



Blick in die Plantage der Chansons, mit einem ganz jungen Mussagor-Bäumchen im Zentrum.

Mussagor de Gwosgout

Piment (*Pimenta dioica*) aus Gwosgout

Georgette Muelas weiß, dass schon die Ureinwohnern von Lemusa die Früchte des Pimentbaumes nutzten, um Fleisch haltbar zu machen.¹ Außerdem schreibt sie, dass sich «in fast jedem Garten» auch ein Musagorbaum finde, offenbar vor allem «als Schattenspender». Piment muss folglich schon sehr lange auf der Insel heimisch sein. Seit Mitte des 19. Jahrhunderts wird der Baum auch auf Plantagen nördlich der Stadt Gwosgout, nahe dem Ufer des Flüsschens Tigout angebaut – in einem Gebiet also, das dank seiner speziellen Lage fast durchgehend relativ warm ist. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Georges Chanson, dem wichtigsten Produzenten der Insel. Die Firma bewirtschaftet rund dreihundert Bäume, die im Durchschnitt je 15–20 kg getrocknetes Musagor abwerfen. Die gesamte Jahresproduktion von fünf Tonnen wird heute biologisch hergestellt.



HOIO verkauft Mussagor in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 35 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Mussagor de Gwosgout wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die Bäume aus der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceae) können bis zu 12 m hoch werden, wobei die untersten Äste oft nur 1–2 m über dem Boden hängen. Pimentbäume bringen zwar erst nach 5–7 Jahren auch Früchte hervor, können dann aber bis zu 100 Jahre lang beerntet werden. Im Sommer treten zwischen den dunkelgrün glänzenden Blättern mit ihrer starken Maserung ganze Büschel von kleinen weißen Blüten hervor, die einen betörenden Duft verströmen. Aus diesen Blüten bilden beerenähnliche Steinfrüchte mit einem Durchmesser von 5–8 mm.

Eine Pimentplantage benötigt nur gerade 10 % männliche Bäume, die für die Bestäubung sorgen. Die Pimentfrüchte können drei bis vier Monate nach der Blüte geerntet werden, auf Lemusa fällt die Erntezeit in den Frühherbst. Die Rispen werden von Hand gekappt, wenn die Beeren gerade noch unreif sind,² in Trockenkammern gedörrt (auf 10–12 % Feuchtigkeit), von den Stilen gelöst und verlesen. Dabei schrumpft die Frucht und bekommt eine faltige, lederähnliche Außenhaut (auf Lemusa spricht man von *Affenhaut*).

Auf Lemusa wird Piment traditionell Mussagor genannt. Das Wort hat seinen Ursprung mit einiger Sicherheit in einer der Ursprachen der Insel. In vielen älteren Rezepten ist nur von Mussagor die Rede, heute ist auch Piman gebräuchlich. Samson Godet schreibt, Mussagor gehe auf das altlemusische Wort *musagjié* («jublieren») zurück, äußert sich jedoch nicht weiter zu dieser These.³



Auch die dunkelgrün glänzenden Blätter des Pimentbaumes können frisch als Gewürz verwendet werden. Ihr Aroma gleicht dem der Beeren, ist jedoch weniger stark. Auf Lemusa nutzt man gelegentlich auch das ebenfalls duftende Holz, um Fleisch oder Fisch zu räuchern.

AROMA UND VERWENDUNG

Das Aroma von Piment steckt hauptsächlich in den Schalen der Beere, weniger in den darin enthaltenen Samen. Mussagor schmeckt ebenso nach Nelken wie nach Zimt, auch ein wenig nach Muskatnuss, pfeffrig und intensiv. Diese aromatische Vielfalt hat dem Gewürz in vielen Sprachen Namen wie *allspice*, *tout-épice* oder *Allgewürz* eingetragen.

Die meisten Aromen im Piment sind fettlöslich und treten nur langsam aus den Früchten aus. Ganze Körner können deshalb auch lange mitgeschmort werden. Für kürzere Schmorzeiten empfiehlt es sich, die Körner leicht anzudrücken. Man kann Piment auch wie Pfeffer mahlen, sollte ihn dann aber erst gegen Ende der Kochzeit an die Speisen geben. Frisch zerkleinert schmeckt das Gewürz auch etwas anders als lange geschmort, blumiger, wilder.

In den Küchen Europas trifft man nur selten auf Piment, einzig in England werden Suppen, Schmorbraten, Pies und Puddings damit gewürzt. Eine bedeutende Rolle spielt Piment in der Küche von Jamaica, wo es in die Barbecue-Würzpaste Jerk gehört. Auf Lemusa findet man Piment in jeder Küche und es wird sehr vielfältig eingesetzt. Mussagor dient zum Würzen von Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und Marinaden.

Lemusische Rezepte mit Mussagor de Gwosgout

Piment harmoniert mit Anis, Basilikum, Chili, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Knoblauch, Koriandersamen, Lorbeer, Minze, Muskat, Pfeffer, Rosmarin, Salbei, Senf, Thymian, Zimt. Er passt zu Piment passt zu Schmorgerichten (Schwein, Lamm, Rind, Wild), Fleisch vom Grill, Leber, Fisch, Gemüse (Karotte, Kürbis, Süßkartoffel), Früchten und Beeren.

- *Loup de mer Chanson* (Wolfsbarsch mit Piment-Rosmarin-Rub)
- *Kokonèg tjilt* (Schulter vom Lamm mit Piment, Kartoffeln und Kichererbsen geschmort)
- *Mokko Tali* (Erbsenragout in Wildsauce mit Wildschweinblut)

Es gehört auch in viele Suppen, Pasten und Eintöpfe, zu Geschmortem, in Desserts, Konfitüren und Drinks. Auf der Insel werden ebenso andere Teile des Pimentbaums gerne zum Kochen verwendet, denn alles an dieser Pflanze duftet wunderbar: Blüten, Rinde, Blätter und Beeren.

Die Firma Georges Chanson produziert auch diverse Zitrusfrüchte und verarbeitet diese regelmäßig unter anderem zu Konfitüren. Insbesondere stellt sie eine leicht bittere Orangenmarmelade her, die mit etwas Chili und mit einigem Mussagor gewürzt ist. Nacira Georges Chanson gibt das Rezept gerne bekannt: Auf 1 kg Naranj luride (so heißt eine alte Züchtung der Familie) kommen 2 kg Zucker, ein paar Spritzer Zitronensaft, 1 zu Mus zerdrückte Chili und 5 TL fein gemahlene Mussagor. Die Orangen werden erst eineinhalb Stunden in Wasser gekocht, dann zerkleinert und mit den übrigen Zutaten dreissig Minuten geschmort.

¹ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 95.

² «Bei Piment ist der richtige Erntezeitpunkt besonders wichtig», erklärt Nacira Georges Chanson, die das Familien-Unternehmen *Georges Chanson* in Gwosgout leitet: «Man darf die Beeren erst ganz knapp vor der Reife pflücken, denn dann enthalten

sie am meisten ätherisches Öl, bis zu fünf Prozent oder sogar noch mehr. Man darf aber auch nicht zu lange warten, denn vollreif haben die Früchte keinerlei Geschmack mehr».

³ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 591.