

Dreimal Curry

Ist die Rede von Curry, so ist im kulinarischen Zusammenhang sofort klar, was damit gemeint ist. Botanisch ist es mit dem Curry nicht so einfach: da wären der Currystrauch (*Helichrysum italicum*; engl. Curry Plant) und die Curry-Orangenraute (*Murraya koenigii*; engl.: Curry Leaf) zu nennen. Beides hat aber mit dem Currypulver, das wir zum Kochen verwenden, nichts zu tun! Denn Currypulver ist eine Mischung aus verschiedenen pflanzlichen Bestandteilen, die noch dazu variieren kann.

Currystrauch (*Helichrysum italicum*)

Der Currystrauch ist ein ursprünglich im Mittelmeergebiet beheimateter Halbstrauch, der bei uns nur bedingt winterhart ist und am besten frostfrei überwintert werden sollte. Mit seiner schmalen silbrigen Belaubung erinnert er etwas an Lavendel, die Blüten sind jedoch leuchtend gelb. Der Currystrauch ist ein Korbblütler (Asteraceae), dessen Blüten nur aus Röhrenblüten bestehen.

Die Blätter sind aromatisch mit einem milden Curry-Geruch; sie können in der Küche sowohl für vegetarische als auch Fleisch-Gerichte verwendet werden. Mit der Würzkraft eines Curry-Pulvers kann der Currystrauch allerdings nicht mithalten.

Curry-Orangenraute (*Murraya koenigii*)

Die Curry-Orangenraute, ein Vertreter der Zitrusgewächse (Rutaceae), kommt ursprünglich aus Indien und ist dort ein weit verbreiteter Baum mit großen, einfach gefiederten Blättern. Die Pflanze liefert das einzige "echte" indische Curry, das als Gewürz genutzt wird. Besonders in Südindien werden die Blätter, oft als einziges Gewürz, vegetarischen Gerichten zugesetzt. In der Küche sind die Blätter nur frisch zu verwenden – getrocknet verlieren sie schnell ihr Aroma, das als frisch-mandarinartig beschrieben wird.

Als tropische Art lässt sich die Curry-Orangenraute in unseren Breiten nur im Topf kultivieren. Im Sommer kann sie im Freien gepflegt werden. Leichte Fröste werden vertragen, die Pflanze reagiert allerdings mit Blattfall.

Curry als Gewürzmischung

Die Gewürzmischung Curry ist eine westliche Erfindung, für die es kein einheitliches Rezept gibt. Als wichtige Geschmacksträger dienen geröstete Früchte von **Kreuzkümmel** (*Cuminum cyminum*; Heimat: Westasien) und **Koriander** (*Coriandrum sativum*, Heimat: Mittelmeerraum/Kleinasien); **Schwarzer Pfeffer** (*Piper nigrum*, Heimat: Südindien); **Chillies** (*Capsicum frutescens*, Heimat: urspr. Südamerika, Hauptproduzent heute Indien) und **Bockshornklee** (*Trigonella foenum-graecum*; Heimat: Mittelmeerraum bis China). In Indien werden vom Bockshornklee auch die frischen Blätter bei der Zubereitung von Curries verwendet. Für die bei uns erhältlichen Gewürzmischungen werden die Bockshornklee-Samen geröstet und gemahlen. Die typisch gelbliche Farbe entsteht bei Curry-Gewürzmischungen durch die Beigabe von pulverisierten Rhizomen von **Curcuma** (*Curcuma longa*, Heimat Süd- bzw. Südostasien). Auch das Aroma von Curcuma ist für Currymischungen unentbehrlich. Kreuzkümmel, Koriander und Bockshornklee lassen sich wie Einjährige im Garten anbauen; Schwarzer Pfeffer, Chillies und Curcuma können am Fensterbrett, gut auch in beheizbaren Wintergärten kultiviert werden.

B. Knickmann 2010

LITERATUR: <http://www.uni-graz.at/~katzer/>

Information erstellt im Rahmen der GSPC-Umsetzung in Österreich.