

Die Maghreb-Küche ist ohne Harissa nicht vorstellbar – die Würzpaste beherrscht Nordafrika und den ganzen südöstlichen Mittelmeerraum. Dazu gibt es eine spannende Geschichte...

Bericht · Vor Jahren hatte ich eine kurze Debatte mit Expert:innen über Harissa. Da ich die berühmte Chili-Paste zuvor nie benutzt hatte, machte ich mich im türkischen Gemüseladens meines Vertrauens auf zu den Gewürzregalen. Und wurde fündig. *[Lesezeit ca. 3 min]*

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den **Kauf einer Lesebeteiligung** – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Gleich zweimal. Als ich die Verpackungen (siehe Titelild) in der Hand hielt, dachte ich zunächst, es handele sich quasi um verschiedene Schärffgrade, weil sich Form, Farbe und Beschriftung so sehr ähnelten. Tatsächlich stellte sich heraus, dass ich die Produkte zweier verschiedener Hersteller in der Hand hielt. Das fand ich so verrückt, dass ich mich an die Recherche machte. Bekanntlich ist Harissa ein ur-tunesisches Ding. 1535 begab sich das damals habsburgische Spanien auf den **Tunisfeldzug**. Mit der Eroberung sollte die westliche Afrikaküste des Mittelmeers vor der osmanischen Macht geschützt werden.

So kam es, dass der größte Teil des heutigen Tunesiens über 40 Jahre spanisch besetzt war. Da es eine Menge nicht oder schlecht bewirtschaftetes, aber fruchtbares Land zu verteilen gab, kamen auch Landwirte aus Iberien rüber. Und brachten die **Paprika** mit. Dieses Gemüse hatten die Konquistadoren – genau wie Tomate und Kartoffel – aus Südamerika mitgebracht. Zur Gattung **Capsicum** zählen aber nicht nur braven Früchte in Grün, Gelb, Orange und Rot, sondern auch die bösen, kleinen Chili-Schoten.



Eine Chili-Schote (Ausschnitt via Wikimedia in der public domain)

Rasch wurde die scharfe Chili zum Liebling der spanischen Gaumen. Und weil das Klima in Nordafrika ideal war, bauten die Iberer Chili an wie blöde. Auch als die Türken sie 1574 vertrieben hatten, ging die Produktion der scharfen Früchtchen weiter. Im siebzehnten und achtzehnten Jahrhundert kompostierte man die nicht verzehrten Schoten einfach. Aber um 1820 herum soll ein in Tunesien (wenige wissen, dass Tunesien immer ziemlich multikulti war, was man unter anderem auch an **Claudia Cardinale** sehen kann) lebender, spanischer Agronom namens Nunez auf die Idee gekommen sein, eine im ganzen Maghreb verbreitete Gewürsmischung namens Harissa, die meist mit Chiliflocken zubereitet wurde, als Paste mit hohem Chilianteil zu produzieren. Rasch wurde Harissa in dieser Darreichungsform der Hit in Tunesien und in ganz Nordafrika.

Nun begab es sich, dass in den frühen 40er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts zwei Herren fast gleichzeitig auf die Idee kamen, Harissa industriell zu fertigen. Einer davon war ein gleichnamiger Nachfahre des erwähnten Senor Nunez. Er nannte seine Firma nach der Region, in der sie aufbaute „Cap Bon“ und die Paste „Harissa du Cap Bon“. 1964 wurde die (halbstaatliche) Konservenfirma TUCAL gegründet, die sich „Cap Bon“ einverleibte. Die gelbe Verpackung mit dem Leuchtturm und den Schoten blieb bis heute weitgehend unverändert.



Das Markenzeichen: Le Phare du Cap Bon

Die Herren Gastli und Borge hatten wiederum 1946 eine Firma namens SCAPCB gegründet, die – wie TUCAL später – auf Gemüsekonserven mit Produkten vom Cap Bon spezialisiert war. Und die hatten eine Harissa-Paste im Programm, die sich „Le Phare du Cap Bon“ nannte; gelber Karton mit Leuchtturm und Schoten.

Ursprünglich lagen die Fabriken zwischen Nabeul und Grombalia an der Wurzel der Halbinsel kaum zehn Kilometer voneinander entfernt. Heute befindet sich die Fabrik, in der „Le Phare du Cap Bon“ hergestellt wird, in einem Industriegebiet bei Turki, also in derselben Region. Wo „Cap Bon“ produziert wird, konnte ich nicht herausfinden. Und ob es tatsächlich einen scharfen Konkurrenzkampf zwischen den beiden Harissa-Giganten gibt, weiß ich auch nicht.