



Aus der Nähe besehen muten die kleinen Blüten der Ajowan-Pflanze geradezu futuristisch an.

Fruit di Paris

Ajowan (*Trachyspermum ammi*) aus Paris

Ajowan wird auf Lemusa hauptsächlich in der Kokombe angebaut, auf dem Plateau de Paris, einer Hochebene südlich von Kap Kabrit. Die Felder liegen rund um den kleinen Weiler mit dem großen Namen Paris. Hier hat sich um 1950 die Familie von Parvati Nayar aus Kerala niedergelassen und baut das Gewürz seither auf gut geschützten Äckern an. Zu Beginn lag der Ertrag bei kaum 400 kg je Hektar, unterdessen produziert die Firma Meenaar («Turm») auf ihren gut zwanzig Hektaren mehr als 24 Tonnen pro Jahr. HOIO bezieht das Gewürz direkt von der Firma der Nayars.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die einjährige, krautig wachsende Pflanze aus der Familie der Doldenblütengewächse (Apiaceae) wird gewöhnlich 50–80 cm hoch. Sie hat kleine, fiederteilige Blätter, die sehr fragil wirken und ein wenig an Dill erin-



HOIO verkauft Fruit di Paris in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 40 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Fruit di Paris wurde 1972 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

nern. Die kleinen weißen Blüten stehen in Dolden und entwickeln sich zu länglichen Früchten von grünlich-gräulicher bis bräunlich-rötlicher Farbe. Die Früchte sind oval, etwa 2 mm lang und fallen durch ihre markanten Längsrippen auf – oft hängt an ihrem Ende noch ein dünnes Stück Stil.

Ajowan kann man aus den Früchten ziehen, die unter treibhausähnlichen Bedingungen nach etwa zehn Tagen zu keimen beginnen. Rund sechs Wochen später schon beginnt die Blüte. Ajowan braucht ein eher trockenes Klima und nicht zu viel Wasser. Wegen der oft starken Winde in der Gegend von Paris wächst der Ajowan hier eher kriechend und wird kaum höher als 40 Zentimeter. Zur Ernte werden die Stängel mit den noch unreifen Früchten geschnitten, getrocknet und gedroschen.



Ajowan passt auf kuriose Weise sehr gut zu gekochten Meeresfrüchten: Eine große Venusmuschel (Clam), gefüllt mit Muschelfleisch, Garnele und Schalotten an weißer Sauce mit Ajowan, im Ofen überbacken. (Paris, 1/2010).



Die länglichen, grünlich-gräulichen bis bräunlich-rötlichen Ajowan-Früchte sind oval, etwa 2 mm lang und fallen durch ihre markanten Längsrippen auf.

Wie der Ajowan auf Lemusa zu seinem seltsamen Namen *Fruit di Paris* gekommen ist, wissen selbst die Nayars nicht mit Sicherheit zu sagen. Klar ist, dass man aus *Fruit di Paris* schnell eine Paradiesfrucht heraus hört. Ob wohl eine lokale Legende etwas dafür kann, in der ein Hirte auf dem Plateau entscheiden muss, welche von drei Kohlsorten er für die schönste hält?

AROMA UND VERWENDUNG

Ajowan-Früchte gelangen meist ganz in den Handel. Sie haben, vor allem wenn man sie zerdrückt, einen Duft, der oft als thymianähnlich, wenn auch stärker und gröber beschrieben wird. Das Parfum erinnert aber auch entfernt an Kreuzkümmel und ein wenig an Kümmel (*Carum carvi*), mit dem Ajowan botanisch verwandt ist. Der Ajowan aus Paris hat außerdem eine leichte Moschusnote mit einer Idee von Anis. Im Mund schmeckt Ajowan ebenfalls nach Thymian, zugleich bitter und brennend scharf. Die Früchte lassen die Zunge oft leicht betäubt zurück. Der Nach-

Lemusische Rezepte mit Fruit di Paris

Ajowan harmoniert mit Bohnenkraut, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Kurkuma, Oregano, Pfeffer, Thymian, Zimt. Er passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten, Kutteln, Leber, Aubergine, Hülsenfrüchten, Karotten, Kartoffeln, Pastinaken, Weißkohl, Tomatensauce, Kokosnuss, Apfel und Orange.

- *Æufs Kabrit* (Pochierte Eier in Tomaten-Gurken-Sauce mit Koriander, Ajowan und Ziegenkäse)

geschmack ist milder, ausgewogener. Das Brennend-Scharfe wird durch Kochen gemildert und verleiht den Gerichten dann eine interessante Note. Da Duft und Aroma von Ajowan sehr dominant sind, wird das Gewürz kaum je ganz allein verwendet – und meist eher vorsichtig dosiert.

Ajowan passt gut zu Fisch, zu frischen Bohnen, Kartoffeln, Karotten, Schwarzwurzeln und anderem stärkehaltigen Gemüse wie Yams etc. Er kann auch in Broten mitgebacken werden und wird gerne Hülsenfrüchten beigemischt, um diese leichter verdaulich zu machen. Wie andere Gewürze von Doldenblütlern wird auch Ajowan vor Verwendung angeröstet bis sich die Früchte leicht dunkel verfärben und ein stärkeres Aroma entwickeln.

Einer der chemischen Hauptbestandteile von Ajowan ist Thymol, das stark desinfizierend wirkt und früher auch zur Bekämpfung von Atemwegkrankheiten eingesetzt wurde. Dieser Desinfektionseffekt erklärt auch, warum Ajowan Hülsenfrüchte leichter verdaulich macht: Es verhindert bakterielle Stoffwechselprozesse im Darm, die zur Bildung von Gasen führen. Manche Quellen empfehlen das Kauen von Ajowanensamen zur Bekämpfung von Magenschmerzen, Blähungen oder Völlegefühl. Und Tom Stobart weiß in seinem *Lexikon der Gewürze* (Bonn, 1974, S.27) sogar, dass man in gewissen Anbaugebieten «Ajowan-Wasser gegen die Cholera» trinkt.