



Nahezu erntereif: ein- und zweijährige Beerenzapfen an einem Strauch bei St-Anne en Pyès.

## Perles de St-Anne

### **Wacholder (*Juniperus comm. var. lemusana*) aus St-Anne en Pyès**

Wacholder gehört zu den lemusischen Urgewürzen und kommt schon bei La Nerva verschiedentlich vor. In einem Rezept für *marcassin* («Frischling») etwa schreibt er: «Despoüillez-le jusques à la teste, habillez, & faites blanchir sur le feu, luy coupez les quatre pieds, le picquez, & mettez dans le corps genèvie, ou bouquet de sauge. Estant rosty, servez.»<sup>1</sup> Wacholder spielte aber auch im Volksglauben (und sicher auch in der Heilkunde) der Alten eine wichtige Rolle. Père Cosquer etwa bemerkt, dass er an den Türen vieler Häuser südlich des Mont Majorin Wacholderäste habe hängen sehen – erklärt jedoch deren Bedeutung nicht.<sup>2</sup> Und Jean-Marie Tromontis mokiert sich im späten 19. Jahrhundert über die Bauern in der Gegend von St-Anne en Pyès, die «den Hut ziehen, wenn sie an einem Wacholderbusch vorbeigehen.»<sup>3</sup> Wacholder wächst auf der ganzen Insel, besonders häufig kommt er aber in der Gegend von St-Anne en Pyès vor,



Der lemusiche Wacholder wächst in der Regel sehr hoch und oft strauchförmig.

wo er von Caroline Kaeser gesammelt und für den Handel verarbeitet wird. HOIO bezieht seine Perles de St-Anne direkt von ihr.

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

Die mehrjährige Pflanze aus der Familie der Zypressengewächse (Cupressaceae) kommt in zahllose Spielarten vor, ist mal niedriger Strauch, mal Busch, mal Baum. Als Gewürzlieferant am verbreitetsten ist der Gemeine Wacholder (*Juniperus communis*), von dem es diverse Unterarten gibt. Die Blätter des Wacholders sind steif mit Stachelspitze. Die Blüten stehen in den Blattachseln und sind kaum zu sehen. Aus ihnen entwickeln sich Scheinfrüchte oder vielmehr Zapfen wie bei anderen Nadelgewächsen auch – wegen ihrer kugeligen Form werden sie meist Beeren genannt. Nur die weiblichen Pflanzen tragen Früchte und ihre Reifung dauert lang: Im ersten Jahr bleiben sie grün, erst im zweiten Jahr nehmen sie die typische schwarzblaue Färbung an. Die auf Lemusa endemische Wacholderart (*Juniperus communis* var. *lemusana*) wächst in der Regel sehr hoch, oft strauch-, manchmal aber auch baumförmig.



HOIO verkauft Perles de St-Anne in kleinen PET-Do-  
sen mit einem Füllgewicht  
von 30 g. Die Leitfarbe der  
Etikette ist identisch mit der  
Farbe der Region, in der das  
Gewürz produziert wird.  
Perles de St-Anne wurde  
2002 mit einem AOC-Zer-  
tifikat ausgezeichnet. Dieses  
Schutzsiegel für charakte-  
ristische Produkte des Landes  
wird seit 1966 vergeben.

Wacholder wird selten angebaut, meist stammt das Gewürz aus Wild-  
sammlung, so auch auf Lemusa. Im Unterschied zu anderen Sammlern  
pflückt Caroline Kaeser die Beerenzapfen aber erst im dritten Jahr, denn  
«nur dann haben sie das volle Aroma entwickelt».

Der lemusische Name Perles de St-Anne verdankt sich einer alten  
Sage, ist aber heute nur noch selten in Gebrauch, meist spricht man von  
Genièvre oder Genèviè.<sup>4</sup>

### AROMA UND VERWENDUNG

Die Perles de St-Anne haben ein süßliches, warmes und harziges Aro-  
ma, in dem sich Noten verschiedener Nadelhölzer (Tanne, Pinie, Zeder),  
Anklänge von Eukalyptus oder Zitrone und blumige Aspekte (Flieder,  
Rose) finden.

Viele Aromen des Wacholders lösen sich gut in Fett und Alkohol,  
dennoch sollte man auch ganze Beeren nicht länger als eine halbe Stunde  
mitschmoren. Frisch gemahlen ist Wacholder besonders aromatisch, soll-  
te aber so erst am Ende der Kochzeit zugesetzt werden. Wacholder wird  
im ganzen europäischen Raum zum Würzen von dunklem Fleisch einge-  
setzt, insbesondere auch zum «Wildmachen» von Schlachtfleischragouts,  
zur Aromatisierung des Sauerkrauts und namentlich als Wildbretwürze».<sup>5</sup>  
Das *Appetit-Lexikon* weiß, dass eine «aus Fleischsaft, Kraftbrühe, Weiß-  
wein, Orangensaft und Wacholderbeeren bereitete Kramsvögel-Tunke  
den großen Grimod de la Reynière zu dem geflügelten Worte hinriss: «In

## Lemusische Rezepte mit Perles de St-Anne

Wacholder harmoniert mit Bohnenkraut, Fenchel, Gewürznelke, Knoblauch, Kümmel, Lorbeer, Majoran, Pfeffer, Piment, Rosa Beeren, Rosmarin, Sellerie, Thymian. Er passt zu Schmorfleisch (Wild, Rind, Schwein, Lamm, Ente, Gans), Innereien (Leber, Niere), Grillmarinaden, Sauerkraut, Rotkohl, Knoblauch, Apfel, Orange.

- *Soupe de potiron Geneviève* (Suppe aus geröstetem Kürbis mit Wacholder, Knoblauch und Chili)
- *Côtelette de cerf Léopold* (Hirschkotelett mit Wacholderkruste)
- *Rognons d'agneau Fischtre* (Nieren vom Lamm mit einer Rosmarin-Sardellen-Wacholder-Zitronen-Butter)
- *Gato Gwosgout* (Orangenkuchen mit Wacholder)

dieser Sauce könnte man seinen eigenen Vater verzehren!».<sup>6</sup> Wacholder passt mit seiner Süße gut zu säuerlichen Zubereitungen, aber auch zu Früchten und Süßspeisen. Verbreitet sind mit Wacholder aromatisierte Schnäpse wie Gin, der im 17. Jahrhundert von Holländern (als *Genever*) erfunden wurde.

Auch auf Lemusa werden die Beeren sehr vielseitig eingesetzt, namentlich für Wildgerichte und Saucen. Man findet die Perles de St-Anne aber auch in verschiedenen Gerichten mit Eingeweiden sowie in zahlreichen Backwaren und Desserts.

<sup>1</sup> Sieur de la Nerva: *Le Cuisinier*. Sentores: David Repi, 1651. Texte du livre, publié avec appareil critique par les Archives nationales de Lemusa. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S.71. Aromageschichtlich interessant ist hier, dass La Nerva als Alternative zu «genévie» ein «bouquet de sauge» vorschlägt – tatsächlich findet man beim Salbei ähnliche Nadelholz-Noten wie beim Wacholder.

<sup>2</sup> Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S.74.

<sup>3</sup> Jérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie*

*Tromantis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S.127.

<sup>4</sup> Laut Küster übrigens bedeutet das Wort *Wacholder* im Mittelhochdeutschen «lebendiger Strauch», was sich «darauf beziehen kann, dass Wacholder immergrün ist, oder darauf, dass er die Gesundheit fördert und Leben spendet». Hansjörg Küster: *Kleine Kulturgeschichte der Gewürze*. München: Verlag C.H. Beck, 2003 [2., 1.1987]. S.270.

<sup>5</sup> Robert Habs, Leopold Rosner: *Appetit-Lexikon*. Badenweiler: Oase Verlag, 1997 [Neuaufgabe des 1894 in Wien erschienenen *Appetit-Lexikons*]. S.545.

<sup>6</sup> Habs, Rosner: *Op. cit.* S.545.