



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

HIRN VOM SCHWEIN CERBELL

Wer sich nicht entscheiden kann, kommt sich wie das Schwein mit zwei Gehirnen vor

Kann sich auf der Insel Lemusa jemand nicht entscheiden, ob er dies oder jenes tun, den einen oder den anderen Weg einschlagen will, dann sagen er oder sie oft: «Ah, ji ji senti kom lè kochon avek dè cerbell!» Oder auf Französisch: «Ahh, je me sens comme le cochon avec ses deux cerveaux!». Deutsch also etwa: «Ich komme mir vor wie das Schwein mit den zwei Gehirnen!»¹

Die Redewendung hat ihren Ursprung in einer Geschichte, die bei Line-Mine Courroux sehr ausführlich erzählt wird, hier aber nur kurz zusammengefasst sei.² An der Mündung der Satulle³ wohnte einst ein Schwein, das hatte zwei Gehirne. Es geriet in Not, wann immer es eine Entscheidung zu treffen hatte. Wählte das eine Gehirn den linken Pfad, dann befahl das andere den rechten Weg. Das arme Tier kam folglich kaum voran in seinem Leben. Verzweifelt suchte es den Großen Ragot⁴ auf und klagte ihm sein Leid: «Wenn ich zwei Eichen sehe, dann kann ich mich nicht entscheiden, unter welcher ich nach Früchten suchen soll. Komme ich an eine Suhle, dann scheint mir das Bad darin so verführerisch wie der Verzicht darauf. Ja selbst am Abend, wenn ich mich schlafen legen will, weiß ich nicht, ob ich

Das Hirn vom Schwein wiegt in der Regel knapp 80 g. Die weiche, weiße bis leicht gräulich-bräunliche Masse besteht etwa zu gleichen Teilen aus Fett und Eiweiß. Hirn ist sehr reich an Vitaminen, enthält aber auch mehr Cholesterin als jedes andere Lebensmittel (3 g pro 100 g). Hirn wird zunächst etwa 30 Minuten lang gewässert, dann zieht man die von Äderchen durchzogene Haut ab, entfernt Blutreste und spült erneut ab. Nun wird das Hirn meist etwa 10–20 Minuten in Brühe gegart, wobei es sich etwas verfestigt. So wird es dann gebraten oder frittiert. Es gibt auch Rezepte, die das Hirn roh (oder nach kurzem Blanchieren) in der Pfanne braten – oft der Länge nach in zwei Scheiben zerlegt. Hirn hat ein feines, eher zurückhaltendes Aroma, das entfernt an Leber oder Niere erinnern kann.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier:
«Hirn vom Schwein verkaufen wir auch heute noch ab und zu in unserer Metzgerei. Es ist aber sehr viel Säuberungsarbeit nötig am Rohprodukt, sonst wird das nicht richtig fein. In meiner Familie, einer Metzgerfamilie haben wir das Hirn wie ein Rührei zubereitet, in der Bratpfanne, mit heißer Butter. Manchmal haben wir es auch noch mit einem verklopften Ei vermischt.»⁷

Metzgers Wort | Oskar Seugrem:
«Das Hirn vom Schwein hat eine einzigartige Konsistenz, zart und üppig zugleich. So schmeckt kein anderes Teil vom Tier. Natürlich muss es besonders frisch sein und gut in Form. Beim Entfernen der Membran sollte man sich nicht zu sehr quälen. Bleibt da noch das eine oder andere Stückchen hängen, verdirbt das den Genuss keineswegs.

Hirn kann sehr vielfältig zubereitet werden. Ich mag es sehr gerne kalt mit *Sauce Ravigote*. Gebraten, mit einer schönen Kruste, spielt es seinen üppigen Charakter besonders gut aus. Ich kombiniere es auch gerne mit Pilzen aller Art: Hirn und Pfifferlinge, mon dieu, deus nobis haec osculum fecit [«Gott hat uns diesen Kuss geschenkt», frei nach Vergil]. Großartig schmeckt mir auch *Cervella alla napoletana* mit schwarzen Oliven, Kapern aus dem Salz und *Pane grattugiato* [Semmelbrösel] – das macht man im Ofen. Man kann das Hirn aber auch leicht in den Speisen «verschwinden» lassen, zum Beispiel in Rührei, einer Suppe, in Risotto, in Knödeln oder im berühmten-berühmten Ragout fin, das Köche in Berlin erfunden haben.»⁸

REZEPTE MIT HIRN

- **Cerebell flammé (Hirn vom Schwein gesotten, gebraten und mit Absinth flambiert)**



Könnte es sein, dass sich in diesen Köpfen mehr als zwei Gehirne verbergen?

mich nach links oder nach rechts fallen lassen soll – und bleibe am Ende oft einfach stehen. Jede Entscheidung, die ich treffen könnte, scheint mir ebenso richtig wie auch völlig falsch.»

«Nun», sprach der Große Ragot, «bedeutet den Leben nicht oft, die falsche Entscheidung zu fällen? Ist es nicht gerade das, was das Leben vom Tod unterscheidet? Dass es immer noch eine andere, vielleicht eine bessere Möglichkeit geben könnte?»

«Das mag für Wesen gelten, die nur ein Gehirn haben», jammerte das Schwein, «ich aber habe deren zwei!»

«Du hast recht», lenkte da der Große Ragot ein, «das ist kein Leben! Aber schau, es steht doch da, wo du wohnst, ein kleines Häuschen. Gehe hinein und dein Leiden wird ein Ende haben.»

Das Schwein bedankte sich glücklich beim Großen Ragot und trabte schnurstracks zu dem Häuschen. Es fand sich in einem Schlachthaus wieder, wo man flugs ein paar feine Schinken, Braten, Würste und Terrinen aus ihm machte. Dass das Tier zwei Gehirne in seinem Kopf herumtrug, fiel indes niemandem auf.

Laut Anaïs Hix ist die Geschichte typisch für lemusische Legenden, deren Moral oft nicht so leicht ersichtlich oder doppeldeutig ist.⁵ Deon Godet schreibt in seinem Buch über das Fleisch, dass einige Restaurants in der Hauptstadt früher ein Gericht auf der Karte geführt haben sollen, das *Cervelle double à la port-louisienne* hieß.⁶ Basis dieser Zubereitung war frittiertes Hirn, das genaue Rezept aber hat sich leider nicht erhalten.

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et diction liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 15.

² Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. S. 23–26.

³ Die Satulle ist ein Fluss, der vom Majorin-Massiv aus nach Südwesten fließt und im Norden der Hauptstadt ins Meer mündet. Im Quartier du Plaisir werden seine Wasser in

Becken gefasst.

⁴ Ragot, meist Großer Ragot genannt, ist einerseits die sesoulistische Gottheit der Ver- und Entwirrung. Gleichzeitig ist Ragot aber auch eine Figur, die in vielen Legenden als eine weise Instanz erscheint, deren Rat man in verzwickten Lebenslagen sucht. Sein Vogel ist die Eule. Vergleiche Calisi Elias: *Panthéon plus – les êtres lémusiens*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 488.

⁵ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 57.

⁶ Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark erweiterte Auflage, 1. 2012]. S. 11.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Februar 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.