



Die Gewürzmischung besteht aus neun einfachen Zutaten – Käfer gehören nicht dazu.

Waschkiri

Gewürzmischung aus Kassaruks, Sesam, Koriander und Salz

Die hier vorgestellte Gewürzmischung stammt aus Askatas und gilt als eine Erfindung der Kloie, die diese Gegend als Erste besiedelt haben sollen. Die wichtigste Zutat von Waschkiri ist Kassaruks, die Frucht der Solitäreiche (*Quercus lemusana*), deren mächtige Krone die Landschaft der Plaine d'Haris, der großen Feuchtwiese bei Askatas bestimmt.

Die Früchte aller Eichen dieser Erde sind grundsätzlich essbar, müssen aber in der Regel erst ausgelaugt oder gekocht werden – ein aufwendiger Prozess. Kassaruks hingegen enthalten nur wenig Gerbstoff und können deshalb auch roh oder leicht geröstet verzehrt werden. Sie haben ein nussiges Aroma, das oft als eine Mischung aus Mandel und Pistazie beschrieben wird. Leider sind diese Eicheln außerhalb von Lemusa nicht zu bekommen, weshalb sie im Rezept durch Pistazien und Mandeln ersetzt werden müssen.



Die Kassanuk, Frucht der Solitäreiche fällt durch ihre dunklen Streifen auf. Sie enthält kaum Gerbstoffe und kann deshalb direkt ab dem Baum genossen werden. Oft wird sie aber vor dem Verzehr leicht geröstet, da dies ihr Aroma noch verstärkt. Zeichnung von Hana Bosk.

Die Gewürzmischung ist nach dem Waschkiri (*Sinuber cachinnans*) benannt, einem Käfer, der sich besonders gerne in den Eichen der Plaine d'Haris aufhält. Anne Le Chanu behauptet in ihrem Gewürzbuch *L'armoire aux herbes* (Port-Louis, 1966, S. 305), früher habe man für diese Mischung auch einige dieser *Cornungulae* («Hornhufler») gefangen, geröstet und mit vermahlen. Es handelt sich dabei jedoch um eine reine Vermutung der Autorin, die allein auf dem Namen der Mischung basiert. Deon Godet schreibt denn auch in seiner *Sprache der Gewürze* (Port Louis, 2020, S. 205), er halte diese Annahme für «wennig wahrscheinlich».

Waschkiri wird nur selten in Speisen mitgekocht. Manchmal ist der Mahax Bestandteil einer Marinade oder eines Rub und landet in dieser Form auf dem Grill oder in der Bratpfanne. In der Regel aber streut man die Mischung auf bereits gebratenes Fleisch oder gedünsteten Fisch, auf gekochtes Gemüse oder Kartoffeln. Oft wird Waschkiri mit Butter oder



Waschkiri ist Gewürzmischung und Dip zugleich. Oft wird der Mahax mit etwas Öl kombiniert und zu rohem oder gedünstetem Gemüse als Apéro serviert. (Zürich, 4/2022)

Olivenöl kombiniert. Manche Restaurants im Süden stellen vor Beginn des Essens Brot, ein Schüsselchen Öl und etwas Waschkiri auf. Die Gäste tunken ihre Brotstücke dann erst in das Öl und ziehen es nachher kurz durch die Gewürzmischung. Beliebt ist ebenso die Kombination mit rohem Gemüse oder mit Weißkäse. Man kann Waschkiri auch in Quark oder Joghurt einrühren und erhält so im Handumdrehen einen feinen Dip.

Für 110 g Pulver

- 6 g Koriander
- 4 g Kreuzkümmel
- 40 g Pistazien, geröstet
- 30 g Mandeln, geröstet und geschält
- 1 g Thymian
- 6 g schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 16 g Salz
- 5 g weißer Sesam
- 5 g schwarzer Sesam

Traditionell wurde Waschkiri im Mörser hergestellt. Mit einer Kaffeemühle geht es natürlich schneller. Man sollte aber darauf achten, dass das Pulver leicht bröckelig bleibt.

1 | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und die Koriandersamen unter häufigem Rühren und Schütteln rösten, bis sie duften. Auf dieselbe Art den Kreuzkümmel rösten, bis er duftet.

2 | Pistazien, Mandeln, Thymian und die zwei gerösteten Gewürze am besten in einer elektrischen Kaffeemühle mit Schlagwerk zu einem nicht allzu feinen Pulver zermahlen. Mit Pfeffer und Salz vermischen.

3 | Den weißen und den schwarzen Sesam in einer Bratpfanne vorsichtig rösten, unter die übrigen Gewürze mischen.

Das Labyrinth

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein kleines Kugelschwein irrte mit nervösen Schrittschritten in der Plaine d'Haris umher. Nach einiger Zeit begegnete es einem Bernsteinhuhn, das gemütlich auf einem Baumstumpf hockte und ab und zu einen Wurm oder Käfer aus der morschen Rinde pickte.

«Was ist denn los», fragte das Huhn, «hast du etwas verloren?»

«Verloren? Wieso verloren? Ich will nur raus aus diesem Labyrinth und ich finde den Ausgang einfach nicht.»

«Von was für einem Labyrinth sprichst du denn? Wir befinden uns mitten in einer Ebene und mein kleiner Podest hier reicht schon aus, um alles zu übersehen. Da fließt die Orbe und dort geht der Weg ab, der nach Askatas führt. Ich versteh nicht, wie man hier die Orientierung verlieren kann.»

«Du hast gut reden! Für dich als Vogel ist es leicht, den Überblick zu haben. Für mich aber sieht die Welt ganz anders aus.» Quietschend schluchzte das kleine Schwein auf und Tränen schossen ihm in die Augen. Dann reckte es tapfer die Schnauze nach vorn und trabte entschlossen davon.

Das Bernsteinhuhn schaute ihm kopfschüttelnd nach. In der kommenden Nacht aber träumte der Vogel, er sei ein Kugelschwein und irre in der Plaine d'Haris umher, einem Labyrinth ohne Anfang und Ende.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 17.



Zeichnung von Ida Versmer. MILSMINDÜL ist das lemuische Wort für «Labyrinth».