



Anne Bigord: Foie de porc, 2016, Fotografie.

LEBER VOM SCHWEIN

Auf Lemusa schwört man nicht bei Gott, sondern bei der Leber seines Schweins

Auf den Glastüren der Maison du président, die über einem Teich mitten im Parc du Pif liegt, prangen weiß die Zeichnungen von zwei Schweinen. Bereits über dem Portal des alten, in den 1950er Jahre abgebrannten Präsidentenhauses, war das Relief eines Schweins angebracht.¹ Das Schwein soll das Landesoberhaupt daran erinnern, dass es der Wahrheit verpflichtet ist. Denn das Tier gilt auf Lemusa als ein Symbol für Ehrlichkeit: «Le groen di kochon ne sait manti», heißt ein verbreitetes Sprichwort, «die Schnauze eines Schweins kann nicht lügen».² Ob sich wohl auch die Diktatorin Odette Sissay, die das Haus seit 2016 bewohnt, daran halten wird?

Auf Lemusa schwört man denn auch nicht bei Gott, bei der Bibel, bei Allah, Zeus oder beim Leben seiner Mutter, sondern bei der Leber seines Schweins: «Je le jure par le foie de mon cochon»³ oder auf Lemusisch «Ji puome pa le fua di muen kochon». Für dieses Sprichwort gibt es wenigstens drei recht stark voneinander abweichende Erklärungen.

Vor Jahren lebte am Rande der Hauptstadt ein armer Bauer, der sich jeweils nur die Mast eines einzigen Schweines erlauben konnte.

Die Leber eines Schweins ist, je nach Schlachtalter des Tieres, etwa 600–1800 g schwer. Sie hat roh eine dunkelrote Farbe, die sich beim Garen bräunlich verfärbt. Ihre Konsistenz ist, vor allem bei älteren Tieren, etwas zäher und granulöser als etwa beim Kalb oder Lamm. Die Leber von jungen Schweinen aber ist ein delikates Vergnügen.

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Die Leber vom Schwein zählt für mich zu den Mitternachtsspeisen, denn ihr Aroma passt in die Nacht, passt zu einem Gemüt, das sich schon bei ein paar Gläsern Wein mit dem Tag versöhnt hat. Für mich und für gute Freunde brate ich sie scharf an, gebe dann ein paar Tropfen Weißwein und Zitrone dazu, etwas Olivenöl, grob gestoßenen Pfeffer und ausgiebig frische Kräuter, am liebsten Petersilie oder Koriander.»⁸



Geschnetzelte Leber vom Schwein, mit Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und etwas Weißwein. (Zürich, 11/2019)

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Je frischer die Leber ist, desto besser. Sie sollte innerhalb von höchstens acht Tagen nach der Schlachtung verarbeitet werden, sonst wird sie grießig, auch gehen die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamin D verloren. In der Küche kann man die Leber schnetzeln, dann kurz und heiß anbraten, mit etwas Essig abschmecken und sofort servieren. In unserer Metzgerei verkaufen wir nur selten Leber vom Schwein. In unserer Produktion brauchen wir sie für Streichleberwurst, für Füllungen von Pasteten, für Terrinen und saisonal für Leberwurst.»⁹

REZEPTE MIT LEBER

- *Terrine de l'Octogone* (mit pfeffrigen Gewürzen und Haselnüssen)
- *Pua'a pua'a* (Schulter vom Schwein mit gehackter Leber)
- *Sorpotel* (Schweineinnereien in sauer-scharfer Sauce)

Er züchtete das Tier zwei Jahre lang bis es riesig und sehr fett war, bevor er es endlich schlachtete. Von dem ganzen Fleisch behielt er jeweils nur die Leber und etwas Fett für seine Familie zurück. Die Leber des Schweins war ihm folglich so kostbar, dass er bei ihr schwören konnte. Titiane Hume meint, das Organ sei wohl wegen der langen Mast auch besonders fettreich und aromatisch gewesen.⁴

Hébert und Rosenthal behaupten, früher habe man die Leber des Schweins nach dessen Schlachtung aufgeschnitten, um daraus die Wahrheit über die Zukunft zu lesen – und sie merken sogleich an, dass der Zustand des Organs allerdings wohl mehr über die Vergangenheit des Tieres aussage, die Art und Weise seiner Haltung.⁵

Eine dritte Erklärung geht davon aus, dass die Leber des Schweins früher wegen ihrer besonderen Aromatik oder wegen ihrer Inhaltsstoffe als so wertvoll gegolten habe, dass man bei ihr schwören konnte.⁶ In diesem Zusammenhang wird oft eine Passage bei Schychs zitiert, die das Organ in den höchsten Tönen lobt: «Iecur porcorum optimum est in culina et bonorum summa in cubiculum medici».⁷ Wobei hier unerklärt bleibt, warum man den Schwur bei der Leber «seines» Schweines leistet.

¹ Erwähnt etwa bei Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 24.

² Vergleiche Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 145.

³ Seltener hört man auch die Formulierung: «Je le jure sur le foie de mon cochon.»

⁴ Vergleich dazu Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 37.

⁵ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maison neuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 152.

⁶ Hume: *Op. cit.* S. 38.

⁷ Auf Deutsch: «Die Leber des Schweins ist ein

Höhepunkt in der Küche und das Allerbeste im Kabinett des Arztes.» Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 161.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.

⁹ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im November 2019.