

Das Massaman-Curry:

Ein exquisites Geschmacks-Erlebnis

© Thaihom Enterprises und Josef Burri 2022
Stand: 31.05.2022



Das Massaman-Curry oder *Kähng massaman* gilt als Spezialität des Südens, ist aber in ganz Thailand verbreitet. Der Name bedeutet nichts anderes als Muselman-Curry. Auch wenn viele Fragen zu dessen Herkunft offen bleiben, so reichen die Ursprünge dieses Eintopf-Gerichts auf den arabisch-indischen oder persischen Raum zurück. Es hebt sich deutlich von den Essensvorlieben in anderen Regionen Thailands ab. Die meisten Gewürzzutaten für ein Massaman-Curry müssen vor der Verarbeitung geröstet werden. Im Gegensatz dazu arbeitet die Küche Thailands fast ausschliesslich mit frischen Gewürzen. Oft wird das Massaman-Curry mit Rindfleisch zubereitet. Geflügel oder Tofu sind Varianten. Definitiv nicht in Betracht kommt Schweinefleisch, da letzteres für Muslime verboten ist. Auch dürfen für ein korrektes Massaman-Curry weder Fischsauce noch Garnelenpaste verwendet werden; manche Köchinnen schmecken, wohl aus Bequemlichkeit und Gewohnheit, mit diesen Zutaten ab. Dadurch wird der Geschmack verfälscht. Die Zubereitung eines echten Massaman-Currys ist eine logistische und zeitliche Herausforderung. Deshalb verwenden die meisten Köche, auch in Thailand, eine fixfertige Curry-Mischung und sparen so viel Zeit bei der Suche nach den richtigen Zutaten und bei der Vorbereitung. Doch der Aufwand lohnt sich, weil das Geschmacks- und Genusserlebnis bei einem von Grund auf selbst komponierten Massaman-Currys einmalig ist.



Holz und Rinde des duftenden *Cinnamomum porrectum* für ein Kähng Massaman

Was es für die Currymischung braucht

5 Schoten getrockneter Chili* (*Phrik chie fah* = *Capsicum frutescens*) ohne Samen (in heissem Wasser einweichen, dann lassen sich die Samen leichter entfernen)

1 Teelöffel Meersalz

1 Esslöffel zerhacktes, geröstetes Zitronengras*

1 Teelöffel gehackter, gerösteter Galgant*

5 geröstete Schalotten

5-10 Knoblauchzehen, gequetscht und geröstet (thailändische Knoblauchzehen sind relativ klein)

2 geröstete Gewürznelken

1 Esslöffel geröstete Koriandersamen (*Med phak chie*)

1 Teelöffel gerösteter Kreuzkümmel

3 Pfefferkörner

1 Viertel Teelöffel Zimtpulver

Ausserdem nach Belieben Tamarinde, Muskatnuss, Bay Leaf

Weitere Zutaten

500 gr fester Tofu, Rindfleisch (Huft) oder Pouletbrust (jeweils in mundgerechten Stücken)

500 ml Kokosmilch

1 Viertel Tasse geröstete Erdnüsse

2 geviertelte Zwiebeln

3 Kartoffeln oder entsprechende Menge an Süsskartoffeln, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten

3 Blätter von *Cinnamomum porrectum* (*Bai thehp thahroh*), alternativ Rinde oder Holz dieses Baums; in Zentralthailand oft Kardamomblätter (*Bai Krawahn*); besser durch Lorbeerblätter ersetzen, die dem Geschmack von *Cinnamomum porrectum* eher entsprechen

5-10 geröstete Kardamomsamen (sorgfältig aus den Kapseln herauslösen)

1 Esslöffel Palmzucker*

3 Esslöffel helle Sojasauce
2 Esslöffel Tamarindenpaste* (aus zerstampfter Tamarinde), in heissem Wasser eingeweicht, es kann allenfalls auch nur das Wasser verwendet werden
1 Esslöffel Reissessig (kann reduziert oder weggelassen werden)

*Im Thai-Shop erhältlich

Zubereitung

Zuerst die Zutaten für die Currymischung in der Bratpfanne ohne Fett rösten, dann zusammen mit den übrigen Zutaten in einen Mörser geben und kräftig zerreiben.

Den Tofu oder das Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und kurz anbraten. (Die Pouletstücke braten wir nicht an.)

Einen Drittel der Kokosmilch in einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Zwei bis vier Esslöffel der Currymischung (Menge je nach persönlichem Geschmack) in die heisse Kokosmilch geben, gut rühren und kurz kochen lassen. Allenfalls die Flüssigkeit mit dem Mixer zu einer sämigen Sauce pürieren.

Die restliche Kokosmilch dazu geben und erhitzen.

Kartoffeln oder Süsskartoffeln, Zwiebeln, Tofu, Rindfleisch oder Pouletstücke hinzufügen und langsam weich kochen.

Schliesslich die übrigen Zutaten in die Pfanne geben, rühren und langsam (auf kleinstem Feuer) rund zwanzig Minuten weiter köcheln.

Das Geschmackserlebnis

Definitiv nicht in ein traditionelles Massaman-Curry gehören Fischsauce (*Nahm plah*) oder Garnelenpaste (*Kapi*), was zentralthailändische Köchinnen aber nicht davon abhält, aus lauter Gewohnheit auf diese beiden weit verbreiteten Zutaten zurückzugreifen. Wir halten es mit der Orthodoxie und verachten "zentralthailändisches" Massaman.

Die Massaman-Curry-Sauce sollte sämig sein und auf der Zunge und im Gaumen eine Geschmacksexplosion auslösen. Keines der verwendeten Gewürze darf vorherrschen. Vorsicht ist vor allem beim Kreuzkümmel geboten. Eine gute Küchenchefin wird sich durch Erfahrung an die korrekte Dosierung herantasten. Eine Ausnahme unter den Gewürzen bildet der Kardamom-Samen. Er ist nicht Bestandteil der Massaman-Paste, sondern wird erst später ganz (nicht gemörsert) hinzugefügt. Wenn der Geniesser auf den Kardamom-Samen beisst, tut sich nochmals ein neues Geschmackserlebnis auf. Ein ideales Massaman ist ausbalanciert zwischen süss, salzig, sauer, scharf und ölig.

Das Resultat einer langen Tradition

Thailands äusserst vielfältige Speisekarte ist das Resultat einer Fusion-Küche, wobei laotische, chinesische, indische und indonesische Ideen eingeflossen sind und sich mit den lokalen Küchen auf dem Boden des heutigen Thailands verbunden haben. Der Papaya-Salat etwa war ursprünglich eine alltägliche Speise der Laoten, bevor er sich durch die lao-stämmige Bevölkerung im Nordosten Thailands etabliert und dann in ganz Thailand verbreitet hat.

Das Massaman-Curry ist ein anderes Beispiel für diese Art von Zusammenwirken mehrerer Küchenvorstellungen. Woher stammen die Einflüsse für dieses ursprünglich südthailändische Gericht? Der Begriff "Massaman" beschreibt eindeutig die "muselmanische" Herkunft. Doch wo liegt das Ursprungsland? Darüber ist sich die Ernährungswissenschaft nicht einig. Einige plädieren für Persien, andere für weitere Regionen. Wenn das Massaman-Curry tatsächlich Südthailand zuzuordnen ist, dann wäre es mit Ländern in Verbindung zu bringen, wo die Sunni-Richtung vorherrschend ist. Und damit käme Persien nicht in Frage, obwohl es schon im 17. Jahrhundert diplomatische und wirtschaftliche Beziehungen mit Persien gab, als persische Diplomaten und Handelsleute in die frühere siamesische Hauptstadt Ayutthaya gelangten und sich dort niederliessen.

Die Konversion zum Islam

Der Süden Thailands, das damalige Königreich Pattani, konvertierte 1470 zum Islam (Sunniten), wobei sowohl der Islam wie auch der Buddhismus friedlich nebeneinander existierten und im Alltag eine natürliche Flexibilität herrschte. Später spielten Portugiesen und Holländer eine wichtige Rolle im Handelsleben Pattanis, dem wirtschaftlichen, kulturellen und religiösen Zentrum im Süden. Chili und Kartoffeln waren damals noch nicht Bestandteil des Speiseplans in Südostasien. Wahrscheinlich gelangte Chili durch portugiesische Händler um 1500 nach Thailand. Die Konstellation von Chili und Islam würde durchaus für den thailändischen Süden und Malaysia sprechen. Die Kartoffeln kamen im 16. Jahrhundert erstmals nach Spanien und wohl kaum vor dem 17. Jahrhundert nach Südostasien. Waren zu Beginn der Entwicklung hin zum Massaman-Curry vielleicht andere Wurzelgemüse (Süßkartoffel oder Wasserbrotwurzel) Bestandteile, die erst viel später durch Kartoffeln abgelöst oder ersetzt wurden? Wir wissen es nicht, wohl aber, dass die Süßkartoffel, entgegen einer weit verbreiteten Meinung, nicht aus Mittel- und Südamerika stammt, sondern in Asien lange vor der "Entdeckung" Amerikas wuchs. Die Wasserbrotwurzel (Taro) gilt im malaiischen und indischen Raum ebenfalls als einheimisch.

Die bewaffnete Auseinandersetzung im Süden Thailands konnte die Verbreitung des Massaman-Currys in ganz Thailand nicht bremsen oder gar verhindern, was eindeutig darauf hinweist, dass der Konflikt politische und gesellschaftliche, aber nicht religiöse oder gar kulinarische Hintergründe hat. Die Religion lieferte erst im 20. Jahrhundert einen Vorwand, um das gesellschaftliche Klima zu vergiften mit dem Ziel, den Süden von Thailand abzuspalten und dort ein pseudo-islamisches Regime zu errichten.

Einheimische Zutaten

Und was ist mit den anderen Zutaten? Lässt sich dort ein Hinweis auf die Herkunft des Gerichts finden? *Cinnanomum porrectum (thehp thahroh)* ist ein windtreibendes Lorbeergewächs. Es wächst in den südlichen Provinzen Thailands und wird dort auch für die Herstellung von Tee und ätherischem Öl angepflanzt. Der alkoholische Auszug aus der Pflanze verfügt über starke entzündungshemmende Eigenschaften. Früher wuchs sie wild in den Wäldern, die allerdings immer mehr zurückgedrängt wurden.

Koriandersamen, Galgant und Zitronengras weisen alle auf den südostasiatischen Raum hin, allenfalls auf Südthailand, Malaysia oder Indonesien. Koriander und Galgant fanden weite Verbreitung von Thailand bis Arabien. Der frische Koriander ist in ganz Thailand ein sehr häufiges Gewürz. Die Verwendung des getrockneten Samens ist auf Südthailand beschränkt. Der Koriander stammt vermutlich aus dem Mittelmeerraum und wird seit Jahrtausenden als Gewürz und

Heilmittel in verschiedenen Regionen bis hin nach China verwendet. Die Würzung mit Kreuzkümmel im europäisch-vorderasiatischen Raum reicht ebenfalls mehrere tausend Jahre zurück. Ähnliches gilt für Zimt, wobei unklar ist, was in welchen Gegenden unter "Zimt" genau verstanden wurde, haben doch unterschiedliche Pflanzenarten einen zimtartigen Geschmack. In der Kulinarik unserer Tage liefert nur der Ceylon-Zimtbaum (*Cinnamomum ceylanicum*) "echten" Zimt.

Für die Herleitung des Massaman-Currys lässt sich aus der Zutatenliste keine eindeutige Schlussfolgerung ziehen. Wir können davon ausgehen, dass es seit tausenden von Jahren einen Austausch zwischen Europa und Asien gab und dass Waren und Ideen von West nach Ost und umgekehrt geflossen sind. Das trifft im engeren Sinne auch auf den Raum Indonesien, Malaysia und Thailand zu. Die Frage, wo der Ursprung des Massaman-Currys liegt, ist demnach falsch gestellt. Am ehesten ist davon auszugehen, dass sich Einflüsse aus der semitisch-arabischen Küche über eine lange Zeitperiode mit persisch-indischen und südostasiatischen Geschmacksnuancen verbanden. Auf dem Boden Südthailands entstand daraus ein für uns charakteristisches "thailändisches" Gericht.