

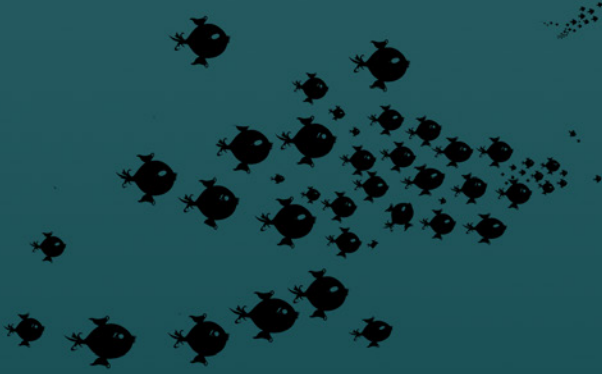


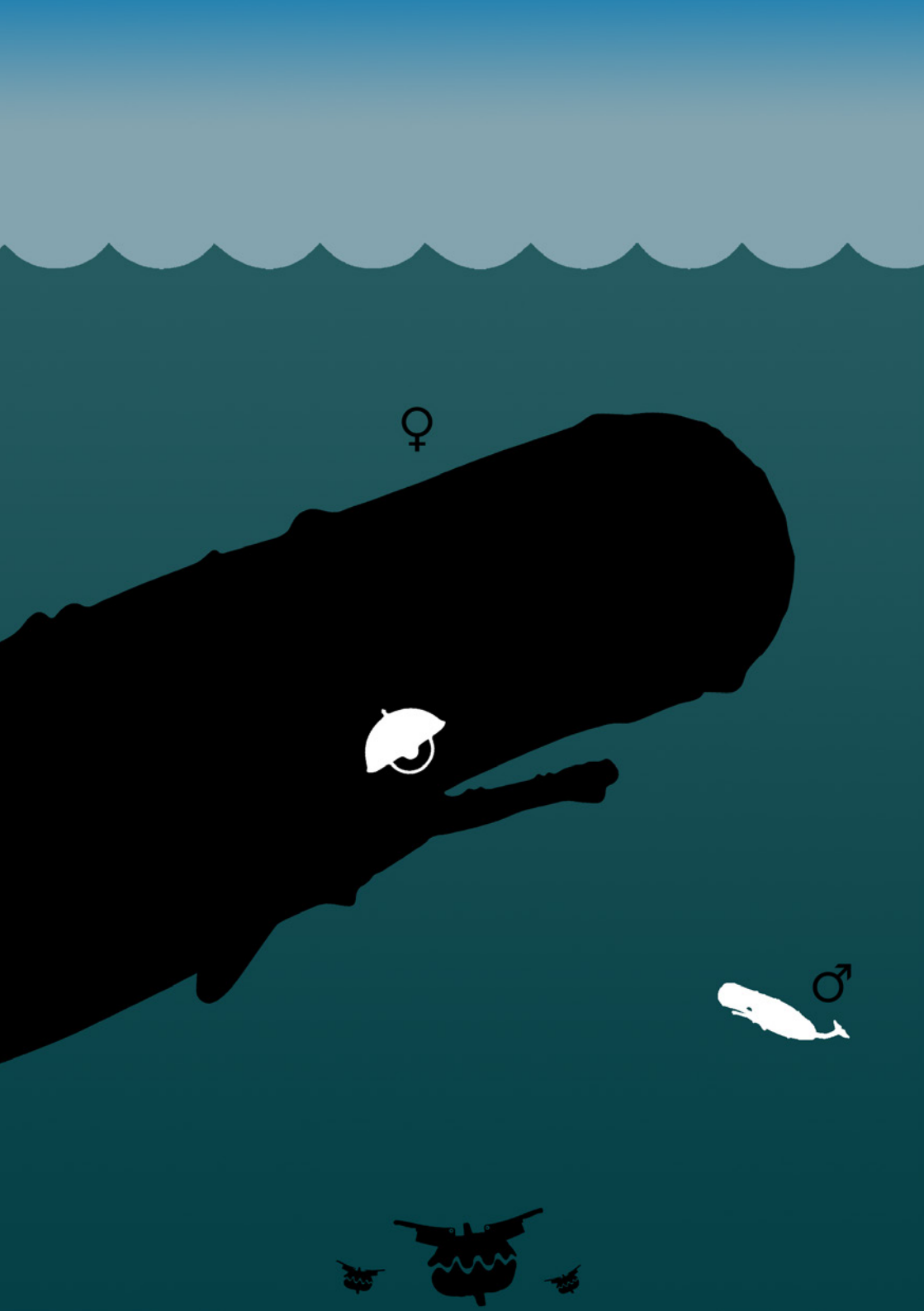
Schnittchen mit Milz als Tribut an die düstere Seele eines manchmal klitzekleinen Ozeangiganten.

## Pain Cobal

**Unter allen lemusischen Seeungeheuern ist der melancholische *Fazus caesius* einer der bizarrsten – ihm zu Ehren serviert das *Kafe Mons* eine Paste aus Schweinemilz und schwarzen Oliven.**

In den 1930er-Jahren bemalte der Künstler Louis Bigord sein Atelierhaus im 8<sup>ème</sup> mit diversen Silhouetten, die er als Figurationen sesoulistischer Gottheiten vorstellte: Mischwesen aus Insekten, Vögeln, Meerestieren und Küchengerät. In der Folge schuf er nach ähnlichem Muster mehrere hundert weitere Figuren auf Papier, unter anderem eine ganze Reihe von Seeungeheuern (*mons*), nach denen heute die Straßen im Quartier des Rochers benannt sind. Einerseits weil der Ozean in diesem Quartier so präsent ist wie sonst nirgends in der Hauptstadt, andererseits vielleicht auch weil die Société pour les êtres lémusiens (SPEL) hier an der Mant fu Antenas 6 ihren Sitz hat. Diese Gesellschaft für lemusische Wesen verwaltet und verbreitet das ‹monströse› Erbe von Bigord nicht nur, sie ent-







Fast wie an Bord eines Boots: Buffet, Bar und Durchreiche im *Kafe Mons*.

*Vorangehende Seite:* Der Cobal garjan (*Fazus caesius*) aus der Familie der Cruducibae ist ein Tier voller Rätsel. Weibliche Exemplare werden mehr als zwanzig Meter lang und mehrere Tonnen schwer, die Männchen hingegen bleiben meist kürzer als zwanzig Zentimeter und wiegen nur etwa dreihundert Gramm. Das Paarungsverhalten des Tieres ist noch weitgehend unerforscht.

wickelt es auch weiter. Namentlich hat sie auf der Basis von Bigords Figurenentwicklung zum Beispiel die Wappentiere für die sieben Regionen der Insel geschaffen.

Um sich zu finanzieren, betreibt die SPEL seit 2012 an der Mant fu Grevelin ein urgemütliches Kaffee. Das Mobiliar stammt zum Teil aus einem alten Vergnügungsdampfer und verströmt den Charme jener Zeit, in der Bigord seine ersten Figuren schuf. Süße Kuchen und Gebäck dominieren das kulinarische Angebot, es stehen aber auch ein paar salzige Kleinigkeiten zur Auswahl, die man mit einem Bier oder

einem Glas Wein genießen kann. Dazu zählen knusprige Brotscheiben, die mit einer dunklen Paste aus Schweinemilz und schwarzen Oliven bestrichen sind. «Das Rezept ist ein Tribut an Guillaume Chaudron und seinen Park des Rochers», sagt Aline Swan, die Wirtin des *Kafe Mons*, «eine Mischung aus dem Organ der Melancholie und schwarzen Oliven schien mir da passend. Ich habe den Snack nach dem Cobal garjan genannt, dem man seinen melancholischen Charakter ja geradezu ansieht.»

Die krosse Schnittstelle schmeckt allerdings gar nicht grüblerisch, sie hat vielmehr ein sehr lebendiges, leicht säuerliches, fülliges und fast ein wenig intrigantes Aroma. Dazu trägt sicher auch das Aristo seinen Teil bei, das in einer zünftigen Dosis unter die Masse gemischt wird. Auch diesen Würzstoff kann man als einen Tribut an das Quartier verstehen. Verdankt sich seine Erfindung doch der Antarktis-Expedition von Aristide Lautre-mois, der ein paar Straßen weiter südlich mit einem Museum geehrt wird.

#### FÜR 4 PERSONEN

1 Milz vom Schwein (140 g)  
 1 EL Olivenöl  
 1 Zwiebel, gehackt  
 1 Karotte (80 g), geschält und gehackt  
 40 g Stangensellerie, in kleinen Stücken  
 ½ TL Salz  
 100 ml Rotwein  
 30 schwarze Oliven, entkernt  
 1 EL Kapern (12 g)  
 30 g Tomatenmark (1 geh. TL)  
 1 TL Zitronenzeste  
 ½ TL Aristo  
 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen  
 ~ Salz zum Abschmecken  
 8 kleinere Scheiben Weißbrot

**Milz grob vom Fett befreien und klein schneiden. Olivenöl erwärmen, Zwiebel, Karotten, Stangensellerie und Salz begeben, glasig dünsten. Milz begeben und unter ständigem Rühren allseits leicht anbraten. Mit Rotwein ablöschen, kurz aufwallen lassen, Oliven, Kapern, Tomatenmark, Zitronenzeste und Aristo einrühren, 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.**

**Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken, vom Feuer ziehen, etwas abkühlen lassen.**

**Masse durch einen Fleischwolf geben oder in einer Küchenmaschine nicht zu fein pürieren. Wer keine Maschine benutzen will, kann die Masse auch auf einem Brett ausstreichen und von Hand mit einem großen Messer klein hacken.**

**Brotscheiben im Toaster oder im Backofen rösten. Jede Scheibe mit etwas Paste bestreichen.**

# Der goldene Ring

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Bei der Pointe du Château fand ein Oktopus einen goldenen Ring, der einst König Oscar gehört hatte. Er stülpte ihn über einen seiner Arme und fühlte sich sogleich königlich. Majestätisch schwebte er durchs Wasser auf seine Hauptstadt zu, das Haupt royal erhoben, ganz und gar durchlaucht. Als ihn kurze Zeit später, er hatte eben den südlichen Hafen von Port-Salume erreicht, die Harpune eines Fischers traf, war er zutiefst indigniert, verschoss empört seine Tinte, strafte die Wasserwelt mit beleidigter Herablassung und ward doch ans Ufer geschleudert, geköpft, geklopft, gekocht und mit Kartoffeln zu Tische getragen. Sein Fleisch schmeckte, wie könnte es anders sein, königlich. Der Ring aber war ihm bei Kampf vom Tentakel gerutscht und wartet seither am Boden des Meeres auf einen neuen Finder.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Salume: Édition Ruben66, 2017. S. 44.



Zeichnung von Ida Versmer. MURSCHA ist das lemusische Wort für «Oktopus».