



Kurkuma, hier im Garten auf Maioli, bildet große weißlich-gelbe Blüten aus.

Meriti Kochon

Kurkuma (*Curcuma longa*) aus Maioli

Auf Lemusa wächst Kurkuma in manchem Garten und wird auch in großen Tonkübeln gezogen, vor allem wegen seiner intensiv duftenden Blätter, die mancher Süßspeise einen besonderen Charme verleihen. Für den Handel wird Kurkuma heute hauptsächlich auf der Flussinsel Maioli von den Schwestern des dortigen Klosters angebaut. Sie bewirtschaften einen zwei Hektaren großen, gänzlich biologischen Garten, der zwanzig Tonnen frisches Rhizom und also etwa vier Tonnen getrocknetes Gewürz erbringt. HOIO bezieht Meriti Kochon direkt von der Abtei.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die krautige Pflanze aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae) wird etwa 1 Meter hoch, bildet lanzettförmige Blätter aus und trägt weißliche bis gelbe Blüten. Alles an der Pflanze duftet, auch die Blätter.



Die Schwestern lassen die Knollen auf großen Bambustellern trocknen.

Das Gewürz wird aus dem weit verzweigten, knollig verdickten Wurzelstock (Rhizom) gewonnen, das zwei Typen von Knollen ausbildet. Beide sehen im Grunde aus wie rötliche und etwas struppige Ingwerwurzeln: Der zentrale Teil ist rundlich und ringförmig gestreift (die Spuren alter Schuppenblätter). Aus diesem Teil sprießen die oberirdischen Triebe. Mit der Zeit entwickeln sich Seitenrhizome, die eher länglich geformt und nicht zu stark verzweigt sind. Die kulinarischen Eigenschaften der zwei Knollensorten sind weitgehend identisch.

Kurkuma gedeiht am besten in feuchten, halbschattigen Zonen und ist acht bis zehn Monate nach dem Auspflanzen der Setzlinge erntereif. Nach der Ernte befreien die Schwestern die Knollen von Schmutz und Wurzeln, zerlegen sie in Stücke und überbrühen sie mehrfach mit Wasser, um so die weitere Reifung zu unterbrechen. Dann wird das Kurkuma 10–15 Tage in der Sonne getrocknet. Das Resultat ist ein hölzerner, staubtrockener Wurzelstock, der dann gesäubert und mehrheitlich zu Pulver zerrieben wird.

Die lemuische Bezeichnung *Meriti* geht vermutlich auf das alte französische Wort *terre mérite* zurück, das seinen Ursprung im lateinischen



Frische sieht Kurkuma aus wie eine orangerötliche Ingwerwurzel.

terra merita (auf Deutsch etwa «verdienstvolle Erde») hat. So oder ähnlich bezeichnete man früher alle Sorten von Kurkuma, vielleicht weil es in Pulverform an mineralische Pigmente, vor allem an Ocker erinnert? Es soll ein Schwein gewesen sein, das die Sœurs Porcines von Maioli auf die Idee brachte, Kurkuma zu züchten – deshalb wird das Gewürz heute Meriti Kochon genannt

AROMA UND VERWENDUNG

Frisch riecht Kurkuma aromatisch und hat einen herben, harzigen und leicht brennenden Geschmack. Getrocknet entwickelte es ein würziges, holziges leicht bitteres Aroma mit angenehmer Schärfe. Manchmal riecht

HOIO verkauft Meriti Kochon in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 40 g. Die Leitfarbe der
Etiketle ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Meriti Kochon wurde
1981 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



Lemusische Rezepte mit Meriti Kochon

Kurkuma harmoniert mit Bockshornklee, Chili, Curryblättern, Fenchel, Galgant, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Senf, Zitronengras. Es passt zu Fleisch (Huhn, Kaninchen), Fisch, Eierspeisen, Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Kartoffel), Hülsenfrüchten, Reis, Sahne und Kokosmilch, Senfpaste, Glacé.

- *Vizit sirpriz* (Auflauf mit Thunfisch, Kartoffeln, Zucchini und Tomaten in würziger Kokosmilch)
- *Tripes à la mode de Babat* (Geschmorte Kutteln in Gewürzsauce mit Schwarzem Kardamom und Kurkuma)
- *Glacé Château Bourdon* (Eis aus Joghurt, Sahne, Zucker und Zitrone, mit Kardamom, Kurkuma und Chili)

Kurkuma ein wenig wie Ingwer, es schmeckt jedoch würziger und ist im Aroma kräftiger. Außerhalb der Anbauzonen kommt Kurkuma meist in Pulverform zum Einsatz. Das Pulver sollte grundsätzlich nicht zu lange gelagert werden, da es sonst gerne muffig wird. Das frische Kurkumarhizom ist im Innern leuchtend karottengelb oder dunkel orange. Die Farbe des Pulvers erinnert an Safran, wobei Kurkuma dunkler, gelblicher und weniger stark orange ist.

Kurkumapulver wird nicht nur wegen seines intensiven, trocken warmen Geschmacks geschätzt, sondern auch wegen seiner Eigenschaft, die Aromen aller übrigen Zutaten zu verstärken und zugleich zu harmonisieren. Daher ist es auch ein zentraler Bestandteil vieler Currypulver. Man sollte es jedoch vorsichtig dosieren, können die Speisen sonst leicht eine etwas muffige Note bekommen. Kurkuma färbt die Speisen manchmal hellgelb, orange, rötliche oder auch braun. Die Farbe hängt offenbar vom pH-Wert der Umgebung ab, wie Thomas Vierich und Thomas Vilgis in *Aroma* (Berlin, 2013, S. 206) schreiben: «Bei neutralen und sauren pH-Werten (unter 7) färbt es gelblich, in basischer Umgebung hingegen wird es schnell rötlich-braun, etwa im Gebäck in Kombination mit Backpulver oder Natron. [...] Frühes Zusetzen und langes Mitkochen erhöht zwar die Farbwirkung, allerdings geht sie deutlich ins Braune».