

## Reise durch die Welt der Düfte

Drei Köche erzählen von ihren Lieblingsgewürzen. Es sind Geschichten darüber, wie Kräuter, Gewürzmischungen und Wurzeln aus aller Welt unsere heimische Küche erobern.

Am Herd stand Madhu schon im Alter von zehn Jahren. Ein Zwang war das für ihn nicht, im Gegenteil. Denn schon als Bub träumte er davon, Koch zu werden. Und tatsächlich: Madhu ist heute leidenschaftlicher Koch mit eigenem Restaurant.

Der Grund für seine frühen Küchenerfahrungen war das Asthma seiner Mutter. Sie ertrug den Rauch des holzbefeuerten Herdes nicht mehr, in der Küche konnte sie kaum mehr atmen. Also mischte sie im Garten die Gewürze und Zutaten zusammen und instruierte ihren Sohn via Küchenfenster, was er Schritt für Schritt zu tun hatte. «Mutter roch sofort, wenn ich zu viel oder zu wenig von einem Gewürz verwendete», erzählt Madhu.

Wir sitzen in seinem Lokal, dem Restaurant Malabar in Oerlikon. Aus einem Beutel zieht Madhu eine kleine, schwarze, gekringelte Dörrfrucht. Sie duftet nach Madhus Heimat, nach der rauchgeschwängerten Küche in Südindien. Und von dort stammt sie auch, die Malabar-Tamarinde. So nennt man dieses seltene und in der Schweiz noch unbekanntes Gewürz, das Madhu immer mal wieder von zu Hause erhält.

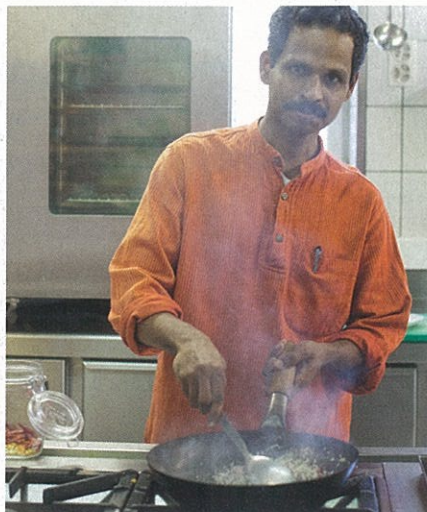
Die säuerlich-rauchige Dörrfrucht hat zwar eine ähnliche Säure wie die indische Sauerdattel (so der deutsche Name für die auch bei uns bekannte Tamarinde), doch gehört sie nicht wie diese zur Familie der Hülsenfrüchtler, sondern zur Familie der Clusiacea.

Einen eigenen deutschen Namen gibt es für die Malabar-Tamarinde noch nicht; bekannt ist sie in Europa bisher nur unter ihrem lateinischen Namen: *Garcinia cambogia*.

### Gewürz, Geschmack und Geschichten

Als Neuentdeckung wurde die Frucht in den vergangenen Jahren mittels zweifelhafter Studien auch als Schlankheitsmittel vermarktet. Die Streitereien um den Diät-Nutzen der Frucht tun ihrem einzigartigen Gewürzgeschmack jedoch keinen Abbruch. Madhu verwendet sie insbesondere für Fischgerichte, denen die Malabar-Tamarinde nicht nur die notwendige Säure, sondern auch einen angenehm zarten Rauchgeschmack verleiht.

Will man in den Genuss dieser absoluten Gewürzrarität kommen, muss man direkt bei Madhu einkehren. Denn kaufen kann man die Trockenfrucht in der Schweiz bisher nicht. So ganz nebenbei erfährt man dann von ihm auch das eine oder andere mütterliche Geheimnis für die Gewürz-Allerheilmittelchen. «Hatten wir Bauchschmerzen, gab es ein kleines Stück der mit Ingwer gemörserten und vermischten Malabar-Tamarinde. Zehn Minuten später waren die Schmerzen weg», erinnert sich Madhu. Das Mittel benutze er auch heute noch, zwölf Jahre nach seiner Übersiedlung in die Schweiz.



Madhu bereitet ein würziges Malabar Chicken Curry zu – mit exklusiven Zutaten.