



Ingwer, Zitronenzeste und nur kurz gekochter Lauch verleihen der Suppe würzige Frische.

# Meikla

## Suppe aus Gerste, Gemüse, Ingwer, Zitrone und Kutteln

Meikla ist eine herzhafte Suppe, die heute auf ganz Lemusa gekocht wird, ursprünglich aber aus der Kinlek stammt, aus der «Speisekammer» der Insel, einer Landschaft zwischen Bytasion Francelle, St-Anne en Pyès und der Côte du Livan. *Meikla* geht auf das lemusische Wort *meik* für «Mischung» zurück und stellt tatsächlich eine Mixtur aus Getreide und verschiedenen Gemüsesorten dar, die mit den Jahreszeiten variieren kann.

Meikla spielt auch eine Rolle in *Miel*, einem fantastischen Roman von Pamina Drusk (Paris: Éditions Kalimason, 2021). *Miel* erzählt die Geschichte des Mädchens Raina, das mit seiner Mutter, einer Bienenzüchterin, in einem kleinen Haus am Ufer der Lozoranji aufwächst. Immer wieder fragt Raina nach ihrem Vater, doch die Mutter kann ihr keine Antwort geben. Wie sich schließlich herausstellt, hatte die Mutter im fraglichen Zeitraum

gar keine Beziehung mit einem Mann, die ihre Empfängnis erklären könnte. Am Tag als Raina das sechzehnte Lebensjahr erreicht, stirbt die Mutter plötzlich. Die junge Frau bleibt allein mit ihrem Hund im Haus zurück und kümmert sich um die Bienen, die «mehr und mehr werden», wie ihr scheint. An ihrem siebzehnten Geburtstag tauchen plötzlich zwergartige Wesen «mit pudriger Haut und dünnen, zerzaust wirkenden Haaren» vor dem Haus auf. Sie haben «große Augen wie aus Gelatine» und gehen auf «kurzen Beinen mit mächtigen, fast kreisrunden Füßen». Nach dem ersten Schrecken merkt Raina, dass die kleinen Männer ihr nichts antun wollen. Ganz offenbar stammen sie von einem anderen Planeten und befinden sich auf einer wichtigen Mission. Die Truppe wird von einem Männchen namens Tete angeführt, das deutlich älter ist als alle anderen. Tete gibt Raina zu verstehen, dass er großen Hunger habe. Nach einigem Zögern lässt sie Tete ins Haus und bittet ihn, am Küchentisch Platz zu nehmen.

Der alte Tete war kaum größer als meine Bomina [die Hündin der Protagonistin], doch er kletterte mit einer Geschicklichkeit auf den Stuhl, die ich seinem unförmigen Körper nicht zugetraut hätte. Ich stellte einen Teller mit Meikla vor ihm hin und legte einen Löffel daneben. Doch er ergriff das Geschirr mit beiden Händen und goss sich die heiße Suppe durch den zahnlosen Mund direkt in den Rachen. Fast hörte ich, wie sie in seine Gedärme klatschte, wie die Flüssigkeit durch Röhren weiter in die Tiefen seines Systems abließ, die grobe Masse aber schmatzend am Boden seines Magensacks zurückblieb. Er schob mir seinen Teller ein Stück weit über den Tisch zu, legte den Kopf leicht zur Seite und sah mich halb fragend, halb bittend an. Ich füllte nach, ein Leuchten huschte durch seine puddingartigen Augen und er goss sich die Suppe abermals direkt in den Hals. Drei weitere Male wiederholte sich dieser Vorgang und ich glaubte bald, die Gerste, das Gemüse und die Kutteln müssten in jedem Augenblick aus ihm herausquellen wie die Farce aus einer angeschnittenen Brühwurst. Dann aber erschien ein dünnes Zünglein, ein bläuliches Würmchen aus Fleisch zwischen seinen Lippen und tastete sich bedächtig durch die feinen Haare rings um seinen Mund, an denen noch Spuren der Meikla klebten. Und endlich lehnte er sich zurück, schloss die Au-

gen, blies die Nüstern seiner flachen Nase so weit auf, dass sie mich wie zwei schwarze Löcher anstarrten, und ließ einen kehligen Rülpsen hören, der sicher zehn Sekunden andauerte, ehe er mit einem metallischen Schnappen endete.

Wie sich herausstellt, kann sich Tete dank der vielen Suppe plötzlich mit Raina verständigen. Sie erfährt, dass die Wesen auf einem Planeten leben, dessen Atmosphäre von einer Stratosphäre aus Honig geschützt wird. Seit einigen Jahren aber sind die Bienen, die diesen Honig produzieren, von einer geheimnisvollen Krankheit bedroht und es ist absehbar, dass sie bald nicht mehr ausreichend Stoff für den Schutz des Planeten werden produzieren können. Endlich erfährt Raina zu ihrem Schrecken, dass Tete ihr Vater ist und vor 18 Jahren schon einmal zu Besuch war, um ihre Mutter – mit einem Trick und ohne deren Wissen – zu schwängern. Sie lernt auch, dass sie aufgrund ihrer speziellen genetischen Anlage die Fähigkeit hat, sämtliche Bienenvölker dieser Erde nach ihrem Willen zu lenken. Tete wünscht sich von ihr, dass sie die Bienen der Erde so auf seinen Planeten führen und diesen vor dem sicheren Untergang bewahren werde.

Raina kann Tetes Wunsch aber nicht erfüllen, denn die Abwanderung sämtlicher Bienen hätte für die Erde fatale Folgen. Gleichwohl reist sie mit Tete in einem «halbdurchsichtigen Schiff, das sich wie fließender Honig durch den Raum bewegt» zu dessen Planeten. Dort findet sie nach zahlreichen Begegnungen und Abenteuern einen Weg, die heimischen Bienen von ihrer Krankheit zu heilen – und verliebt sich nebenbei in einen besonders großen, schönen und edlen Honigplanetenbewohner.

Der Roman wurde von der Presse eher unfreundlich aufgenommen. Die Kritikerin Coco Lacoste warf dem Buch in ihrem Artikel *La lune sans miel* (*Liberté*, 4. September 2021, S. 18) vor, es sei «nach einer ganz einfachen Methode gestrickt» und die Figuren seien «ebenso unglaubwürdig wie das Bemühen der Autorin um eine Moral». Immerhin räumt sie ein, dass man «nach der Lektüre nie mehr Honig essen könne wie zuvor.»

Dem könnte man hinzufügen, dass auch der Genuss von Meikla nicht mehr derselbe ist, hat man sich erst den alten Tete vorgestellt, der sich die Suppe ohne mit der Wimper zu zuckern brühend-heiß in seinen zahnlosen Rachen gießt.

Meikla wird traditionell mit *rafine* hergestellt, einer Art Emmer. Da *rafine* außerhalb von Lemusa nicht immer zu bekommen ist, verwendet das nachfolgende Rezept Rollgerste, die etwa die gleiche Garzeit hat, also rund 30 Minuten. Das Getreide wird in gesalzenem Wasser gekocht, bis es aufquillt, leicht glasig wird und die Brühe andickt. Dann kommen verschiedene Gemüsestücke, Zwiebeln, Knoblauch und Kutteln dazu. Traditionell wird in der Brühe auch immer ein Stück Rinde von einem Hartkäse aus der Molzagne (*Grandanel*) mitgesotten, was der Bouillon zusätzliches Aroma und Körper verleiht. Zum Abschluss wird die Suppe mit Ingwer, Zitronenzeste und Lauch aufgefrischt.

Obwohl die Kutteln dem Rezept ein eigenes aromatisches Gepräge geben, werden auch oft vegetarische Varianten der Meikla gekocht.

#### Für 4 Personen

120 g Rafine oder Rollgerste  
 1.5 L Wasser  
 1 TL Salz  
 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz  
 1 Zwiebel, fein gehackt  
 6 Knoblauchzehen, ganz  
 150 g Karotte, in halben Rädchen  
 30 g Buschbohnen in Stücken  
 150 Kutteln, vorgegart, in Streifen  
 40 g Käserinde (*Grandanel*, ersatzweise Parmesan oder Grana)  
 20 g Ingwer, geputzt, in feinen, in Faserrichtung geschnittenen Scheiben  
 1 Chili, in feinen Ringen  
 1 EL Zitronenzeste  
 80 g Lauch, in 2 mm Scheiben  
 ~ Salz zum Abschmecken  
 ~ *Grandanel* in feinen Streifen zum Belegen der Suppe  
 ~ Zitronenzeste zum Bestreuen  
 ~ Olivenöl zum Beträufeln

**1** | Gerste in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Sobald sie duftet, mit Wasser ablöschen, 1 TL Salz und Pfeffer begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 10 Minuten garen.  
**2** | Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Buschbohnen, Kutteln und Käserinde begeben, wieder aufkochen, Hitze reduzieren, 15 Minuten sanft sieden lassen.  
**3** | Ingwerscheiben einstreuen, weitere 4 Minuten simmern lassen.  
**4** | Chili, Zitronenzeste und Lauch einrühren, nochmals 4 Minuten köcheln. Mit Salz abschmecken.  
**5** | Suppe auf Teller verteilen, mit Käsestreifen belegen, mit etwas Zitronenzeste bestreuen, mit Olivenöl beträufeln.