



Ein Bockshornklee mit ausgewachsenen, aber noch nicht ausgereiften Hülsen.

Trigonel Arra

Bockshornklee (*Trigonella foenum-graecum*) aus Bitasyon Francelle

Bockshornklee wächst auf der ganzen Insel wild, kultiviert aber wird er nur in Bitasyon Francelle. Hier haben sich fünf Betriebe auf seinen Anbau spezialisiert. HOIO bezieht das Gewürz von André Zenak, der schon in den 1990er-Jahren auf biologische Landwirtschaft umgestellt hat. Er baut Bockshornklee auf zwei Hektaren an und produziert etwa vier Tonnen pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das krautige Gewächs aus der Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae) wird 30 bis 60 cm hoch und verfügt für eine einjährige Pflanze über relativ lange Wurzeln und einen kräftigen Stiel. Die Blätter sind dreizählig und leicht gezahnt. Aus den Blattachsen entspringen weißlich-gelbe, oft leicht violett angehauchte Blüten. Aus ihnen entwickeln sich bis zu 10 cm



HOIO verkauft Trigonel Arra in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 65 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Trigonel Arra wurde 1984 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

lange, dünne, gerade oder gebogene Hülsen. In diesen Hülsen liegen bis zu zwanzig kleine, bucklige Früchte. Die lemusische Varietät des Bockshornklee zeichnet sich durch besonders gerade Hülsen aus, in denen meist genau 18 Früchte sitzen.¹

Das warme, im Sommer eher trockene Klima von Bitasyon Francellu ist ideal für den Anbau von Bockshornklee. Die Samen werden im Früh- ling auf gepflügten Feldern ausgesät, nach wenigen Tagen schon können Sprossen gepflückt und roh verzehrt werden. Blätter können etwa ab der sechsten Woche geerntet werden. Nach drei bis vier Monaten sind die meisten Hülsen reif. Sie werden von Hand geschnitten, getrocknet und gedroschen. Die ausgelösten Samen müssen erneut getrocknet werden, um haltbar zu bleiben. Pro Hektar können etwa 2 Tonnen Gewürz ge- erntet werden.

Der lemusische Name *Trigonel* leitet sich von der französischen Be- zeichnung *trigonele* ab, die ihrerseits auf das Lateinische *trigonele* zu- rückgeht, das die Dreiecksform der Blüten oder der Samen beschreibt. Arra ist ein Fruchtbarkeitssymbol der Kloi, dessen Gestalt man erst 2017 hat identifizieren können. Es handelt sich um einen schematischen Kopf mit einer markanten Nase, der offenbar an ein männliches Geschlechts- teil erinnern soll. Jüngere Forschungen legen den Schluss nahe, dass die Kloi diesen Arra in der speziellen Form der Früchte des Bockshornklee wiedererkannten. In welcher Weise das Gewürz im Rahmen ihrer Rituale zum Einsatz kam, ob es Teil kultischer Speisen oder Getränke war, ist



Möglicherweise erkannten die Kloi in der speziellen Gestalt der Früchte des Bockshornklees den Kopf ihres Fruchtbarkeitssymboles Arra wieder.

nicht bekannt.² Ein Arra spielt auch in der Gründungslegende von Bitasyon Francelle eine wichtige Rolle. Wann das Gewürz zum ersten Mal *Trigonel Arra* genannt wurde, weiß man nicht. Sicher bekam der Bockshornklee diesen Namen schon vor langer Zeit – 1894 war er jedenfalls bereits so allgemein verbreitet, dass ihn Hébert und Rosenthal ohne weitere Erklärung verwenden.³

AROMA UND VERWENDUNG

Die Samen des Bockshornklees riechen nach Crème brûlée, Ahornsirup, Sojasauce, Heu und Liebstöckel, durchweht von blumig-fruchtigen Ahnungen von Rose, Nelke, Veilchen, Zitronenzeste und Knollensellerie. Der Geschmack ist bitter und adstringierend. Die Geruchschemie der Früchte wird durch das Molekül Sotolon bestimmt, das einen «sehr charakteristischen, ahornsirupartig-karamellartigen Duft besitzt, der selbst kalten Speisen röst- bis heuartige, curryartige Noten verleihen kann.»⁴ Für dem bitteren Geschmack sorgen Saponine.

Lemusische Rezepte mit Trigonel Arra

Bockshornklee harmoniert mit Curryblättern, Fenchel, Koriander, Kreuzkümmel, Liebstöckel und Nigella. Er passt zu Hülsenfrüchten (Linsen), Wurzelgemüse (Kartoffeln, Taro, Yams), Tomaten, Spinat, Fisch, Huhn, Lamm, Reis, Sahne und Zitrone.

- **Gogos (Dip aus Bockshornklee, Frischkäse, Knoblauch und Zitrone)**
- **«Poulet» Miosa (Garnelenschwänze und Erbsen in würziger Sauce)**
- **Sambar de Sentores (Sauce aus Straucherbsen mit Gemüse)**

Vor Verwendung werden die Samen meist trocken geröstet oder in etwas Öl gebraten – bis sie eine noch stärker goldige Farbe annehmen: Sanftes Rösten vermindert ihre Bitterkeit und verleiht ihnen ein intensives, nussiges, noch stärker an Karamell erinnerndes Aroma. Wenn man die Samen allerdings zu stark erhitzt oder gar verbrennt, dann nimmt ihre Bitterkeit nochmals zu. Da der Bockshornklee nur wenige flüchtige Aromen enthält, kann man ihn gut lange mitkochen. Man kann die Trigonel-Samen auch wie Senf oder Kresse keimen lassen und als Rohkost genießen.

Auch die Blätter des Bockshornklees sind essbar. Sie haben frisch aber nur wenig Aroma. Sie werden deshalb meist eher wie ein Gemüse behandelt und mit anderem Grünzeug oder mit Wurzeln gekocht. Getrocknet riechen die Blätter stark nach Liebstöckel und werden als Gewürz mit Fleisch oder Gemüse geschmort.

¹ Lisa David, Marie F. Fischer (Hrsg.): *Inventaire du Patrimoine Culinaire de Santa Lemusa: Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Sentores: Maisonneuve & Duprat, 1966. S.258.

² Philomène Zavier: *Une tête pour un symbole. Dessins d'Arra découverts au nord de Hiri*. In: *Revue historique*. Nr.84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S.169–175.

³ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Mit einem Vorwort von Amand Gouffé. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S.142.

⁴ Thomas A. Vierich und Thomas A. Vilgis: *Aroma. Die Kunst des Würzens*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. S. 122.