



Piment Cancan zeichnet sich durch schlanke Früchte aus, die relativ früh leuchtend rot werden.

Piment Cancan

Chili (*Capsicum annum* var. *Christensen*) aus Ada

Piment Cancan wird, wie der meiste Chili auf Lemusa, vor allem auf dem Plateau Skobarüb, in der Gegend von Ada angebaut. HOIO bezieht das Gewürz von Carin Lalib und ihrer Firma Bèkcho. Lalib hat 2014 weitgehend auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Sie baut Piment Cancan auf einer Hektare ihres Bodens an und produziert so etwa 30 Tonnen frische Früchte pro Jahr, was etwa drei Tonnen getrocknetem Chili entspricht.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Piment Cancan ist eine Züchtung aus Papok (*Capsicum annum* var. *lemusana*), dem seit Urzeiten auf Lemusa beheimateten Chili. Um 1920 gelang es der Gärtnerin Ada Christensen durch Selektion und Kreuzung eine Varietät von Papok zu züchten, die sich besonders gut im Ganzen



trocknen lässt und sich außerdem durch eine relativ stabile Schärfe auszeichnet. Piment Cancan wächst an bis zu 80 cm hohen Büschen mit relativ kleinen, spitzen und dunkelgrünen Blättern. Die Sorte bildet strahlend weiße Blüten aus, die sich dann zu schlanken, höchstens leicht gewundenen Früchten von meist etwa 10 cm Länge entwickeln, die relativ früh leuchtend rot werden und sehr dünnwandig sind.



HOIO verkauft Piment Cancan in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 12 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Piment Cancan wurde 2009 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Dieser Stand auf dem Marché d'Arpali in der Hauptstadt Port-Louis bietet eine große Vielzahl von frischen Chilis an. Die meisten stammen aus der Gegend von Ada, natürlich gehören auch Krot Kriket (erste Reihe von links), Piment Cancan (dritte Reihe) und Papok (sechste Reihe) von Bèkcho dazu.

Die Piment-Cancan-Pflanzen werden in kleineren Gärten auf dem Plateau Skobarüb gezüchtet und an sonnigen Tagen vollreif von Hand geerntet, dann in den speziellen Trockenhäusern der Firma Bèkcho im Halbschatten dehydriert. Laut Carin Lalib muss dieser Prozess bei Piment Cancan möglichst langsam vonstatten gehen, damit die Früchte ihr spezifisches Aroma und ihre Kraft bewahren. Richtig getrocknete Piment Cancan sind auch nach Jahren noch «scharf und klingend», wie Lalib es formuliert.

Der Name des Chilis geht auf Ada Christensen zurück, die einige Zeit lang im *Lajwa* als Tänzerin auftrat und da wohl auch so manchen Cancan auf die Bretter legte. Die Bezeichnung *Piment* war allerdings eine etwas

Lemusische Rezepte mit Piment Cancan

Chilis harmonieren mit den meisten Gewürzen, insbesondere mit Bockshornklee, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Lorbeer und Sternanis. Sie passen besonders gut zu Fischsauce, Kokosmilch, Limettensaft, Olivenöl, Schokolade, Tomate oder Zitrone.

- *Gésiers d'archosaure Domino* (Mägen vom Huhn mit Zitrone, Weißwein, Chili, Kapern aus dem Salz und Majoran)
- *Harissa Le Phare du Kap Swè* (Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und diversen Gewürzen)
- *Kajup de Sentores* (Ketchup mit Chili und Kreuzkümmel)

unglückliche Wahl, gibt es doch auf Lemusa ein anderes Gewürz, das ebenfalls als Piment bezeichnet wird – *Pimenta dioica*, auf der Insel auch Mussagor genannt.

AROMA UND VERWENDUNG

Piment Cancan wird meist getrocknet verwendet und hat einen leicht rauchigen, etwas bitteren Geschmack. Der Chili hat etwa 20'000–30'000 Scoville-Grad und ist so deutlich schärfer als ein italienischer Peppercino, aber zugleich deutlich weniger heftig als zum Beispiel ein Habanero. Dank seiner stabilen Schärfe ist Piment Cancan ein idealer Chili für die Küche und kann in nahezu allen Rezepten eingesetzt werden, die nach Chili verlangen. Ist in Rezepten ohne weitere Präzisierungen von getrockneten Chilischoten die Rede, dann ist man mit Piment Cancan immer gut bedient.