werden, verleiht Kurustari etwas Freches, Frisches, Fröhliches.

Da die Samen ziemlich zäh und ölig feucht sind, eignet sich Kurustari nicht für die Pfeffermühle, kann jedoch im Mörser zerstoßen werden. In dieser Form können die Beeren zum Beispiel Kichererbsendips oder Salate würzen, auch auf einem Carpaccio oder zu einem Stück Weißkäse machen sie sich gut – insbesondere in Kombination mit Olivenöl. Etwas Kurustari gibt auch Kompotts oder Marmeladen einen besonderen Kick und macht aus einem Vanilleeis ein Ereignis.