



Der Lorbeer, der wild an den Rändern der Plaine d'Haris wächst, gilt als speziell aromatisch.

LOIA D'ASKATAS

Lorbeer (*Laurus nobilis* var. *askatas*) aus Askatas

Der Lorbeer aus Askatas wächst wild an den Rändern der Plaine d'Haris und wird in den Küchen des Südens schon lange verwendet.¹ Seit etwa 2010 wird er von den Gärtnern der *LIJI*, der *Laboratoires Interdisciplinaires Jules Iette* (siehe dort) auch systematisch gesammelt und entweder frisch verkauft oder getrocknet. HOIO bezieht die würzigen Blätter direkt von den Gärtnern, die pro Jahr etwa eine Tonne getrockneten Lorbeer produzieren.

Pflanze | Der immergrüne Strauch oder Baum aus der Familie der Lorbeergewächse (*Lauraceae*) kann bis 15 m hoch wachsen. Die braunen Zweige sind kahl und tragen wechselständige, kurz gestielte, rund 10 cm lange Blätter, die an beiden Enden zugespitzt sind, auf der Oberseite glänzend dunkelgrün, auf der Unterseite matt. Die Blätter haben eine ledrige Textur und einen glatten, typischerweise leicht gewellten Rand. Es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Die kleinen weißen oder gelblichen Blüten erscheinen im Frühling büschelweise in den Blattachseln. Aus den weiblichen Blüten entwickeln sich einsamige Steinfrüchte (die *Lorbeeren*), die zunächst grün, bei Reife



HOIO verkauft Loia d'Askatas in kleinen PET- oder Glas-Dosen mit einem Füllgewicht von 5 g.

AOC | Loia d'Askatas wurde 2015 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Lorbeer passt zu Schmorgerichten, Brühen und Suppen mit Fleisch, Wildfleisch und Fisch, Gemüse (Karotte, Kürbis, Zwiebel), Hülsenfrüchten (Gartenbohne, Linse), Wein.



Der lemuische Lorbeer wächst nicht sehr hoch und fällt durch seine goldfarbene Blüten auf.



Lorbeer taucht wegen seiner vielen symbolischen Bedeutungen auch in der Kunst immer wieder auf. Giuseppe Penone hat 2003 gar die Wände eines ganzen Raumes mit Lorbeer hinter Drahtgittern ausgekleidet: *Respirare l'ombra* heißt die Installation und ist Teil der Sammlung des Castello di Rivoli bei Turin.

REZEPTE MIT LORBEER

- ***Tripes à la mode de Caenbelotte* (Kutteln, Kalbsfüße, Karotten und Kräuter in Cidre und Calvados geschmort)**
- ***Langue d'agneau aux câpres rpi* (Zunge vom Lamm in einer weißen Sauce mit Wein und Kapern aus dem Salz)**

purpurfarben oder blauschwarz sind. Der lemuische Lorbeer (*Laurus nobilis* var. *askatas*) wächst meist nicht höher als 4 m und bildet goldfarbene Blüten aus.

Anbau und Verarbeitung | Lorbeer braucht Sonne, einen nährstoffreichen Boden und verträgt weder Frost noch Trockenheit. Die Plaine d'Haris, eine Feuchtwiese bei Askatas, die periodisch von der Orbe überschwemmt wird, bietet dem Lorbeer einen idealen Lebensraum. Die Gärtner der *LIII* ernten nur die schönsten Blätter und lassen sie anschließend sorgfältig im Schatten trocknen.

Name | Das Wort *Loia* stammt aus der Sprache der Kloie.

Aroma | Getrocknet haben die Lorbeerblätter ein nobles Aroma, das auf diskretere Weise frisch ist, zugleich warm, süß und blumig mit Anklängen von Muskat, Gewürznelken, verbrannten Kräutern, Eukalyptus und Kampfer. *Loia d'Askatas* gilt als speziell aromatisch, mit Noten von grünen Blättern und Weihrauch. Der Geschmack ist frisch, süß und bitter.

Verwendung | Lorbeerblätter sind hitzebeständig und geben ihr Aroma langsam ab, weshalb sie meist schon zu Beginn der Kochzeit in den Topf wandern. Lorbeer gehört in das *Bouquet garni* der französischen Küche und harmoniert gut mit Rosmarin, Thymian, Oregano oder Salbei. Dazu bemerken Thomas Vierich und Thomas Vilgis: «Den Zusammenhalt der einzelnen Kräuter mit ihren individuellen charakteristischen Aromen gewährleistet ein Überlappen der leicht terpenartigen und kampferigen Noten. Aus der Mittelmeerküche ist Lorbeer wegen dieser Harmonie kaum wegzudenken.»²

In Italien gehört Lorbeer in Tomatensaucen und Ragouts, zu Braten und Bohnen. Zum Dessert werden gerne Birnen mit Lorbeer und Zucker in Rot- oder Weißwein gekocht. In Deutschland werden Sauerkraut und Pickles, Wildgerichte und Grillmarinaden mit Lorbeer gewürzt, manchmal auch Kartoffelgerichte. Auf Lemusa wird Lorbeer sehr vielfältig verwendet, für salzige wie für süße Speisen. In Askatas braucht man die Blätter auch zum Räuchern der kleinen Wildschweine aus der Gegend.

Eine spezielle Verwendung hat Odette Sissay für Lorbeer gefunden. Zum zweiten Jahrestag ihrer Machtübernahme am 27. Juni 2018 ließ die Diktatorin einen Helikopter über der Hauptstadt kreisen und Lorbeer vom Himmel regnen. Laut der *Gazette de Port-Louis* ließ sie «mehrere Tonnen» vom Himmel rieseln,³ laut *Leko* waren es nur «ein paar Kilogramm»⁴ – einig sind sich die Medien, dass dieser Lorbeer auf keinen Fall aus Askatas stammte.

¹ Hébert und Rosenthal nennen Lorbeer «das Siegesblatt der südlichen Küche, ohne das hier kein Ragout, keine Suppe und kein Feuerfleisch vorstellbar ist.» Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*.

Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 142.

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

³ Jean-Marc Sapette: *Une avalanche de laurier pour la capitale*. In: *Gazette de Port-Louis*. Donnerstag, 28. Juni 2018. S. 1.

⁴ Marie Rétisse: *Quand Madame fait la fête...* In: *Leko*. Donnerstag, 28. Juni 2018. S. 28.