



Die Blätter sind spitzig, ledrig und dunkelgrün, die winzigen Blüten erscheinen in langen Ähren.

## Cubèbe de Sugiau

**Kubebenpfeffer (*Piper cubeba*) aus der Forêt de Sugiau**

In unmittelbarer Nähe der Chutes de Sugiau kultiviert André Zwazo nicht nur feinen Kaffee, sondern auch den besten Kubebenpfeffer der Insel. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Les Cafés Zwazo, dem kleinen, in Les Balcons registrierten Unternehmen des Landwirts. Auf der Farm wachsen etwa 600 Pflanzen und produzieren gut 300 kg Gewürz pro Jahr.

### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Die ausdauernde Kletterpflanze aus der Familie der Pfeffergewächse (Piperaceae) entwickelt dunkelgrüne, ledrige und zugespitzte Blätter, die bis 15 cm lang werden können. Die winzigen Blüten erscheinen in kompakten, 3–10 cm langen Ähren. Aus den weiblichen Blüten entwickeln sich kugelige Beeren mit Stiel, die sich zur Reife gelblich bis orange verfärben. Nur einige der Beeren enthalten einen Samen, die meisten sind



HOIO verkauft Cubèbe de Sugiau in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 35 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Cubèbe de Sugiau wurde 1999 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

hohl. André Zwazo zieht die Pflanzen auf den Schattenbäumen seiner Kaffeeplantage, wobei auf sieben weibliche Exemplare je eine männliche Ranke kommt. Er erntet die Beeren reif, indem er die Fruchststände abschneidet und die Früchte von der Spindel rebelt – vorsichtig, denn die Beeren sollten nicht verletzt werden. Er trocknet die Früchte in der Sonne, dabei verfärben sie sich dunkelbraun und bekommen eine faltige, runzlige Oberfläche. Verletzte Beeren werden grau und müssen aus- sortiert werden. Man erkennt Kubebenpfeffer leicht an seinem typischen kurzen, geraden Stiel, wegen dem er auch oft als Schwanzpfeffer bezeich- net wird. Der lemusische Name *Cubèbe* entspricht der gängigen französi- schen Bezeichnung für das Gewürz.

#### AROMA UND VERWENDUNG

Der Kubebenpfeffer aus Sugiau hat ein frisches, zitroniges, pfeffriges, pinienartiges Aroma mit stark blumigen Noten (Ylang-Ylang) und einer leichten Bitterkeit im Abgang. Gekocht entwickelt er einen Duft, der an Piment erinnern kann. Roh zerstoßen oder gemahlen ist das Aroma des Kubebenpfeffers sehr intensiv, harzig, holzig, leicht stechend. Beim Rös- ten verliert das Gewürz diese etwas heftige Seite. Auf Lemusa gibt man Kubebenpfeffer in ganzen Beeren gerne an Schmorgerichte mit Fleisch oder Wild, denen er ein tiefgründig-feierliches Aroma verleiht. Die Bee- ren geben ihr Aroma langsam ab und ihr Flavour schmilzt sich gut in die Sauce ein, denn die «durchweg fettlöslichen Moleküle [werden] in den

Öltröpfchen der Schmorflüssigkeit gebunden».<sup>1</sup> Das Gewürz kommt aber auch an Gemüsegerichte und wird gern mit Früchten kombiniert – etwa in frischen Salaten, Kompott oder Konfitüren.

In der Hauptstadt Port-Louis war es eine Zeit lange Mode, Kubebenpfeffer in Gin oder in einem anderen hochprozentigen Alkohol einige Wochen ziehen zu lassen und das Resultat dann für spezielle Drinks zu verwenden. Berühmt wurde vor allem ein Cocktail namens *Mythe de Sugiau*, der diesen Kubebenalkohol mit Zitronensaft, Ingwer und bitterem Honig kombinierte. Er wird heute noch in einigen Bars angeboten.

Eine ganz besondere Rolle spielt der Kubebenpfeffer im Sesoulismus, jener alten, lemusischen Naturreligion, die infolge verschiedener Initiativen der Diktatorin Odette Sissay heute wieder mehr Aufmerksamkeit genießt.<sup>2</sup> Im Verlauf sesoulistischer Rituale, zu denen auch das Singen



Die Nerven auf den Blättern des lemusischen Kubebenpfeffers verlaufen immer etwas anders. Für André Zwazo ist deswegen jedes Blatt «im Grunde ein perfektes Kunstwerk.»



Kubebenpfeffer entwickelt beim Trocknen eine charakteristisch faltige Haut. Im Unterschied zu anderen Pfeffern fällt der kurze Stiel auch beim Trocknen nicht ab. Man nennt das Gewürz deshalb auch Schwanzpfeffer.

## Lemusische Rezepte mit Cubèbe de Sugiau

Kubebenpfeffer harmoniert mit Curryblättern, Gewürznelken, Ingwer, Kurkuma, Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Wacholder, Zitronengras. Er passt zu Schmorgerichten mit Fleisch, vor allem mit Wild, Innereien (Herz, Leber, Niere), Gemüse (Federkohl, Rotkohl, Wirsing), fruchtigen Desserts.

- *Canard André Zwazo* (Ente im Bananenblatt, mit Paste aus Koriander, Chili, Zimt und Kubebenpfeffer)
- *Cœur de bœuf Sugiau* (Herz vom Rind, geschmort mit Rotwein, Speck, Kubebenpfeffer und Rosmarin)

anspruchsvoller Lieder gehört, werden Kubebenfrüchte gekaut, denn sie sollen gemäß Mastrubada, der Heilslehre der Religion, den Mund, den Hals und die Stimmbänder reinigen, die Konzentration fördern und ganz allgemein die Lebenslust erhöhen.<sup>3</sup> Kubebenpfeffer ist Asaga geweiht, der Göttin der Kehle und des Gesangs. Will man sich ihrer Unterstützung versichern, deponiert man ein paar Pfefferkörner in der Dukia, der Gewürzschale eines Tempels oder legt sie zu Hause in seinen eigenen Schrein.<sup>4</sup>

Tatsächlich gibt es in der Nähe der Chutes de Sugiau ein Nich, also ein sesoulistisches Heiligtum. Und da, wie Georgette Muelas schreibt, Kubebenpfeffer im Wald rund um die Chutes de Sugiau immer schon wild vorkam und bereits von den frühen Einwohnern der Gegend gesammelt und «kulinarisch wie medizinisch» verwendet wurde, scheint der Zusammenhang gegeben.<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis: *Aroma. Die Kunst des Würzens*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.], S. 201.

<sup>2</sup> Zum Beispiel hat Sissay in *Liberté* eine Serie angeregt, die sich 2017 über mehrere Monate hinweg jeden Samstag mit einem bestimmten Aspekt des Sesoulismus beschäftigt hat: *Le Sesoulisme – redécouverte d'une religion ancienne*.

<sup>3</sup> Romane Conté: *Sesoulisme. Passé, présent et perspectives de la plus ancienne religion lémusienne*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 674f.

<sup>4</sup> Anne-Christine Boukman: *Chanter dans les bois*. Serie *Le Sesoulisme – redécouverte d'une religion ancienne*. Nr. 6. In: *Liberté*. Samstag, 24. Juni 2017. S. 21.

<sup>5</sup> Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 170. Muelas erwähnt das sesoulistische Heiligtum zwar nicht direkt, nennt aber etwas ungenau «kultischen Stätten» in der Nähe der Wasserfälle.