



Die Anchovis und die Oliven geben dem Eintopf ein untergründig maritimes Aroma. (10/2006)

Bùyon Liberté

Eintopf aus Anchovis, Kichererbsen, Oliven, Chili und Wein

In den ersten Tagen des Jahres 1996 zogen Fischer in der Bucht von Bouden einen Schiffbrüchigen aus dem Wasser. Der Mann trieb bewusstlos auf zwei Dutzend leeren Bordeauxkisten durch den Atlantik, an denen er sich mit allerlei Tauen festgezurrte hatte. Er war ohnmächtig. In seinen Taschen fand man, geschützt von Plastiktüten, das Foto einer jungen, ein wenig orientalisch aussehenden Frau, ein Paket Gitanes und ein kleines Heft, ein auf Deutsch geführtes Tagebuch mit französischen Kochrezepten sowie englischen und chinesischen Notizen aller Art. Aus den Aufzeichnungen konnte man schließen, dass der Mann als Koch auf einem Schiff namens *Voile Liberté* unterwegs gewesen war. Und aus den Bordeauxkisten konnte man folgern, dass man an Bord dieses Segelbootes nicht nur viel, sondern vor allem ziemlich erlesen getrunken hatte: *L'Eglise-Clinet*, *Mont rose*, *L'Evangile*, *La fleur*,



Im Frühling 2006 macht die Künstlerin Hildegard Spielhofer bekannt, dass an der Nordküste von Sardinien, östlich von Portobello di Gallura, das Wrack einer Jacht mit Namen *Voile Liberté* liegt. Spielhofer hat diese Schiffsteile über Jahre hinweg beobachtet und fotografiert, einzelne Stücke gar in die Schweiz verfrachtet und als Installation präsentiert. Ob es sich bei diesem Schiff um dieselbe *Voile Liberté* handelt, die einst in der Bucht von Bouden vor Anker lag, lässt sich allerdings nicht sagen. Nach ausgiebigen Diskussionen wurde beschlossen, Zanz nicht mit den Bildern des Wracks zu konfrontieren. (Bilder Hildegard Spielhofer)

Angélu und *Tertre-Rôteboeuf* hießen die Châteaux, die den Mann über Wasser gehalten hatten.

Der Koch erinnerte sich an nichts. Als er im Hospital von Port-Louis aus seiner Ohnmacht erwachte, wusste er weder seinen Namen, noch entsann er sich seiner Vergangenheit oder seiner Muttersprache. Er redete ein gebrochenes Englisch mit spanisch wirkendem Akzent, Spanisch aber konnte er nicht. Er verstand Deutsch, sprach es aber nicht oder nicht mehr.

Die Polizei fand heraus, dass man in der Bucht von Bouden tatsächlich eine *Voile Liberté* gesehen hatte: Mehrere Tage lag sie da vor Anker und manche meinten, sie habe beschädigt gewirkt. Am Morgen nach einer besonders stürmischen Nacht aber war die Jacht plötzlich verschwunden. War sie trotz des wütenden Seegangs ausgelaufen? War sie beim Versuch,

die Bucht zu verlassen, von einer der Monsterwellen erfasst und zum Kentern gebracht worden? Es wurden keinerlei Wrackteile an die Küsten der Insel gespült und also nahm man schließlich an, die *Voile Liberté* habe es irgendwie durch die gefährlichen Küstengewässer der Côte Kidanse aufs offene Meer hinaus geschafft. Das brachte die Polizei zu der Annahme, die übrige Mannschaft habe den Koch wohl loswerden wollen und ihn deswegen auf seinem Floss aus Weinkisten ausgesetzt. Nur warum?

In Erinnerung an die rettenden Bordeauxkisten gab man dem Schiffbrüchigen den Namen Angélu, woraus im Patois der Insel bald Zanj wurde. Zanj verliebte sich in die Polizistin, die ihn im Hospital von Port-Louis befragt hatte. Die Beamtin sah der Frau auf dem Foto sehr ähnlich, das man in den Taschen des bordeauxlaisischen Flößers gefunden hatte. Die zwei heirateten und wollten mit der Vergangenheit nichts mehr zu schaffen haben.

Sandrine Mirchi, eine Kulturredakteurin von *Leko*, versuchte in mehreren Artikeln, die Story des Kochs und der Voile Liberté so weit wie möglich zu rekonstruieren. Nach einigem Hin und Her konnte sie Zanj überreden, ihr das kleine Heft aus seiner Hosentasche zur Verfügung zu stellen. Auf Basis dieser Notizen erfand sie eine Art Reportage: *Angst, Schweiß, Wein und täglich hässliche Erbsen* (In: *Leko*, 4. Mai 1996, S. 33) beschreibt, aus der Perspektive des Kochs, die dramatischen Höhepunkte einer Reise vor der Küste von Lemusa, die, wenn auch vielleicht nicht mit dem Schiffbruch der *Voile Liberté*, so doch sicher mit irgendeinem unglücklichen Zwischenfall endete. In dem Text ist an zentraler Stelle von besonders hässlichen Erbsen die Rede, die der Koch in Port-Louis an Bord genommen hatte. Dabei handelt es sich zweifellos um die auf Lemusa überaus beliebten Kichererbsen, die ja auch in der Gegend von Bouden angebaut werden. In den Notizen finden sich auch ein paar Anleitungen für die Zubereitung dieser Erbsen – unter anderem das nachfolgende Rezept. Sandrine Mirchi hat es im Rahmen eines Experiments gemeinsam mit Zanj in ihrer Küche in Port-Louis ausprobiert, wobei sich der ehemalige Schiffskoch laut der Journalistin wie jemand aufgeführt haben muss, der «noch nie in seinem Leben einen Kochlöffel in der Hand gehalten hat.» Geschmeckt hat es offenbar trotzdem, auch Zanj und seine Frau seien ganz begeistert gewesen, schreibt Mirchi in der Einleitung

zum Rezept, das eine Woche nach ihrer Reportage in der Zeitung erschien (*La cuisine à bord de la Voile Liberté*. Leko, 11. Mai 1996, S. 36.).

Zu Ehren des mysteriösen Bootes, auf dem Zanj als Schiffskoch tätig war, bekam der Eintopf den Namen Bùyon Liberté getauft. Die Kombination von Sardellen und Kichererbsen mit Wein, Tomate und schwarzen Oliven ergibt ein dunkles Ragout mit einem kräftig-rezenten, ganz und gar eigenen, leicht maritimen, fast ein wenig geheimnisvollen Geschmack.

Für 4 Personen

- 300 g Kichererbsen, getrocknet
- 700 ml Wasser
- 1 EL Bratbutter
- 1 stattliche Zwiebel (150 g), gehackt
- 6 Knoblauchzehen, geschält und leicht angedrückt
- 2 frische Chilischoten, in feinen Ringen
- 1 Gläschen Anchovis in Olivenöl (Abtropfgewicht 55 g), abgetropft und klein geschnitten
- 150 ml Rotwein
- 4 mittlere Tomaten (ca. 400 g), abgezogen und gehackt
- 50 g schwarze Oliven à la grecque (die eher trockenere, schrumpfligen), entsteint und in Stücke geschnitten

Wie flüssig das Gericht am Ende der Kochzeit ist, hängt von Topf und Hitze ab, die Erbsen sollten nicht mehr frei schwimmen, aber doch gut von Sauce umhüllt sein. Während des Einköchelns kann man einzelne Erbsen mit Hilfe eines Kochlöffels zerdrücken, das gibt dem Eintopf eine noch sämigere Konsistenz.

- 1** | Die getrockneten Kichererbsen in ausreichend Wasser mindestens 10 Stunden einweichen, abgießen und kurz abbrausen.
- 2** | Kichererbsen mit 700 ml Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 80 Minuten zugedeckt garen lassen. Abgießen und dabei den Kochsud auffangen. Je nach Topf sollten noch etwa 400–500 ml Sud übrig sein.
- 3** | Bratbutter in einem schweren Topf sanft erwärmen, Zwiebel, Knoblauch und Chili düsten.
- 4** | Anchovis begeben und zergehen lassen. Wein, Tomaten und Oliven zugeben, unter ständigem Rühren sanft aufkochen und etwa 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- 5** | Kichererbsen und 300 ml vom Kochsud begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und 60 Minuten schmoren lassen. Wenn der Topf nicht gut schließt, wird man gelegentlich etwas Kochsud nachgießen müssen.
- 6** | Deckel abheben und etwa 5 Minuten leicht einköcheln lassen.