



Ein helles, innen noch glasiges Stück zarten Winterdorsch (Skrey) auf einer nahezu schwarzen Sauce. (Zürich 3/2019)

SECHSTIERSAUCE

Feines Ragout aus Stücken von Huhn, Kalb, Kaninchen, Lamm, Pferd und Schwein

Auf der Insel Kiriwina, die zum Trobriand-Archipel gehört, gibt es nicht nur weder Strom noch Telefon, sondern auch keine Wasserleitungen und kaum Zisternen. Bleibt da der Regen länger aus, verkümmern die Pflanzen, verkriechen sich die Tiere, verstummen die Menschen. Öffnet der Himmel dann endlich seine Wasserspeicher, schießt mit der Feuchtigkeit eine überschäumende Freude in alles, was noch lebt. Die Wälder fangen an zu leuchten, die Hühner wie wild herum zu gackern, Männer und Frauen, die eben noch stumm und staubig vor ihren Hütten saßen, lassen sich den Regen über die Gesichter laufen, beginnen zu grinsen, zu schwatzen.

An einem solchen Regentag am Ende einer längeren Trockenzeit lerne ich Emma kennen, die Tochter von Alice. Alice hält in der einzigen Lodge der Insel Boden und Zimmer sauber. Sie ist eine schöne Frau, schon etwas älter, mit etwas schwarz verfärbten Zähnen, denn auch sie kaut Betelnuss, wie alle hier. Alice ist freundlich und muss immer ein wenig grinsen, wenn sie mich sieht.

Ich sitze auf der überdachten Veranda der Lodge, trinke süßen Hibiskustee, blättere in Malinowskis *Argonauten des westlichen Pazifik*



Endlich Regen | «Dann kommt endlich der Regen – und mit ihm kehrt die Lebensfreude zurück. Die Kinder springen elektrisiert durch den Tropfenwald, singen, tanzen, brechen immer wieder plötzlich in schallendes Gelächter aus. Die Alten klettern aus ihren Hütten und waschen sich mit Seife das Salz vom Leib, das aus den Furchen ihrer Haut direkt in die Furchen...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 17. Dezember 2015.



Fast alle Menschen auf Kiriwina leben ohne Strom, ohne fließendes Wasser, ohne Telefon und ohne Geld – aber mit Thunfisch, Schweinefleisch und Corned beef aus der Dose. (Oyuvyova, 12/2015)

Dosenfutter | Wenn man durch die Dörfer auf Kiriwina Island spaziert, dann sieht man immer wieder Kinder, die mit leeren Thunfisch-, Corned beef oder Schweinefleisch-Dosen spielen. Das ursprüngliche Leben der Inselbewohner steht in einem eigentümlichen Widerspruch zur Beliebtheit dieser Konserven. Vielleicht geht die Liebe zur Dose ja auf den Anthropologen Bronislaw Malinowski zurück, der 1915 auf den Trobriand-Inseln landete – begleitet von Kisten voller Konserven, die ihn während seiner Untersuchungen ernähren sollten. Der Britische Anthropologe Michael W. Young (*What Did Malinowski Eat in Papua*. In: *Anthropology now*, 30. Oktober 2015) fühlt sich von der Proviantliste Malinowskis gar an die Feste bei Rabelais erinnert: «Bottles of Heinz tomato ketchup, lemonade crystals, jars of French mustard and Dutch beetroot, packets of dried peas and Brussels sprouts, alongside a smorgasbord of tinned delights: lobster, mackerel, oysters, sliced bacon, Irish stew, Swiss cheese, Peters milk chocolate, Heinz baked beans, Bournville cocoa, Spanish olives, petits pois and cod roe. Other packing cases contained tins of Nestles milk, six different jams, kippered herrings, various dried fruits, a jar of extract of beef, a bottle of Camp coffee, and a variety of biscuits, rusks and crackers. There were other cases of toothsome tinned foods: essence of chicken, jugged hare, roast turkey and half-hams.»

Auch in den Geschäften sieht es so aus, als ob Dosenfutter zu den Grundnahrungsmitteln des Landes gehöre. Die meisten Konserven sind Importware. Produkte, die in Papua Neuguinea hergestellt werden, tragen meist stolz das Label PNG Made.

und warte darauf, dass der Niederschlag etwas nachlässt. Im Unterschied zu allen anderen Menschen auf der Insel fühle ich mich müde und schlapp, denn wegen ein paar Moskitos habe ich in der Nacht praktisch kein Auge zugemacht. In einer mit Wasser gefüllten Grube zwischen Terrasse und Meer spielen Kinder. Als wäre der Regen nicht schon nass genug, springen sie wieder und wieder in den Pool, lachen, rufen, voller Übermut. Toku, das halbnützliche Faktotum des Hauses, schlurft dann und wann zu der angrenzenden Baustelle hinüber, wo ein neuer Flügel der Lodge entstehen soll. Mit einem Besen drückt er die Blache über dem Gerüst so in die Höhe, dass die gestauten Wasser abfließen können. Wenn die kleine Flutwellen dann auf den Kiesboden neben dem Fundament klatscht, fängt immer irgendwo ein Hund zu kläffen an. Hört das Bellen endlich auf, scheint es mir jedes Mal, die Brandungswellen seien etwas lauter geworden.

Mit einem freundlich gesungenen «Good afternoon» tritt Emma an meinen Tisch. Sie hat kupferrote, stark gewellte Haare, wie ich sie auf der Insel noch nie gesehen habe. Ihre Haut aber ist dunkel und ihre Augen schimmern olivbraun. In ihren Armen hält sie eine riesige Schüssel aus sienarotem Ton, die mit einem Stück Alufolie abgedeckt ist. Emma kichert und senkt den Blick zu Boden, wo ihre schlammnassen Füße über ein paar Flipflops auf das Holz der Veranda tropfen. Hinter ihr stehen in einer Reihe sechs Buben, alle deutlich jünger, deutlich kleiner als sie. Auch von ihren Körpern tropft Wasser, sienarot.

Emma stellt die Schüssel auf den Tisch vor mir, hebt mit einer theatralischen Geste beide Hände zum Himmel und deklamiert: «Sechstiersauce». Ich wusste gar nicht, dass sie Deutsch kann. Oder habe ich etwas falsch gehört? Ehe ich sie fragen kann, heben auch die Buben hinter ihr die Hände zum Himmel und singen im Chor: «mit Fisch». Offenbar können hier plötzlich alle Deutsch. Emma und ihre Jungs lassen die Arme sinken und ich hebe vorsichtig die Alufolie hoch. Am Boden der Schüssel schwimmt eine nahezu schwarze Sauce mit größeren Stücken darin, ein Ragout eher – und drauf blüht in leicht gebrochenem Weiß ein ansehnliches Stück Fisch. Wieder hebt Emma die Arme: «Sechstiersauce». Und wieder respondieren die Jungs: «mit Fisch».

«Was ist denn da drin», frage ich Emma. Sie lächelt, nun plötzlich wieder ein bisschen scheu, und deutet zum Rand der Veranda. Ich stehe auf und gehe zum Geländer. Der Pool, in dem eben noch Kinder badeten, sieht jetzt aus wie ein ruhiger Teich, mit Seerosen drauf. Und daneben stehen auf einer sattgrünen Wiese ein Huhn, ein Lamm, ein Kalb, ein Kaninchen, ein Pferd und ein Schwein. Hühner und Schweine habe ich auf der Insel schon viele gesehen. Ich glaubte aber, es gäbe hier weder Rinder, noch Pferde oder Lämmer, und bei den Kaninchen vermutete ich, dass sie hier so wenig gegessen werden wie in Indien. Vielleicht liegt es ja an der Perspektive, aber alle Tiere scheinen ungefähr die gleiche Größe zu haben. Es gibt ja sehr kleine Kälber oder Pferde und große Lämmer und Schweine, aber Kaninchen und Hühner wachsen doch nur selten über ihr Maß hinaus.

Ich drehe mich wieder zu den Kindern um. Emma trägt jetzt ein schwarzes, mit silbernen Pailletten bestücktes Kleid – ähnlich wie



Regen auf Kiriwina – das Bassin vor der Lodge in Oyuveyova. (12/2015)

der Moderator der seltsamen TV-Show, die ich vor ein paar Tagen im Wartesaal am Flughafen von Port Moresby gesehen habe. Und die Buben haben sich rote T-Shirts angezogen, auf denen mit gelber Farbe «Ja oder Nein» geschrieben steht. Wie eine Dirigentin stellt sich Emma nun vor den jungen Herren auf und zeigt mit elegantem Schwung auf den ersten. Der streckt beide Hände in meine Richtung aus und gibt mit feierliche Stimme bekannt: «Das ist der Magen!» Erst jetzt sehe ich, dass er tatsächlich ein Fleischstück zwischen seinen Fingern hält. Nun zeigt Emma auf den zweiten: «Das ist das Herz!», beschreibt der das Stück in seiner Obhut. Es folgen der «Kopf», die «Leber», «Muskel» und «Mund». Kaum haben die Buben ihre Teile vorgestellt, beginnen sie mit rhythmischen Schritten im Kreis zu gehen. Nach einem kurzen Moment schnippt Emma mit den Fingern. Die Buben bleiben stehen. Ein erneutes Schnippen, sie drehen sich zum Innern des Kreises um. Schnipp, sie geben sich die Fleischstücke im Uhrzeigersinn von Hand zu Hand. Drei, vier, fünf, sechs Mal lassen sie die Teile kreisen. Schnipp, sie lösen den Ring auf und stellen sich in einer Reihe hin. Dann dreht sich Emma wieder zu mir um. Nun strahlt sie stolz, hebt erneut die Hände gegen Himmel, lässt sie leicht flattern wie Blätter im Wind und deklamiert: «Sechstiersauce». In eben diesem Moment schlägt mir eine Welle ins Gesicht, lauwarm und etwas klebrig sickert das Wasser in mich ein. Ich schrecke hoch und sehe vor mir den Tisch, links oben das große Glas mit Hibiskus-tee, umgekippt, rechts Malinowskis *Argonauten*, schwer befeuchtet – und dazwischen meine kleine Lesebrille. Ich muss eingnickt und



Schweine trifft man auf der Insel Kiriwina häufig an. Sie traben meist frei zwischen den Häusern herum, wie etwa hier in Kwem Toula. Geschlachtet werden die Tiere jedoch vor allem zu speziellen Gelegenheiten wie Weihnachten oder anderen Festen, die mit großen Gelagen verbunden sind. (12/2015)



Die fleischlichen Zutaten für die Sechstiersauce. Erste Reihe: Leber vom Kaninchen und Schnauze vom Schwein. Zweite Reihe: Kopf vom Kalb und Siedfleisch vom Pferd. Dritte Reihe: Magen vom Huhn und Herz vom Lamm. (Zürich 2/2019)



Zu den Innereien kommt noch Schweineblut hinzu, das für den Charakter der Sauce ebenfalls sehr wichtig ist.

FÜR 6 PERSONEN

- 3 EL Bratbutter
- 150 g Herz vom Lamm, in 1 cm großen Stücken
- 300 g Siedfleisch vom Pferd, in 2 cm großen Stücken
- 200 g Magen vom Huhn, geviertelt
- 3 stattliche Zwiebeln (750 g), gehackt
- 1 L Rotwein
- 100 g Leber vom Kaninchen, in 1 cm großen Stücken
- 400 g Kopf vom Kalb, in 2 cm großen Stücken
- 300 g Schnauze vom Schwein, gesalzen, in 1.5 cm großen Stücken
- 150 g Blut vom Schwein, gesalzen, eingedickt
- 3 EL Tasmanischer Pfeffer, ganz
- 1 EL schwarzer Pfeffer, ganz
- Etwas Salz zum Abschmecken

auf die Tischplatte gekippt sein. Dabei habe ich offenbar meinen Tee umgestoßen. Von Emma fehlt jede Spur – und die Buben vergnügen sich immer noch im Regen am Pool.

Am Abend gibt es natürlich keine Sechsfleischsauce, sondern Fisch und *Corned beef* wie meist und dazu Taro, wie immer. Alice, die heute auch das Dinner serviert, grinst wie gewohnt, wenn sie mich sieht. Ich weiß, dass sie fünf Kinder hat und längst Großmutter ist. Ob es wohl eine Emma in ihren Reihen gibt, eine junge Frau mit kupferroten Haaren? Ich habe Hemmungen, sie zu fragen.

Einige Tage nach meiner Rückkehr in die Schweiz kommen Freunde zu Besuch, denen ich von meiner Reise auf die Trobriand-Inseln erzählen will. Bei der Planung des Dinners fällt mir der Traum wieder ein, den ich, wie es meinen Gewohnheiten entspricht, aufgeschrieben habe. Ich koche also eine Sauce, die aus Magen, Herz, Kopf, Leber, Muskel und Mund besteht, die ich in alphabetischer Reihenfolge von den Tieren nehme, die in meinem Traum vor der Lodge am Seerosenteich standen: Huhn, Lamm, Kalb, Kaninchen, Pferd und Schwein. Ich lasse die Sauce mehrere Stunden köcheln, mit viel Wein und etwas Schweineblut, was sie nahezu schwarz werden lässt. Kurz vor dem Essen brate ich noch ein Stück weißen Fisches an und lege es drauf. In den folgenden Monaten entwickle ich die Sauce weiter indem ich das Verhältnis zwischen den verschiedenen Fleischsorten verändere, bis das Gericht meinen Vorstellungen entspricht. Dass es jetzt so schmeckt, wie in meinem Traum, kann ich nicht behaupten, denn ich habe auf Kiriwina ja leider wegen dem Hibiskustee die Verkostung knapp verpasst. Aber meine Sechstiersauce schmeckt doch so, dass ich mich vor Emma nicht schämen müsste, wenn es sie denn gäbe.

Die Sechstiersauce ist natürlich auch keineswegs ein typisches Gericht für die Trobriand-Inseln, nur schon die Zutaten wären dort kaum zu organisieren. Und doch ist die Sauce aus dem Geist dieses Archipels entstanden. Und wann immer ich sie koche, denke ich zurück an jenen ersten Regentag nach einer langen Zeit der Trockenheit.

Zubereitung (Schmorzeit 4 Stunden)

1 | Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, nacheinander Herz, Siedfleisch und Magen anbraten, bis sie gut Farbe angenommen haben. Das angebratene Fleisch in einen großen Topf transferieren. *Es empfiehlt sich, die Butter auf die einzelnen Bratvorgänge aufzuteilen.*

2 | Zwiebel mit 1 TL Salz glasig dünsten, mit Rotwein ablöschen. Wenn der Alkoholduft angeklungen ist, Mischung zum Fleisch in den großen Topf geben, Leber, Kopf und Schnauze dazu. Aufkochen und 5 Minuten sprudeln lassen. Schweineblut, Tasmanischen und schwarzen Pfeffer einrühren. Halb zugedeckt bei kleiner Flamme vier Stunden köcheln lassen. Sollte die Sauce gegen Ende der Kochzeit noch sehr dünn erscheinen, lässt man sie ohne Deckel fertig schmoren.

3 | Mit Salz abschmecken. Ich serviere die Sauce gerne in einer großen Schüssel und lege ein Stück weißen, noch etwas glasigen, nur auf der Unterseite gebratenen Fisch darauf – oder ein paar halbierte Hoden vom Lamm. Dazu gibt es gebratene Polenta, ebenfalls weiß.