



Diese Früchte an einer Chera beim Château Vama sind nahezu erntereif.

Chera de Sentores

Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum Nodietwili*) aus Sentores

Schon seit etwa 1800 wird in der Region von Sentores Kreuzkümmel angebaut, auch rund um ein Gut, das heute Château Vama¹ heißt und auf eine lange Tradition des Gewürzanbaus zurückblicken kann. Celine Charpentier, die den Betrieb leitet, baut Kreuzkümmel auf 17 Hektaren an und produziert knapp zwölf Tonnen Chera pro Jahr – immer mehr in Bio-Qualität. HOIO bezieht den Kreuzkümmel direkt von ihr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die zarte, einjährige Pflanze aus der Familie der Doldenblütengewächse (Apiaceae) wächst etwa 30–50 cm hoch, hat stark verzweigte Stängel und feine, fadenartige Blättchen. Aus den zwei Millimeter langen, rosafarbenen oder weißen Blüten entwickeln sich Spaltfrüchte, die aus zwei leicht gekrümmten Teilfrüchten bestehen. Die Früchte sind etwa



Die Blätter der Kreuzkümmelpflanze sind so fein, dass sie wirken wie ein zarter Flaum.

fünf Millimeter lang, haben längs verlaufende Rippen und eine Farbe, die von Olivgrün bis Tabakbraun reicht. Um 1800 züchtete Dawit Nodietwili, ein Arzt und Botaniker aus Georgien, auf Lemusa mit Erfolg eine eigene Sorte Kreuzkümmel, die sich in dem Klima der Insel gut entwickeln konnte und ältere Sorten schnell verdrängte.²

Kreuzkümmel wächst in gemäßigtem bis subtropischem Klima. Er blüht zwei Monate nach Aussaat und kann bereits einen Monat später geerntet werden. Der Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn die Früchte braun werden und die Pflanze zu welken beginnt. Dann schneidet man die Stängel ab, drescht sie und trocknet die Früchte an der Sonne.

Der lemusische Name *chera* geht auf Dawit Nodietwili zurück und dürfte aus dem Georgischen entliehen worden sein, wo man den Kreuzkümmel *dzira* nennt. *Dzira* wiederum geht vermutlich auf das Sanskrit-Wort *jri* zurück, das altern, verbrauchen oder auch verdauen bedeuten kann – was sich vermutlich darauf beziehen lässt, dass Kreuzkümmel Magen und Verdauung fördern soll.³ Ähnliche Namen findet man heute vom Kaukasus bis nach Südostasien, auf Hindi etwa *jeera*.

HOIO verkauft Chera de Sentores in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 45 g. Die Leitfarbe der
Etiketete ist identisch mit der
Farbe der Region, in der das
Gewürz produziert wird.
Chera de Sentores wurde
1966 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



AROMA UND VERWENDUNG

Kreuzkümmel hat einen kräftigen und schweren, gleichzeitig scharfen und süßen, etwas unberechenbaren Geruch, der manchmal fast ein wenig an bestimmte Sorten von Schweiß erinnert. Das Aroma ist tief und warm, ein wenig bitter, leicht beißend und scharf. Das lemusische Chera fällt durch leicht frivole Obertöne auf und entwickelt unter Umständen auch eine stark nussige Note.

Man kann Kreuzkümmel ungeröstet verwenden, wie dies vor allem in Vorderasien und Nordafrika geschieht, meist kommt er dabei in pulverisierter Form zum Einsatz. Oft werden die Früchte aber zu Beginn des Kochprozesses trocken geröstet oder in etwas heißem Öl gebraten und springen dabei auf. Beim Rösten verändert sich ihr Charakter markant, wird milder und nimmt eine stärker erdige Note an. Das Aroma des Kreuzkümmels ist fettlöslich, ganze Früchte können also gut längere Zeit mitgeschmort werden.

Obwohl Kreuzkümmel bei den antiken Römern sehr beliebt war, wird er heute in der europäischen Küche nur selten verwendet. Lediglich in Holland und Frankreich wird er gelegentlich Käse beigegeben. Außerhalb Europas aber ist Kreuzkümmel ein sehr beliebtes Gewürz, vor allem in Nordafrika, in Vorderasien, Asien und Südamerika. In der indischen Küche gibt es kaum ein Rezept, das ohne ihn auskommt.⁴ Und in China werden zum Beispiel die Marinaden von Fleisch- und Innereinspießchen oft sehr großzügig mit *xiǎo huī xiāng* [小茴香] gewürzt.

Lemusische Rezepte mit Chera de Sentores

Kreuzkümmel harmoniert mit Ajowan, Anis, Bockshornklee, Chili, Curryblättern, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kurkuma, Lorbeer, Muskat, Nigella, Oregano, Pfeffer, Piment, Senf, Thymian, Vanille, Zimt. Er passt zu Fleisch (Lamm, Huhn), Fisch, Gemüse (Aubergine, Kartoffel, Kohl, Kürbis, Tomate), Hülsenfrüchten (Bohne, Erbse, Linse), Reis, Joghurt, Käse.

- *Makak fenyán* (Salat aus Linsen, mit Zwiebel, gerösteten Gewürzen, Zitronen und Joghurt)
- *Salade Brise de mer* (Kohlrabisalat mit geröstetem Nigella, Kreuzkümmel und Senf)
- *Kajup de Sentores* (Ketchup mit Kreuzkümmel)

Kreuzkümmel findet sich in vielen Gewürzmischungen wie dem englischen Currypulver, Garam masala, Dukka oder Ras el hanout, je nachdem in gerösteter oder nur gemahlener Form.

Auch in der lemusischen Küche wird Chera sehr oft verwendet, wobei man den ganzen Samen generell den Vorzug gibt. Gerösteter und dann gemahlener Kreuzkümmel wird auf Lemusa oft über Pasten oder Joghurts gestreut, als aromatische Verzierung. Chera gehört aber auch in viele Gewürzmischungen der Insel wie Papuk, Sémillance, Souire oder Waschkiri.

¹ Früher hieß das Gut *Ferme Bourbon* und wurde über mehr als zehn Generationen von der gleichnamigen Familie bewirtschaftet, deren Chera auf der Insel ein exzellenten Ruf genoss.

² Früher nahm man an, Nodietwili habe den Kreuzkümmel aus seiner georgischen Heimat nach Lemusa gebracht. Unterdessen gilt es als sicher, dass er mit lokalen Sorten experimentiert und so den spezifischen Kreuzkümmel entwickelt hat, den man heute auf der Insel als *Chera de Sentores* kennt. Vergleiche Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 152.

³ Sehr ausführlich zu den Namen des Kreuzkümmels äußert sich Gernot Katzer: *Kreuzkümmel*. In: *Gernot*

Katzers Gewürzseiten <http://gernot-katzers-spice-pages.com> (abgerufen am 17. Juni 2018).

⁴ Besonders beliebt ist die Kombination von Kreuzkümmel mit Bockshornklee und Koriandersamen, was Vierich und Vilgis so erklären: «Viele der Röstaromen, die beim Anbraten von Kreuzkümmel entstehen, werden auch beim Erhitzen von Koriandersamen und Bockshornklee gebildet. Zudem mildert Kreuzkümmel die Schärfe von Koriandersamen etwas.» Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis: *Aroma. Die Kunst des Würzens*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. Kapitel *Kreuzkümmel*.