



Anne Bigord: *Pied de porc*, 2016, Fotografie.

FUSS VOM SCHWEIN PIÉ

Fehlt noch das gewisse Etwas, dann ruft man auf Lemusa den Pié di kochon an

Fehlt einer Sache das gewisse Etwas, dann kommt auf Lemusa der Schweinefuß ins Spiel. Bei einer Speise zum Beispiel, die zwar gut schmeckt, aber doch nicht ganz befriedigend ist, heißt es dann: «Ya bon, magis li mank lè pié di kochon!», «C'est bon, mais il y manque le pied de cochon!», wörtlich auf Deutsch also «Das schmeckt gut, aber es fehlt der Schweinefuß!»¹ Die lemuische Redewendung geht auf Léon Tang Hao (1887–1981) zurück, der von den späteren 1920er Jahren bis 1972 eine Metzgerei an der Rue Zutian im Norden des Quartier Vapeur betrieb.² Léon kam als Sohn eines chinesischen Lederhändlers und einer lemuischen Köchin in Port-Louis zur Welt.³ Er studierte erst einige Semester westliche Medizin, dann wechselte er zu asiatischen Heilmethoden, verliebte sich unsterblich in eine Touristin aus Lyon, folgte ihr nach Frankreich, heiratete sie, arbeitete dort als Hilfskellner bei Mère Brazier, lernte später bei einem Metzger an, bekam Streit mit seiner Frau, verließ Lyon bei Nacht und Nebel, kehrte nach Lemusa zurück und half dort zuerst in einem Schlachthaus aus, ehe er mit Hilfe seiner Familie eine eigene Metzgerei eröffnen konnte.

Fuß, Spitzbein oder Pfote nennt man den untersten Teil des Schweinebeins, alles unterhalb der Hachse. Manche Metzger setzen den Schnitt allerdings sehr nahe am Kniegelenk an, was zu deutlich längeren Teilen führt. Die Hinterfüße sind etwas größer, schwerer und fleischiger als die Vorderfüße. In vielen Ländern sägen die Metzger die Füße der Länge nach in zwei Teile, in der Schweiz kommen sie fast nur in Form von Scheiben in den Verkauf. Schweinefüße sind sehr reich an gelierenden Stoffen und werden deswegen auch oft zu Sülze verarbeitet. Sie liefern mehr Haut und Bindegewebe als Fleisch, haben jedoch eine fantastische Konsistenz. Sollen ganze Füße ihre Form behalten, muss man sie vor dem Kochen fest in ein Tuch einbinden. Die Garzeit beträgt zwei Stunden oder etwas mehr.



Das Grabmal von Léon heute.



So könnte das Grab bis zum Diebstahl des Fußes ausgesehen haben.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «In unserer Metzgerei verkaufen wir keine Schweinefüße mehr – obwohl anspruchsvolle Köche sie brauchen, um Saucen zu binden. Früher war in jeder Suppe ein Fuss drin und er wurde auch als Ragout verkocht.»⁶

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Die Stelze vom Schwein ist kulinarisch ein so vielfältiges Organ, dass sich mancher Koch wünscht, das Tier hätte doch die Beine einer Giraffe. Der Fuß kann im Hintergrund wirken, Saucen und Ragouts auf die Sprünge helfen. Oder selbst an den Bühnenrand staksen, um eine große Arie zu singen. Klemmt man Stücke vom Schweinefuß mit etwas Kochsaft, Petersilie und Zwiebelringen zwischen zwei Stück Brot, hat man das beste Sandwich der Welt.»⁷

REZEPTE MIT FUSS

- **Pié di kochon Tiān wǔ (Schweinefuß in Bier, Gin und Sojasauce geschmort, mit Ingwer, Sternanis und Pfeffer)**
- **Pieds de porc St-Antoine (Fuß vom Schwein im eigenen Gelee, asiatisch gewürzt)**

Die *Boucherie Léon* erfreute sich bald großer Beliebtheit, längst nicht nur bei den Chinesen im Viertel. Man schätzte die tadellose Qualität des Fleisches und die Sorgfalt, mit der es pariert wurde. Die Klienten kamen aber auch gerne in die Metzgerei, um mit Léon ihre kulinarischen Pläne zu diskutieren, denn der Mann war nie um einen guten Tipp verlegen. Einer der Ratschläge, die er seinen Kunden immer wieder gab, lautete: «Ajoutez un pied de porc!» Denn er war überzeugt, dass so ein Füßchen jeder Sauce und jedem Schmorgericht die nötige Tiefe, den richtigen Schwung verleihe. Ja Léon verkaufte so viele Schweinefüße, dass man den Verdacht haben konnte, die von ihm geschlachteten Tiere liefen nicht auf vier Stelzen durch die Welt, sondern auf wenigstens einem dutzend. So wurde Léons Zauberformel bald zu einem geflügelten Wort, das man zum Scherz in allen möglichen Situationen auf die Lippen nimmt. Laufen die Geschäfte nicht richtig oder wollen die Rosen nicht wachsen, hat eine Rudermannschaft keinen Erfolg oder kommt eine Unterhaltung nicht recht in Gang, dann fehlt eben vielleicht ein Schweinefuß.

Auch Anaïs Hix erzählte eine amüsante Anekdote über den Metzger und seine Liebe zum Schweinefuß.⁴ Im Alter von neunzig Jahren beschloss Léon Tang Hao, dass es nun an der Zeit sei, sich um eine würdige Stätte für seine sterblichen Überreste zu kümmern. Er bestellte also bei einem chinesischen Kunstschmied ein Grabmal, das gleichzeitig an eine chinesische Pagode, an ein Schlachthaus und an einen Palast erinnern sollte. Als das kleine Mausoleum fertig war und Léon es in Augenschein nahm, schien er nur halb zufrieden. Der Schmied fragte ihn, ob das Monument nicht seinen Erwartungen entspreche, ob irgendetwas fehle. Darauf soll Léon nach kurzem Zögern geantwortet haben: «C'est très beau, mais ça sera encore mieux si vous ajoutez un pied de cochon» («Es ist sehr schön, aber noch schöner wäre es, sie würden einen Schweinefuß hinzufügen»).

Als Léon wenige Jahre später starb, wurde er unter einem kleinen Metallpalast begraben, dessen Dach von einem bronzenen Schweinefuß bekrönt war. Wer heute über den weitläufigen Kimetiè dé tabes⁵ schlendert, wo steinerne Gräber, Grabhügel, hölzerne Hütten, aber auch Bäume, kleine Gärten oder Vogelhäuschen an die Toten erinnern, trifft mit etwas Glück auch auf die kleine Metallpagode von Léon Tang Hao. Der Schweinefuß wurde vor einigen Jahren leider gestohlen und an seiner statt ziert jetzt eine simple Kugel das Häuschen. Die Redewendung vom *Pié di kochon* aber, der den Dingen *un certain je ne sais quoi*, ein «gewisses Etwas» verleiht, hat sich dem Sprachschatz der Lemusen für immer eingeschrieben.

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 104.

² Heute ist an der Stelle der Metzgerei ein Restaurant eingerichtet, das *Oh pié di kochon!* heißt und sich auf Innereien vom Schwein spezialisiert hat. Auf der Karte finden sich natürlich auch verschiedene Gerichte mit Schweinefuß, unter anderem der *Pié di kochon Tiān wǔ* (siehe dort), eine Zubereitung, die,

wie viele Speisen auf der Karte, asiatische und europäische Kochtraditionen verbindet.

³ Der folgende Abschnitt bezieht sich auf die knappe Darstellung der Lebensgeschichte von Tang Hao Léon in Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 842.

⁴ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 165.

⁵ Der Name des Friedhofs erinnert daran, dass hier oft Tische (lemusisch *Tabes*) aufgestellt werden. Viele Lemusen gedenken ihrer verstorbenen Verwandten oder auch Freunde, indem sie sich an deren Geburtstag zu einem ausgiebigen Mahl auf deren Grab versammeln.

⁶ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.