



lecken'. Klingt komisch, ist aber so. Der für uns seltsame Ausdruck rührt daher, dass in Indien traditionell die rechte Hand zum Essen benutzt wird, von welcher man flüssige oder pastöse Nahrungsmittel (wie Chutney) natürlich ableckt.

Aber zur Sache: Was ist Chutney? Ein Chutney ist eine indische Soße, welche häufig eine marmeladenartige Konsistenz aufweist und aus teils sehr unterschiedlichen Zutaten besteht. Von Kombinationen aus Grüner Minze mit Rotem Chili über Joghurt und Gurke bis hin zum hierzulande recht bekannten Mango-Chutney ist eine Menge möglich. Wann das erste Chutney entstanden ist, weiß heute keiner mehr, doch sind die ältesten, indischen Rezepte dafür wohl aus der Zeit um 500 vor Christus. Neben Indien haben auch andere Länder der Region eine lange Chutney-Tradition, wie zum Beispiel Nepal oder Afghanistan.

Wie (beinahe) alles in der Indischen Küche, werden viele Chutneys aus frischen Zutaten gemacht, die sich nur wenige Tage im Kühlschrank aufbewahren lassen. Allerdings gibt es genauso traditionelle Chutneys, die Säuren auf Basis sogenannter anaerober Fermentationsprozesse verwenden (ein Inhaltsstoff des betroffenen Opfer-Gemüses oder - Obstes wird in Alkohol oder Säure verwandelt), um eine möglichst lange Haltbarkeit zu erreichen. Alternativ wurde auch Essigsäure als Konservierungsmittel genutzt.

Als die Engländer in der Kolonialzeit Chutneys auch zuhause einführen wollten, gab es da natürlich gewisse Probleme mit exotisch-indischen Zutaten für frisches Chutney: eine Seereise von Indien bis Großbritannien dauerte damals im Schnitt gerne mal sechs Monate, es konnte aber auch länger dauern, je nachdem, ob man gut um das Kap der guten Hoffnung kam...

Es war damals zwar kein Problem, beispielsweise Mango-Früchte unreif in Indien zu laden, um diese ein halbes Jahr später, dann im reifen Zustand, zu Hause abzuladen. Aber danach war es mit der Konservierung wieder Essig, im wahren Wortsinn. Denn irgendwie musste man die verarbeiteten Importfrüchte ja haltbar machen. Und so entstanden die typisch britischen bzw. dann westlichen Chutneys. Diese enthalten oftmals Früchte und eine gehörige Portion Bitterstoffe durch die zur Konservierung verwendete Essigsäure.

So, wir hoffen, euch haben die kleinen Einblicke in die Welt der Chutneys gefallen. Es gäbe darüber noch eine Menge zu erzählen, was aber unseren Rahmen hier eindeutig sprengen würde.

Wenn ihr mehr über das Thema +++Chutney+++ erfahren wollt, probiert zum Start eurer Privatstudien doch mal das leckere Mango-Chutney, welches am Mittwoch, dem 28. Februar, als „Magochutney“ auf der Ciitrus-Karte steht ;-)...

Viele Grüße & eine richtig gute Woche wünschen wir euch 😊!

Euer Ciitrus-Team.

\*Hindi/Sanskrit: Namaste – deutsche Übersetzung: „Verbeugung zu Dir“ oder auch: „Hallo!“, „Tschüss“, „Guten Tag“, „Guten Abend“, usw. Also im Prinzip wie das ‚Moin‘ in Norddeutschland.