Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 40 (1964-1965)
Heft: 4

Artikel: Was ist Curry?
Autor: Bieri, Melanie
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1074343

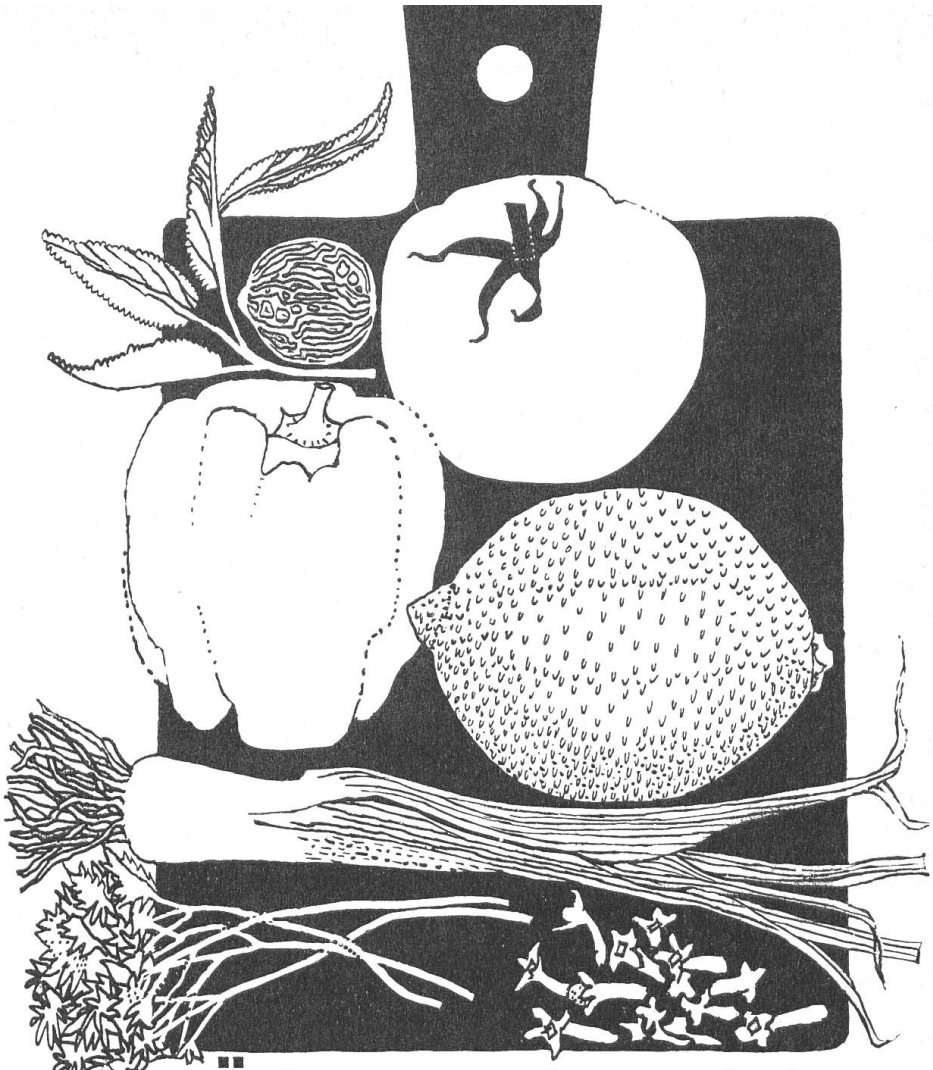
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



KÜCHEN-SPIEGEL

WAS IST CURRY?

Curry zum Frühstück, zum Mittag-, zum Abendessen, Curry zum Tee, Curry im Joghurt, in der Omelette, in der Süßspeise Puri, Blumenkohl, Aubergines, Fisch und Fleisch mit Curry gewürzt, auch die schwimmend gebackenen Bananen, eine bittere Abart unserer Bananen. Einzig Reis, Iggli-Reismehlpudding und Dhal – ein Linsenmus – werden gewürzlos, das heißt mit einer separaten Currysauce, aufgetischt.

Curry ist das Alpha und Omega der indischen Küche. Curry ist selbstherrlich und allgewaltig. Curry fordert den abseits der Heerstraße reisenden Ausländer heraus, stellt seine Expedition in Frage, wenn er damit nicht fertig wird.

Curry sei der Widerstandskraft der Soldaten nicht zuträglich, stellten in Indien Militärsachverständige fest. Die Armeeköche fügen seither der Wehrmannskost nur noch homöopathische Currydosen bei.

Currymischen ist eine Wissenschaft, die man den Europäern nicht zutraut. Curryrezepte hütet die Inderin wie ein Barman seine Cocktailgeheimnisse.

Von Melanie Bieri

Was ist nun eigentlich Curry? Das Wort stammt aus dem Tamilischen, einer dravidischen, südindischen Sprache. Weil die Inderin alle Speisen mit Curry würzt, nennt sie die Gerichte selbst so und trägt also zum Mittag- oder Abendessen zwei oder drei Currys auf, sei es nun Fleisch, Fisch, Gemüse.

In die Kunst des Currymischens wurde ich nicht eingeweiht. Das gelingt höchstens mit Indern verheirateten Europäerinnen. Aber was Curry wirklich ist, konnte ich erfahren.

Schon während meiner ersten Indientage sah ich in den Geschäften, die wie unsere Kioske keine Fenster haben, auf Schräggestellen farbige Pulver: dunkelrot, gelb, braun, grau und noch in einer Menge Zwischentönen leuchteten sie mir entgegen. Das seien die verschiedenen Currygewürze. Das senffarbige Currygewürz, das man in Europa bekomme, sei eine Standardmischung; findige Köche hätten sie ausprobiert und für den Gaumen der Weißen erträglich gefunden.

Chilly (Pfefferschote), Koriander, Kardamom, Ingwer, Haldi (Gelbwurz), Safran heißen einige dieser Pulver. Die Inderin kauft sie alle einzeln. Bei knappem Haushaltbudget geht die Hausfrau sparsam um mit Chilly, Kardamom und Koriander, dafür mischt sie mehr Senf und Pfeffer unter den Haldi, der die Gewürze bindet. Hausfrauen, die etwas auf sich halten, kaufen die Gewürze in Naturform. Den Hilfsköchen, Töchtern, Schwiegertöchtern obliegt es im indischen Haushalt, Schoten, Körner und Wurzeln zu Pulver zu zerstoßen.

Curry unterscheidet sich auch nach Gegenden. In Südindien und Ceylon fügt man Zimt bei und serviert Pfefferwasser dazu, so wie wir unsere Bouillon auftischen! Südinder und Bengalen essen zu jeder Mahlzeit Reis. Sie kochen ihn in Kokosmilch und bringen ihn mit einer Currysauce auf den Tisch. Mit den Fingern mischen sie die Currysauce unter den völlig geschmacklosen Reis und führen ihn, zu Kügelchen geformt, zum Munde. Die Nordinder leben von Tschappatties, einem aus Weizen hergestellten Fladenbrot. Sie falten das Brot und tunken es in die scharfe Currysauce, der oft noch Hackfleisch beigemischt ist. Dazu steht in Nordindien Dhal täglich auf dem Speisezettel. – Die bei uns als typisch indisch angepriesene Chicken-Curry habe ich in Indien selten gegessen.

Kann die Hausfrau hierzulande aus all dieser Weisheit mehr als theoretischen Nutzen ziehen? Koriander, Kardamom, Ingwer, Paprika kann man wohl in jedem Reformhaus einzeln kaufen, leider aber ist Haldi-Gelbwurz, der die Gewürze bindet, nur in wenigen Spezialläden zu finden. Außerdem müßte die Kunst des Mischens täglich geübt werden. Selbst die Engländerin, die mit sturer Regelmäßigkeit am Montag die Reste der sonntäglichen Hammelkeule als Currygericht auf den Tisch bringt, hält sich an die Standardmischung.

Köchinnen und Amateurköche mit analytischer Neigung möchten wohl gerne wissen, wie die vielen Currygewürze im Naturzustande aussehen, was davon verwertet wird und woher sie kommen.

Die meisten Currygewürze wachsen in Indien und Ceylon. Eines der teuersten, der

KARDAMOM gedeiht besonders gut in den Bergwäldern der Malabarküste, dem heutigen Kerala. Der Würzstoff steckt in den Samenkörnchen der Fruchtkapsel.

KORIANDER ist ein weißblühendes Kraut; als Gewürz werden die Samenkörner verwendet, die frisch gemahlen köstlich duften.

CHILLY, der rote Paprika, wird in Indien und Ceylon in Gärten und Gemüsefeldern angepflanzt. Die Stauden werden etwa meterhoch. Die roten Schoten

Kenner fahren DKW!

kann man heute auch bei uns kaufen. Chilly schmeckt höllisch scharf und gibt dem Currygemisch den pikanten Geschmack.

INGWER ist eine schilfartige hohe Staude; das Gewürz gewinnt man aus dem Wurzelstock.

MUSKAT wächst auf sehr hohen Bäumen. Man verwendet nicht nur die Nuß, die äußerlich einer Kastanie ähnlich sieht, sondern auch den Samen der Blüte.

ZIMT gewinnt man aus der Bastrinde, der inneren Rinde des Zimtbaumes. Ceylon liefert den besten Zimt der Welt.

Im paradiesischen botanischen Garten von Peradeniya auf Ceylon kann sich jeder Orientreisende die verschiedenen Gewürze im Wachstumsstadium ansehen, jene Gewürze, die schon vor Jahrhunderten den Weg nach Indien erstrebenswert und erfolgverheissend machten.

Zum Schluß schreibe ich hier ein

INDISCHES CURRY-SCHAF- ODER KALBFLEISCHGERICHT auf. Es stammt von einer Bekannten von mir, die seit über dreißig Jahren mit einem Inder verheiratet ist.

Zutaten: Ein halber Löffel Chilly (roter Paprika), ein gehäufter Tee-Löffel Koriander, ein halber Löffel Ingwer, ein flacher Tee-Löffel Haldi (Gelbwurz), eine Knoblauchzehe, Zwiebeln, ein Achtelpfund Ghee (eingesottene Butter) oder Kokosnußöl, ein Pfund Kalb- oder Schaffleisch.

Zubereitung: Die zerstoßenen Gewürze mit Wasser zu einem dicken Brei anrühren, das Fett heiß machen, die geschnittenen Zwiebeln darin hellbraun rösten, sie aus dem Fett nehmen, den Currybrei mit einer zerstoßenen Knoblauchzehe ins heiße Fett geben und ständig rühren bis die Masse keinen rohen Geruch mehr hat (etwa fünf Minuten). Nun das in Stücke geschnittene Fleisch beigeben und unter ständigem Rühren anbraten, die Zwiebeln beigeben und mit Knoblauchwasser ablöschen. Salz kommt dazu nach Geschmack – für einen Europäer-Gaumen dürfte es sich erübrigen! Das Fleisch wird gekocht bis es weich ist. In Indien rechnet man mit einer Kochzeit von zwei Stunden!

Empfehlenswerte Bildungsstätten

„PRASURA" AROSA
Erholung und Ferien
für Kinder und Jugendliche
Frau Dr. R. Lichtenhahn, Tel. (081) 3 14 13
Anerkannt vom Bundesamt für Sozialversicherung
Arzt: Dr. med. H. Herwig
Ausführliche Prospekte durch die Leiterin

Im Winter gesund
bleiben ist viel leichter, wenn man oft mit Trybol Kräuter-Mundwasser gurgelt, weil die Heilkräutersäfte den Hals widerstandsfähiger machen gegen Ansteckung.

FORTUS zur Belebung und Erneuerung der Sexualkraft
Bei Sexualschwäche, Leistungsschwund und Mangel an Temperament ist eine KUR mit den Fortus-Perlen zu empfehlen. FORTUS bekämpft Schwäche und Gefühlskälte, regt das Temperament an und verjüngt das Sexualleben. Die Fortus-Perlen können von Mann und Frau genommen werden und helfen intime Enttäuschungen überwinden. Fr. 30.—, 12.50, 6.75. In allen Apotheken und Drogerien.
Dr. M. Antonioli AG., Laboratorium, 8021 Zürich.

Fettabbau! Mit Hilfe des Naturheilmittels Helvesan-3 gelingt der erfolgreiche Kampf gegen das überschüssige Fett. **Helvesan-3 zur Entfettung** in Apoth. und Drog. Monatsp. Fr. 3.65
Helvesan-1, milde, aber wirksame Kräuterpillen gegen Verstopfung mit gewebeentwässernder Wirkung. Fr. 3.65.

Wir alle brauchen Höhensonne!
HÖHENSONNE®
Gesetzlich geschützter Markenname für ORIGINAL-HANAU-Geräte
ORIGINAL HANAU
Verkauf in Sanitäts- und Elektrofachgeschäften

Contra-Schmerz
gegen
Kopfweh, Migräne, Rheuma
Dr. Wild & Co. Basel

Bücher von Adolf Guggenbühl

Glücklichere Schweiz

Betrachtungen über schweizerische Lebensgestaltung

4.—6. Tausend. Fr. 13.50

Kein einfach Volk der Hirten

Betrachtungen zur schweizerischen Gegenwart

3. Auflage. In Leinen Fr. 14.30

Der schweizerische Knigge

Ein Brevier für zeitgemässe Umgangsformen
66.—75. Tausend. In Goldfolienumschlag Fr. 6.80
Ein reizendes Geschenk für gute Freunde und heranwachsende Söhne und Töchter

Es ist leichter, als du denkst

Ratschläge zur Lebensgestaltung

3. Auflage. Fr. 12.90

Schweizerdeutsche Sprichwörter

4.—6. Tausend. Fr. 3.80

Uf guet Züritüütsch

Ein kleines Wörterbuch für den täglichen Gebrauch

6.—7. Tausend. Kartoniert Fr. 3.35

S Chindli bättet

Schweizerdeutsche Kindergebete

8.—10. Tausend. Fr. 3.35

Wie die Wohngemeinde zur Heimat wird

Kulturpflege in Dörfern und kleineren Städten mit Vignetten von H. Tomamichel

In Leinen. Fr. 13.80

Schweizerisches Trostbüchlein

Vignetten von Walter Guggenbühl

7.—8. Tausend. Fr. 5.40

Heile heile Säge

Alte Schweizer Kinderreime

15.—17. Tausend. Fr. 4.30

Schweizer Spiegel Verlag