



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

## MAGEN VOM SCHWEIN

Wenn einer schmollt, dann heißt es auf Lemusa, er habe sich den «Magen aufgesetzt»

«Godet a mis l'estomac», titelte die *Gazette de Port-Louis* am 2. Januar 2016 und berichtete, der Präsident von Lemusa habe sich den offiziellen Feierlichkeiten zum neuen Jahr entzogen.<sup>1</sup> Das zugehörige Bild zeigte Godet im Aquarium von Port-Louis: In einem schwarzen Rollkragenpullover lehnte er gegen einen Glaszylinder mit leuchtenden Quallen, die Arme verschränkt, den Mund unschön verzogen. Wenige Wochen vor dem Ende seiner politischen Karriere hatte der Mann wohl einigen Grund, unzufrieden zu sein, zu schmollen. Und genau das drückt die lemusische Redewendung «Mèt stomak», also «Mettre l'estomac» aus: Wenn jemand den «Magen aufgesetzt hat», dann hat er sich von der Welt abgewendet, dann schmollt er.

Die Französische Revolution hatte auch auf Lemusa viele Sympathisanten. Manche drückten ihre Verbindung zu den Brüdern und Schwestern in Frankreich offenbar dadurch aus, dass sie sich eine rote Jakobinermütze aufsetzten. Da viele dieser Revolutionäre eher unterernährt waren und die Mützen oft wie leere Säcke auf ihren Köpfen saßen, soll damals der Spruch aufgekommen sein: «Il a mis l'estomac sur la tête».<sup>2</sup> Wobei unklar ist, ob man dabei an den Magen eines

Der Magen eines Schweins ist, je nach Schlachalter des Tieres, etwa 400–800 g schwer und sollte möglichst frisch verarbeitet werden. Vor Verwendung reibt man die Innenseite mehrmals mit Salz ein und wässert das Organ zwischendurch ausgiebig. Es geht darum, den gelblichen Schleim loszuwerden, den man auch mit Hilfe eines Messers abschaben kann. Außerdem schneidet man alle fetten Partien weg. Der Magen sollte nicht mehr nach Stall riechen. Nach der mechanischen Reinigung wird das Organ kurz blanchiert. Man kann den Magen auch erst nach dem Garen reinigen. In diesem Zustand lässt sich der Mucus leichter entfernen, allerdings kann man diese Kochbrühe dann nicht weiter verwenden. Die Garzeit beträgt, je nach Alter des Tieres, zwischen 90 Minuten und 3 Stunden.



**Magen auf chinesische Art mit Peperoni im Yangda in Karlsruhe. (9/2016)**



**Kalter Magen mit Sellerie und Zwiebeln als Salat in Basel. (11/2016)**



**Magen mit Gemüse und Sesam auf koreanische Art. (Oerlikon, 9/2018)**

**Metzgers Wort | Hansruedi Meier:** «Früher haben wir den Magen vom Schwein (verkuttelt). Das heißt, wir haben ihn gereinigt, gekocht und zusammen mit dem Pansen von Rind oder Kalb als Kutteln verkauft. Das würde mittlerweile von der Deklarationspflicht her gar nicht mehr gehen. Heute ist der Magen Abfall, das will niemand mehr – und es weiß auch keiner, wie man ihn zubereiten soll. Ich würde den Magen drei Stunden lang kochen, dann umstülpen und die Innenschicht wegkratzen.»<sup>8</sup>

**Metzgers Wort | Oskar Seugrem:** «Wenn es ein Stück vom Schwein gibt, das für mich (komfortabel) schmeckt, dann sicher der Magen. Konsistenz und Aroma sind freundlich, Fett hat es kaum an dem Fleisch, trotzdem hat es Kraft und Charakter. Nichts wärmt das Gemüt wie eine Suppe mit Schweinemagen. Doch das Organ kann noch viel mehr, es lässt sich sehr vielfältig zubereiten. Leider vermögen manche bei uns seine Qualitäten heute nicht mehr zu schätzen. In der Küche der Chinesen allerdings ist der Magen ein Star! Die wissen tausend Dinge damit anzufangen.»<sup>9</sup>

## REZEPTE MIT MAGEN

- **Potage Bechelé (Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck, Pfeffer, Weißwein und Petersilie)**

hungrigen Revolutionärs dachte oder aber Schweinemagen im Kopf hatte. Laut Frau Herzog war in jenen Jahren nämlich auch eine *Soupe à la jacobine* populär, die zur Hauptsache aus Lauch, Kartoffeln und Schweinemagen bestand und in den Gassen der Hauptstadt als billige Verpflegung für ärmere Bevölkerungsschichten angeboten wurde.<sup>3</sup>

Für das Sprichwort gibt es aber noch eine weitere Erklärung, die Titiane Hume überliefert.<sup>4</sup> Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wirkte an der École Xavier Lardon im Quartier Plaisir ein Lateinlehrer, der für seine originellen Unterrichtsmethoden so bekannt war wie für seine ungewöhnlichen Formen der Bestrafung. Dieser Jules Bechelé war überzeugt, dass jedwede Verstimmung des Gemüts ihren Ursprung stets im Magen habe, was ihm bei seinen Schülern den Übernamen *Stomage* (wohl von lateinisch *stomachum*) eingetragen hatte. Doch damit nicht genug: Wenn einer seiner Schutzbefohlenen schlecht gelaunt war und schmolte, dann musste (oder durfte) er sich einen Sack mit zwei Augenlöchern über den Kopf stülpen – bis sich seine Stimmung wieder gebessert hatte. Beschlés *Bonnet boudé* («Schmollmütze») erinnerte von der Form her an den Magen eines Schweins und so wurde es im Quartier bald zur festen Redewendung, dass jemand den Magen aufgesetzt habe: «Laisse-le tranquille! Tu ne vois pas qu'il a mis l'estomac?» Also etwa: «Lass ihn doch in Ruhe! Siehst du nicht, dass er den Magen aufgesetzt hat?»

Wie lange der *Schmollmagen*, wie Peter Polter die Mütze in einer Glosse nennt<sup>5</sup>, in der Schule in Verwendung war, ist nicht bekannt. Anna Rau, seit 2016 Direktorin des Instituts, meint, Beschlés Mütze dürfte wohl spätestens ab dem Ende des 19. Jahrhunderts nicht mehr zu den Erziehungsmethoden der Schule gepasst haben.<sup>6</sup>

1898 allerdings, also kurz vor Ende der Zweiten Republik, gab es offenbar einen Vorstoß im Parlament, der darauf abzielte, Beschlés *Bonnet boudé* für übellaunige Abgeordnete einzuführen.<sup>7</sup> Ob Samson Godet wohl davon wusste, als er beschloss, seine letzte Neujahrsfeier als Präsident durchzuschmolle?

<sup>1</sup> Jean-Marc Sapette: *Godet a mis l'estomac*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 2. Januar 2016. S. 1.

<sup>2</sup> Marie Casate: *Histoire de Lemusa. Du Moyen Âge à nos jours*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2020. S. 44

<sup>3</sup> Ruth Herzog: *Frau Herzogs Guter Rat – von heute und gestern*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2019 [6., 1. 1955]. S. 135. Die Autorin lässt aller-

dings offen, ob es sich bei den im Namen der Suppe genannten Jakobiner um die Anhänger der Französischen Revolution handelte oder um Vertreter des Dominikanerordens, die in Paris wegen ihres Klosters an der Rue St. Jacques ebenfalls Jakobiner genannt wurden.

<sup>4</sup> Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 99f.

<sup>5</sup> Peter Polter: *Schöner schmollen*. In: *Stimme von Palmheim*. Freitag, 18. Januar 2019. S. 13.

<sup>6</sup> Marie Rétisse: *La méthode Jules Bechelé*. In: *Leko*. Donnerstag, 5. April 2018. S. 34.

<sup>7</sup> Rétisse: *Op. cit.* S. 34.

<sup>8</sup> Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019.

<sup>9</sup> Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.