



Aus den weißlichen Blüten entwickeln sich große Kapselfrüchte mit zahlreiche Samen.

Mystèr de Maizyé

Nigella (*Nigella sativa*) aus Maizyé

Im größeren Stil wird Nigella nur auf Feldern in der Nähe von Maizyé angebaut. HOIO bezieht das Gewürz von Kali und Nera Cheftati (Champs noirs), die 2015 auf biologische Landwirtschaft umgestellt haben. Sie bauen Nigella auf knapp vier Hektar ihres Bodens an und produzieren etwa vier Tonnen pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das einjährige Kraut aus der Familie der Hahnenfußgewächse (Ranunculaceae) wächst etwa 50 cm hoch. Es hat stark gefiederte, salbei-grüne Blätter und elegante, weiße bis blassblaue Blüten. Aus den Blüten entwickeln sich zylindrische Kapseln, die sich bei Reife öffnen und zahlreiche Samen freigeben. Wegen ihrer Schönheit wird Nigella auch in manchem Garten als Zierpflanze gezogen – ähnlich wie die eng ver-



HOIO verkauft *Mystère de Maizyé* in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 50 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit der
Farbe der Region, in der das
Gewürz produziert wird.
Mystère de Maizyé wurde
1990 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.

wandte Jungfer im Grünen (*Nigella damascena*), deren Samen ebenfalls
essbar und würzig sind.¹

Nigella wird kurz vor der Vollreife geerntet, indem man das gan-
ze Kraut mäht. Anschließend wird es einige Tage auf dem Feld nach-
getrocknet, dann gedroschen und ausgesiebt. Die zarten, etwa 3 mm
langen Samen sind leicht keilförmig, tiefschwarz und matt wie kleine
Kohlestückchen.

Nigella ist ein Gewürz, das man unter verwirrend vielen Namen kennt.
Auf Deutsch heißt es unter anderem Schwarzkümmel (vielleicht weil es
wie Kümmel zum Würzen von Schwarzbrot verwendet wird) und Zwie-
belsame (wegen der äußerlichen Ähnlichkeit mit den Samen von Zwie-
beln). Dabei ist *Nigella* weder mit Kümmel noch mit Zwiebeln botanisch
verwandt. Auf Französisch trägt *Nigella* so schöne Namen wie *Cheveux
de Vénus*, *Nigelle*, *Patte d'araignée* oder *Poivrette* («Pfefferchen»).

Wie das Gewürz zu seinem lemusischen Namen *Mystère* («Geheim-
nis») gekommen ist, weiß man nicht. Oft wird behauptet, der Name gehe
auf Jean-Marie Tromontis zurück, der *Nigella sativa* von einer Reise mit-
gebracht und als erster auf Lemusa angebaut habe. Auf jeden Fall taucht
die Bezeichnung *Mystère* in eindeutigem Zusammenhang mit *Nigella*
erstmalig in einer Schrift von Tromontis auf: Er nennt es *Nwè mystère*,
«schwarzes Geheimnis» oder «geheimnisvolles Schwarz». ² Die Jungfer im
Grünen übrigens trägt auf der Insel den etwas seltsamen Namen *Amour
dans le brouillard*, «Liebe im Nebel».



Zwei fast identische Schönheiten, die man in manchem Garten nicht nur auf Lemusa findet: *Nigella sativa* (links) und *Nigella damascena*, die sogenannte Jungfer im Grünen.

AROMA UND VERWENDUNG

Die Samen von *Nigella* duften zugleich kräuterähnlich, nussig und holzig. Das Aroma intensiviert sich, wenn man die Samen im Mörser zerstoßt. Röstet man sie, dann verströmen sie einen stärker nussigen Duft und entwickeln schnell brotrindenartige Noten. Im Mund schmeckt *Nigella* nussig-erdig, ein wenig wie Sesam, pfeffrig auch, aber ohne Schärfe, leicht bitter, trocken und auf eigentümliche Weise durchdringend. Tromontis beschreibt das Aroma als «geheimnisvoll» und kommentiert: «Es ist eine Erinnerung, da und doch nicht da, mit Gedanken nicht recht zu fassen: Es neckt dich, es lässt dich nicht in Ruhe – und gibt sein Geheimnis doch nicht preis. Es ist wie ein Traum, der dir nur fast im Bewusstsein ist – und den du doch auch nicht neu erdichten kannst ohne ihn zu verlieren. [...] Wenn es in Träumen Gerüche und Geschmäcker gäbe, sie wären wie die Samen von Nwè Mystèr».³

In der europäischen Küche spielt *Nigella* auch heute kaum eine Rolle. In den Ländern des östlichen Mittelmeerraums aber ist es eine beliebte

Lemusische Rezepte mit *Mystèr de Maizyé*

Nigella harmoniert mit Bohnenkraut, Fenchel, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Minze, Oregano, Pfeffer, Piment, Thymian, Zimt. Es passt zu Brot, Hülsenfrüchten, Gemüse (Aubergine, Blumenkohl, Kartoffeln, Kohlrabi, Kürbis), Pickles, Milchspeisen (Butter, Joghurt, Käse), Omeletts, Orange.

- *Brise de mer* (Kohlrabisalat mit gerösteten Gewürzen und Meersalz)
- *Berjenne Champs noirs* (Im Ofen überbackene Auberginen, gefüllt mit Tomaten, Frischkäse und Nigella)
- *Tismirna* (Weizenkekse mit Honig und Nigella)

Würze für Fladenbrot und Käse. Manche streuen auch etwas gemörsertes Nigella ins Kaffeepulver, was die Röstaromen um weitere Komponenten erweitert und das Getränk intensiver erscheinen lässt.⁴ Im nördlichen Indien würzt Nigella verschiedene Gemüsegerichte, Dals und Pickles. Die Bengalische Gewürzmischung Panch phoron enthält traditionell auch Nigella, ebenso das Berbere der Äthiopier.

Auf Lemusa wird Nigella sehr vielfältig verwendet und kommt auch schon in historischen Rezepten vor. Es aromatisiert viele Gemüsegerichte (vor allem Aubergine, Kichererbsen und Kürbis), Joghurt und Käse, aber zum Beispiel auch einen Orangensalat mit Mandeln. Das Restaurant L'Éolien an der Pointe du Jako schmort Lammfleisch in Joghurt mit Nigella (*Agnò Mystèr*). Fein schmeckt Nigella auch in Kombination mit Bratkartoffeln. Es gibt auch einzelne Bäcker auf Lemusa, die Nigella auf ihr Brot, auf Salzgebäck oder auf Kekse streuen, was nicht nur den Backwaren, sondern der ganzen Backstube einen einzigartigen Duft verleiht.

¹ Le Chanu behauptet, beim lemusischen Nigella handle es sich um eine eigene Sorte, *Nigella sativa* var. *lemusana*. Sonst ist in der Literatur jedoch nirgends von einer lemusischen Sorte die Rede. Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S.83.

² Gêrôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S.112.

³ Doussait: *Op. cit.* S. 112.

⁴ Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis: *Aroma*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. S.243.