



Tigernüsse, Tigernuts, Chufanüsse oder sind es vielleicht Erdmandeln?

Was soll an diesen komischen Dingen anders sein als herkömmlichen Partikeln und sind sie wirklich so einmalig gut, wie sie geheißen werden?

Diese Fragen stellten sich mir, nachdem ich sie das erste Mal zum Angeln einsetzte. Von Anfang an war ich denen doch sehr skeptisch gegenüber. Die starken Preisschwankungen, das Vorbereiten zum Füttern und das Besorgen dieser Köder waren bei mir schon immer ein Erlebnis und jedes mal unterschiedlich gewesen.

Eines Tages, als ich ein besonderes Buch zur Hand nahm, sollte sich jedoch meine Einstellung diesem Köder gegenüber ändern ...

Cyperus esculenta heißt das Stichwort. Der lateinische Name für Erdmandel oder auch Chufanuß. So steht es in einem Fachbuch für die Gastronomie (Die kleine Speisekammer, Gondrom-Verlag). Bei genauerem Hinsehen erkannte ich, dass es sich um eine Übersetzung eines englischen Buches „Pocket Encyclopedia of Cook's Ingredients“ handelte und 1990 veröffentlicht wurde. Aha, die Engländer schon wieder, dachte ich mir gleich, überall haben die ihre Finger im Spiel. Beim Durchlesen über Herkunft dieser Nuß, viel mir sofort signifikant das Wort **Afrika** ins Auge. Es kam mir gleich ein Gedanke in den Kopf, der mich nachdenklich machte. England – Afrika?



Ich muss zugeben, dass ich in Politik und auch Geschichte nicht stark bewandert bin. Mein erster Gedanke war aber, dass die damaligen Kolonialmächte der Engländer schon früher in Afrika vertreten waren und dadurch wahrscheinlich auch die Nuss nach England Übersee mitgebracht wurde. Woher nun der Name Tigernut herkommt, konnte ich bis heute noch nicht herausfinden. Er wurde mit aller Wahrscheinlichkeit von den Engländern vergeben. Es kommt nach allem wie man darüber beurteilen kann dem Aussehen dieser Nuss am Nächsten: dem Aussehen eines Tigerfells (etwas besseres fällt einem wirklich nicht dazu ein). Nach weiteren Nachforschungen stellte sich heraus, dass sie wohl um 1988 das erste mal auf dem Deutschen Markt für Karpfenangler von J.P. (bezogen von Kevin Maddocks) in 500g-Beuteln angeboten wurde.

Heute werden sie vor allem aus Spanien bezogen und von Rotterdam aus zu verschiedenen Tagespreisen „ersteigert“. Wozu werden diese kleinen Erdknöllchen eigentlich angebaut? Das ist mit Sicherheit die interessanteste Frage.

Hierzu gibt es verschiedene Theorien. Die Nuss wächst zu erst einmal unter der Erde, zu vergleichen mit der Erdnuss, die eigentlich auch keine Nuss ist, sondern eine Hülsenfrucht (Ursprung: Südamerika). Sie sind stärkehaltig und schmecken ähnlich wie kalifornische Mandeln bzw. Bittermandeln, nur süßer. Je nach dem wo sie angebaut werden, sind die daraus gewonnenen Lebensmittel unterschiedlich. Zu den Anbaugebieten gehören Spanien, Brasilien, Nordamerika und Indien. Die Erntezeiten liegen zwischen September und Januar. In den meisten Ländern wird es zu Mehl verarbeitet und daraus irgendwelche spezielle Backwaren (Fladenbrot/Pitta etc.) hergestellt. In Spanien stellen sie aus dem gewonnenen Saft der Nüsse eine so genannte *Horchata de chufa* (Erdmandelmilch) als Erfrischungsgetränk her. Daher der Name Chufanuß. Mmmmh, lecker!!!

Eines ist jedoch sicher, sie ist meiner Meinung nach wirklich eine der wenigen selektiven Karpfenköder, die es zu kaufen gibt bzw. die auf Karpfen gezielt eingesetzt werden können. Aber dazu ein anderes Mal ...

Ich hoffe ein bisschen Aufklärungsarbeit unter den wissensdurstigen Karpfenanglern gebracht zu haben. Wie wär's mit *Horchata de chufa* !

Tight Lines

Nils Knödler

PS: auch andere Theorien, die Euch über diese Nuss bekannt sind, würde ich gerne näher kennen lernen. Schreibt mir einfach via E-Mail (nils_knoedler@carp-courier.com).