

Kurkuma

Botanisch: *Curcuma longa* (Ingwergewächse)



Kurkuma, auch Gelbwurzel genannt, ist in Südostasien heimisch und inzwischen in den gesamten Tropen verbreitet. Die innen glänzend orangegelb gefärbten Wurzelstöcke werden gekocht, über mehrere Wochen an der Sonne getrocknet und anschließend die Haut abgerieben. Im Orient wird Kurkuma in der Regel ganz verkauft, verliert aber durch das Mahlen kaum an Aroma. In nicht gekochter Form wird Kurkuma als Medizin verwendet. Kurkuma wird bereits bei Dioscorides (um 100 nach Christus) erwähnt, wahrscheinlich

gelangte es durch arabische Kaufleute nach Europa. Im Mittelalter wurde Kurkuma indischer Safran genannt, der Name Gelbwurz deutet auf eine Verwendung von Kurkuma hin: Es dient als Färbemittel. Der gelbe Farbstoff ist in Fetten oder Alkohol, aber nicht in Wasser löslich.

Neben der Gelbwurzel gibt es noch die Zitwerwurzel (*Curcuma zedoaria*), deren Stärke verwendet wird, und die manchen Likören zugesetzt wird und den Mango-Ingwer (*Curcuma amada*), dessen Rhizom sauer eingelegt oder kandiert verwendet wird.

Ein Sud aus Kurkuma gilt als verdauungsfördernd, galletreibend, keimtötend und hilfreich bei Magen- und Nierenerkrankungen.

Kurkuma gibt "dem Curry", das heißt der hier verbreiteten Variante des Currygewürzes, seine leuchtend gelbe Farbe. Es wird unter anderem zum Färben von Reis, Senf, Süßspeisen, Butter, Margarine, Käse, Likören, als Würze zu Essiggemüse, Curries, Fisch, Geflügel, Fleisch, scharfen, hellen Soßen, Rühreiern, Omeletts, Leber und Krabben. Ferner wird Kurkuma in der Parfümindustrie und zur Herstellung von Textilfarben eingesetzt.

In den letzten Jahren ist Kurkuma als Zimmerpflanze häufig angeboten worden, braucht aber tropische, feuchte Luft bei entsprechenden Temperaturen.

